Możliwość dofinansowania

Karolina Kolańska
Twoje Gastro

4,8 / 5

22 oceny

Warsztaty Kulinarne - kuchnia od podstaw – fundament stabilnego rozwoju i kreacji kulinarnej

Numer usługi 2025/01/28/148235/2527753

Kamień Śląski / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

36 h

01.09.2025 do 04.09.2025

6 283,00 PLN brutto

6 283,00 PLN netto

174,53 PLN brutto/h

174,53 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Warsztat kulinarny adresowany jest do szerokiego grona odbiorców – od szefów kuchni, kucharzy i właścicieli restauracji, po pasjonatów, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z gotowaniem. To propozycja dla wszystkich, którzy pragną rozwijać swoje umiejętności kulinarne i poszerzać wiedzę na temat gotowania. **Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".**
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	18-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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 warsztatu kulinarnego jest przygotowanie uczestników do korzystania z różnych technik kulinarnych w przygotowaniu dań. Uczestnicy zdobędą wiedzę o składnikach, ich właściwościach odżywczych oraz sposobach ich łączenia, co przyczyni się do tworzenia unikalnych dań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i organizuje higieniczne stanowisko pracy w kuchni zgodnie z zasadami BHP i HACCP.	potrafi wskazać podstawowe zasady utrzymania czystości na stanowisku pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozpoznaje elementy prawidłowej organizacji przestrzeni roboczej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	zna zasady bezpiecznego korzystania z narzędzi kuchennych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje i stosuje podstawowe techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców.	rozpoznaje techniki obróbki wstępnej (np. mycie, obieranie, krojenie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	zna podstawowe metody obróbki cieplnej (np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	potrafi dopasować technikę obróbki do rodzaju produktu spożywczego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje i realizuje etapy przygotowania potrawy zgodnie z recepturą.	potrafi odczytać recepturę i wskazać kolejność etapów przygotowania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	zna znaczenie poszczególnych składników w potrawie	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	potrafi określić, co wpływa na smak i konsystencję dania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

I Dzień – odkrywanie fundamentów i smaków

Część teoretyczna – inspirujące podstawy - 2 godziny

- Etyka pracy – budowanie solidnego zawodowego wizerunku
- Zarządzanie kuchnią – kluczowe zagadnienia efektywnego zarządzania
- Nowoczesny sprzęt kuchenny – najnowsze technologie
- Teoria przed praktyką – zrozumienie teorii kulinarnych

Część praktyczna – podstawy smaku - 6 godzin

- Demi glace – opanowanie podstawowego sosu
- Bulion – tajniki tworzenia smakowej bazy
- Zupy, sosy, dipy – przygotowanie różnorodnych zup i sosów

Podsumowanie dnia – zbierz wiedzę i doświadczenia dnia w całość , część teoretyczna 1 godzina

II Dzień – receptury, styl i innowacje

Część teoretyczna – nowe horyzonty - 2 godziny

- Receptura – znaczenie w tworzeniu perfekcyjnych dań
- Food Cost – zarządzanie kosztami w gastronomii
- Aranżacja talerza – kreatywna prezentacja dań
- Bezpieczeństwo i ciekły azot – zasady użycia w kuchni

Część praktyczna – twórcze ekspresje - 6 godzin

- Przystawki i desery – kreowanie wyjątkowych smaków
- Finger Food – techniki przygotowywania miniaturowych przekąsek
- Fusion – eksperymenty z różnorodnymi smakami świata
- Ciekły azot i sferyfikacja – spektakularne elementy w daniach

Podsumowanie dnia – podziel się swoimi doświadczeniami i wrażeniami część teoretyczna 1 godzina

III Dzień – mistrzostwo w technikach i mięsach

Część teoretyczna – techniki, które zmieniają wszystko - 2 godziny

- Techniki kulinarne – klucz do kulinarnego sukcesu
- Mięsa i marynaty – różnorodność mięs i sekrety marynowania
- Sezonowanie mięsa – na sucho i mokro
- Technologia „tkanki łącznej”

Część praktyczna – sztuka pracy z mięsem - 6 godzin

- Mięso – obróbka mięsa, dziczyzny, drobiu i podrobów
- Ogień i dym – techniki wędzenia i obróbki termicznej
- Marynaty, ruby, sezonowanie

