



## Szkolenie: Sztuka przyrządzania dań mięsnych

Numer usługi 2024/10/03/41749/2342334

1 643,20 PLN brutto

1 643,20 PLN netto

205,40 PLN brutto/h

205,40 PLN netto/h

Pośrednictwo

Biznesowe Maciej

Pyszka



📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 28.02.2025 do 28.02.2025

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Sposób dofinansowania**

wsparcie dla osób indywidualnych

**Grupa docelowa usługi**

Grupą docelową szkolenia "Sztuka przyrządzania dań mięsnych" są profesjonalni kucharze, szefowie kuchni oraz pracownicy branży gastronomicznej, którzy chcą poszerzyć swoje umiejętności w zakresie przygotowywania potraw mięsnych. Szkolenie skierowane jest także do właścicieli restauracji i menedżerów lokali gastronomicznych, którzy pragną urozmaicić menu o kreatywne i doskonale przygotowane dania mięsne. Ponadto, może zainteresować osoby prowadzące działalność cateringową, pasjonatów kulinarnych oraz amatorów gotowania, którzy chcą zgłębić tajniki pracy z różnymi rodzajami mięs i doskonalić swoje techniki kulinarne.

**Minimalna liczba uczestników**

1

**Maksymalna liczba uczestników**

4

**Data zakończenia rekrutacji**

27-02-2025

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

8

**Podstawa uzyskania wpisu do BUR**

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia "Sztuka przyrządzania dań mięsnych" jest rozwinięcie umiejętności uczestników w zakresie profesjonalnego przygotowywania potraw mięsnych. Uczestnicy zdobędą wiedzę na temat różnych rodzajów mięs, technik ich obróbki oraz odpowiedniego doprawiania i łączenia z innymi składnikami. Szkolenie ma na celu również naukę kreatywnego podejścia do przyrządzania mięs, podnoszenie estetyki podania dań oraz wprowadzanie nowych technik kulinarnych do codziennej praktyki zawodowej.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Znajomość różnych rodzajów mięs	Uczestnik identyfikuje różne rodzaje mięs i dobiera odpowiednie rodzaje mięs do różnych dań.	Wywiad swobodny
Umiejętność stosowania technik obróbki mięsa	Uczestnik stosuje techniki takie jak marynowanie, duszenie, grillowanie, czy pieczenie, dopasowane do różnych mięs.	Wywiad swobodny
Zdolność do komponowania smaków	Uczestnik stosuje kombinacje mięsa z odpowiednimi przyprawami, sosami i dodatkami, tworząc harmonijne kompozycje smakowe.	Wywiad swobodny
Kreatywność w przygotowywaniu dań mięsnych	Uczestnik stosuje innowacyjne elementy do tradycyjnych potraw mięsnych.	Wywiad swobodny
Estetyczne podanie dań mięsnych	Uczestnik stosuje się do zasad estetyki i prezentacji dań, które podnoszą atrakcyjność wizualną potraw.	Wywiad swobodny
Efektywna organizacja pracy w kuchni	Uczestnik organizuje pracę przy przygotowywaniu potraw mięsnych, optymalizując czas i zasoby.	Wywiad swobodny

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

## Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

## Program

### 1. Wprowadzenie do różnych rodzajów mięs

- Omówienie popularnych rodzajów mięsa (wołowina, wieprzowina, drób, jagnięcina, dziczyzna).
- Charakterystyka mięs pod względem smaku, struktury i zastosowania w kuchni.
- Wybór mięsa odpowiedniego do różnych potraw.

### 2. Techniki obróbki mięsa

- Warsztaty praktyczne: krojenie, rozbieranie, filetowanie różnych rodzajów mięsa.
- Omówienie technik przygotowania mięsa (marynowanie, solenie, peklowanie).
- Zasady odpowiedniego przechowywania i przygotowania mięsa do obróbki cieplnej.

### 3. Smażenie, grillowanie i pieczenie mięs

- Warsztaty praktyczne: techniki smażenia, grillowania i pieczenia mięs.
- Optymalne metody obróbki dla różnych rodzajów mięsa.
- Zasady osiągnięcia idealnej temperatury i soczystości mięsa.

### 4. Duszenie i wolne gotowanie mięs

- Omówienie technik duszenia i slow-cooking.
- Praktyczne przygotowanie potraw mięsnych wymagających długiego gotowania.
- Jak wydobyć maksymalny smak i miękkość z twardszych kawałków mięsa.

