



## Szkolenie Kuchnia polska wczoraj i dziś – połączenie kulinarnych tradycji ze współczesnością

Numer usługi 2024/11/14/124519/2412602

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIOWO  
USŁUGOWY  
OPERATOR  
TOMASZ PIETRAS

★★★★★ 4,8 / 5

663 oceny

- 📍 Włocławek
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 28.07.2026 do 29.07.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupą docelową są osoby pełnoletnie, które posiadają wykształcenie minimum podstawowe, w tym pracownicy kuchni, restauracji, sanatoriów, uzdrowisk itp., chcące nabyć wiedze i umiejętności z zakresu tradycyjnej i współczesnej kuchni polskiej.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	35
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	27-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest poznanie nowych technik obróbki mięs, ryb, warzyw, a ponadto poznanie technik obróbki drobiu, ptactwa, wieprzowiny, ryb słodko i słono wodnych oraz nabycie umiejętności dekorowania potraw. Celem jest także poznanie podstaw kuchni molekularnej oraz nabycie umiejętności przygotowania sosów i bulionów. Całość zostanie przedstawiona na recepturach.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi łączyć tradycyjne polskie składniki z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.	Uczestnik tworzy dania, które skutecznie integrują nowoczesne trendy z tradycją. Charakteryzuje podstawy kuchni molekularnej oraz przygotowuje sosy i buliony.	Wywiad swobodny
Umie zastosować nowoczesne trendy kulinarne oraz aspekty tradycji w kontekście polskiej kuchni.	Uczestnik wykorzystuje aktualne trendy kulinarne w swoich potrawach, co można ocenić na podstawie przepisów i ich realizacji w praktyce. Stosuje nowoczesne i tradycyjne techniki obróbki żywności.	Wywiad swobodny
Zna techniki prezentacji dań, które podkreślają ich nowoczesny i tradycyjny charakter.	Uczestnik stosuje techniki prezentacji, które estetycznie i efektywnie uwydatniają tradycyjne i nowoczesne aspekty dań. Charakteryzuje techniki dekorowania potraw.	Wywiad swobodny
Potrafi efektywnie zarządzać czasem i organizować pracę w kuchni podczas tworzenia skomplikowanych dań.	Uczestnik skutecznie zarządza czasem podczas przygotowywania skomplikowanych dań.	Wywiad swobodny
Zna wpływ wyboru składników na środowisko i zdrowie oraz potrafi ocenić ich zgodność z zasadami ekologii i zdrowego żywienia.	Uczestnik potrafi zidentyfikować i wybrać składniki, które mają minimalny wpływ na środowisko i są korzystne dla zdrowia, a także umie wyjaśnić, jak te wybory wpływają na jakość końcowych dań.	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

1. Nowe techniki obróbki mięs , ryb , warzyw - 2h
2. Obróbka drobiu, ptactwa, wieprzowiny , ryb słodko i słono wodnych - 2h
3. Dekorowanie potraw - 3h
4. Podstawy kuchni molekularnej -3h
5. Praca na recepturach - 3h
6. Przygotowanie sosów i bulionów - 3h

RAZEM: 16 h

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

**1 z 1**  
Paweł Pyra



Pan Paweł Pyra przeprowadził wiele szkoleń kulinarnych. Posiada wieloletnie doświadczenie w tej branży. W wielu restauracjach był szefem kuchni. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych dotyczących oferowanej usługi do BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt, notes, długopis, teczka

### Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat,
- wykształcenie min. podstawowe.

### Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z VAT.

Usługa z dofinansowaniem.

Na każde 2 godziny zajęć przypada jedna 10-minutowa przerwa, która wlicza się w program usługi.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

## Adres

ul. Toruńska 30  
87-800 Włocławek  
woj. kujawsko-pomorskie

Istnieje możliwość realizacji usługi w siedzibie firmy, której pracownicy i/lub pracodawcy zostaną skierowani na tę usługę.

## Kontakt



**Tomasz Pietras**

**E-mail** [szkolenia@osz-operator.pl](mailto:szkolenia@osz-operator.pl)

**Telefon** (+48) 660 768 969