



OŚRODEK
SZKOLENIOWO
USŁUGOWY
OPERATOR
TOMASZ PIETRAS

★★★★★ 4,9 / 5
500 ocen

Dekoracje kulinarne w kuchni 0-waste

Numer usługi 2024/11/14/124519/2412625

📍 Lubostron / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 29.11.2025 do 02.12.2025

2 610,00 PLN brutto

2 610,00 PLN netto

81,56 PLN brutto/h

81,56 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Grupa docelowa usługi	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 dekorowania potraw. Grupą docelową są osoby pełnoletnie, które posiadają wykształcenie minimum podstawowe, w tym pracownicy kuchni, restauracji, sanatoriów, uzdrowisk itp., chcące nabyć wiedze i praktyczne umiejętności z zakresu zapobiegania marnowaniu żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	35
Data zakończenia rekrutacji	28-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest omówienie i poznanie technik dekorowania potraw, szczególnie dekorowania na bazie warzyw oraz na bazie kasz, ryżów, tapioca, a także poznanie zagadnień z zakresu suszenia warzyw, pleitingu talerza i oliw smakowych oraz nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu wykorzystania każdego elementu produktu, aby zminimalizować wyrzucanie produktu, a także wzbudzenie i podniesienie świadomości u uczestnika szkolenia, że każdy produkt (element produktu) w kuchni można wykorzystać.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje metody dekoracji talerza.	Zna metody podstawowe i zaawansowane dekoracji potraw.	Wywiad swobodny
	Potrafi samodzielnie zaprojektować dekoracje talerza zgodnego z dobrymi praktykami.	Wywiad swobodny
W sposób kreatywny i artystyczny dekoruje talerz.	Samodzielnie układa kreatywne i artystyczne kompozycje na talerzu.	Wywiad swobodny
	Sprawnie dobiera elementy pod kątem kolorystyki i tekstur, które wpływają na wizualny i artystyczny wygląd potraw.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje narzędzia, akcesoria do dekoracji wizualnej dania.	Sprawnie wybiera narzędzia i elementy dekoracyjne pod konkretną potrawę.	Wywiad swobodny
	Analizuje, które narzędzia i akcesoria najlepiej wykorzystać w danej dekoracji talerza.	Wywiad swobodny
Rozróżnia i dobiera elementy dekoracji pod kątem produktów, kolorystyki, tekstur itp.	Kontroluje, które produkty nadają się do danej potrawy pod kątem wizualnym i smakowym.	Wywiad swobodny
	Dobrze planuje dania z uwagi na aspekty artystyczne takie jak dobór kolorów i tekstur.	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. omówienie technik dekorowania potraw - 3 h
- 2. dekoracje na bazie warzyw - 2,5 h
- 3. suszenie warzyw - 2h
- 4. pleiting talerza - 2h
- 5. dekoracje na bazie kasz, ryżów, tapioca - 3h
- 6. oliwy smakowe - 3h
- 7. praca na recepturach - 3h
- 8. Walidacja - 0,5

RAZEM: 32 h

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 omówienie technik dekorowania potraw	-	29-11-2025	08:00	08:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 610,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 610,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

81,56 PLN

Koszt osobogodziny netto

81,56 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

Lubostroń

89-210 Lubostroń

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

Telefon (+48) 660 768 969