



Szkolenie Dania kuchni bankietowej - finger food, dania bankietowe na zimno i na ciepło

Numer usługi 2024/11/14/124519/2412646

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

📍 Włocławek
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 16:00 h

653 oceny

📅 07.07.2026 do 10.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Małopolski Pociąg do kariery, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
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 dań kuchni bankietowej na zimno i na ciepło oraz finger food.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	35
Data zakończenia rekrutacji	06-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest poznanie dań bankietowych oraz kuchni „zimnej” i „ciepłej” oraz poznanie zagadnień związanych z finger food połączone z nabyciem umiejętności przygotowania finger food. Całość zostanie przedstawiona na recepturach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi tworzyć dania kuchni bankietowej oraz finger food	- łączy smaki i tekstury wg poznanych metod - rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Wywiad swobodny
Wykonuje różne techniki dekoracji dań	Charakteryzuje i przygotowuje dania finger food oraz bankietowe na zimno i na ciepło	Wywiad swobodny
	Układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Omówienie dań bankietowych - 2h
2. Kuchnia zimna słodka i słona - 2h
3. Przygotowanie zup i dań głównych - 2h
4. Omówienie food cost - 1h

5. Finger food – zimne i gorące, słodkie i słone - 2h
6. Omówienie technik przygotowania finger food - 2h
7. Przygotowanie słodkich finger food - 1h
8. Przygotowanie słonych finger food - 1h
9. Przygotowanie wytrawnych finger food - 1h
10. Praca na recepturach - 2h

RAZEM: 16h

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

Telefon (+48) 660 768 969