### 5. Przyprawy i marynaty w daniach mięsnych

- Dobór odpowiednich przypraw i ziół do poszczególnych rodzajów mięsa.
- Tworzenie autorskich marynat, past i sosów wzbogacających smak potraw mięsnych.
- Zasady równoważenia smaków.

### 6. Tworzenie potraw mięsnych z różnych kuchni świata

- Praktyczne warsztaty kulinarne: przygotowanie mięsnych dań inspirowanych kuchniami międzynarodowymi (np. amerykańska, francuska, azjatycka).
- Nauka łączenia mięs z charakterystycznymi dodatkami i sosami.

### 7. Estetyka podania dań mięsnych

- Techniki estetycznego podawania mięsnych dań.
- Zasady tworzenia kompozycji na talerzu.
- Prezentacja gotowych dań i ocena wizualna.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 9</b> Wprowadzenie do różnych rodzajów mięs	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 9</b> Techniki obróbki mięsa	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	09:00	10:30	01:30
<b>3 z 9</b> Smażenie, grillowanie i pieczenie mięs	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	10:30	12:00	01:30
<b>4 z 9</b> Przerwa	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	12:00	12:15	00:15
<b>5 z 9</b> Duszenie i wolne gotowanie mięs	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	12:15	13:15	01:00
<b>6 z 9</b> Przyprawy i marynaty w daniach mięsnych	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	13:15	14:15	01:00
<b>7 z 9</b> Tworzenie potraw mięsnych z różnych kuchni świata	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	14:15	15:45	01:30
<b>8 z 9</b> Estetyka podania dań mięsnych	Krzysztof Szulborski	28-02-2025	15:45	16:15	00:30
<b>9 z 9</b> Walidacja usługi	-	28-02-2025	16:15	16:45	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 643,20 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 643,20 PLN
Koszt osobogodziny brutto	205,40 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Szulborski

Ponad 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej. Ekspert w dziedzinie sztuki kulinarnej, specjalizujący się w doskonaleniu umiejętności kucharskich, budowaniu wizerunku polskiej gastronomii oraz propagowaniu najnowszych trendów kulinarnych na rynku. Ceniony szkoleniowiec i promotor polskiej kuchni, odpowiedzialny za koordynację licznych wydarzeń gastronomicznych oraz konkursów kulinarnych.

W ramach swojej kariery, Krzysztof Szulborski prowadził szereg szkoleń i warsztatów dla kucharzy, menedżerów restauracji oraz studentów szkół gastronomicznych. Posiada doświadczenie w tworzeniu i realizacji programów edukacyjnych, mających na celu podniesienie standardów w branży HoReCa. Dzięki szerokiej wiedzy w zakresie technik kulinarnych, optymalizacji procesów kuchennych oraz zarządzania personelem, przyczynia się do podnoszenia jakości usług gastronomicznych w Polsce.

Jego bogate doświadczenie obejmuje także współpracę z firmami z branży gastronomicznej, gdzie pełnił funkcje doradcze, pomagając w optymalizacji procesów zarządzania kuchnią oraz wdrażaniu nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia realizator usługi.

### Warunki uczestnictwa

Zapis na usługę z wykorzystaniem odpowiedniego ID wsparcia.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia i certyfikatu jest uczestnictwo w conajmniej 80% szkolenia.

Warunkiem niezbędnym do spełnienia przez uczestników, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu jest aktywność oraz obecność na szkoleniu.

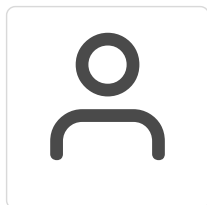
### Informacje dodatkowe

Zgodnie z oświadczeniem zamawiającego, szkolenie realizowane w 80% ze środków publicznych. Podstawa prawna stawki zwolnionej: Rozporządzenie Ministra finansów z 20 grudnia 2013 w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. poz. 1722 z 31.12.2013) art. 3 pkt 1 ust. 14 " Zwalnia się od podatku:..... usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawę towarów ściśle z tymi usługami związane"

# Adres

al. Grunwaldzka 131a  
80-264 Gdańsk  
woj. pomorskie

# Kontakt



**Maciej Pyszka**

**E-mail** [posrednictwo.biznesowe1@gmail.com](mailto:posrednictwo.biznesowe1@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 995 970