- Obróbka low & slow
- Garmażerka z mięs

Podsumowanie dnia – refleksja nad zdobytą wiedzą i umiejętnościami - część teoretyczna 1 godzina

IV Dzień – zrównoważona kuchnia przyszłości

Część teoretyczna – odpowiedzialność i odkrywczość -2 godziny

- HACCP i segregacja surowców – bezpieczeństwo żywnościowe
- Kuchnia eco i zero waste – praktyki zmniejszające marnotrawstwo
- Teoretyczne omówienie ćwiczeń

Część praktyczna – perfekcja w przygotowaniu ryb i owoców morza - 6 godzin

- Ryby i owoce morza – techniki obróbki i filetowania
- Garmażerka z ryb i owoców morza – tworzenie wykwintnych dań
- Ogień i dym – tradycyjne i nowoczesne metody przyrządzania ryb

Podsumowanie dnia – moment refleksji nad nowymi umiejętnościami i inspiracjami, gotowy na przyszłe wyzwania kulinarne część teoretyczna - 1 godzina

Walidacja

Po zakończeniu szkolenia do uczestników zostanie wysłany test teoretyczny w formie elektronicznej. Test zawiera pytania jednokrotnego wyboru, a jego wynik generowany jest automatycznie po wypełnieniu. Stanowi on potwierdzenie osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

Warsztat kulinarny adresowany jest do szerokiego grona odbiorców – od szefów kuchni, kucharzy i właścicieli restauracji, po pasjonatów, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z gotowaniem. To propozycja dla wszystkich, którzy pragną rozwijać swoje umiejętności kulinarne i poszerzać wiedzę na temat gotowania.

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi. Usługa jest prowadzona w trybie godzin zegarowych.

Warunki organizacyjne:

Szkolenie realizowane będzie w małych grupach, co pozwala na indywidualne podejście do każdego uczestnika. Każda osoba będzie pracować na **własnej stacji roboczej do przygotowywania dań**, wyposażonej w niezbędny sprzęt, narzędzia i surowce. Taki układ umożliwia samodzielne wykonanie wszystkich zadań praktycznych i zapewnia pełne zaangażowanie w proces nauki.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 35

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 35 Część teoretyczna – inspirujące podstawy	Artur Kupczyk	01-09-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	01-09-2025	10:00	10:10	00:10
3 z 35 Demi glace – opanuj króla smaków i twórz niezapomniane dania	Artur Kupczyk	01-09-2025	10:10	12:00	01:50

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	01-09-2025	12:00	12:10	00:10
5 z 35 Bulion – poznaj sekrety tworzenia podstawy Twojego kulinarnego DNA	Artur Kupczyk	01-09-2025	12:10	14:00	01:50
6 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	01-09-2025	14:00	14:10	00:10
7 z 35 Zupy, sosy, dipy – naucz się przyrządzać różnorodne sosy, zarówno zimne, jak i gorące, oraz zupy pełne smaku	Artur Kupczyk	01-09-2025	14:10	16:00	01:50
8 z 35 Podsumowanie dnia – zbierz wiedzę i doświadczenia dnia w całość	Artur Kupczyk	01-09-2025	16:00	17:00	01:00
9 z 35 Część teoretyczna – nowe horyzonty	Artur Kupczyk	02-09-2025	08:00	10:00	02:00
10 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	02-09-2025	10:00	10:10	00:10
11 z 35 Przystawki i desery – kreuj niezapomniane wrażenia smakowe	Artur Kupczyk	02-09-2025	10:10	12:00	01:50
12 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	02-09-2025	12:00	12:10	00:10
13 z 35 Finger Food – odkryj sekrety wykwintnych miniaturowych przekąsek	Artur Kupczyk	02-09-2025	12:10	14:00	01:50
14 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	02-09-2025	14:00	14:10	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 35 Fusion – eksperymentuj ze smakami świata, Ciekły azot i sferyfikacja – wprowadź elementy spektakularności do swoich dań	Artur Kupczyk	02-09-2025	14:10	16:00	01:50
16 z 35 Podsumowanie dnia – podziel się swoimi doświadczeniami i wrażeniami	Artur Kupczyk	02-09-2025	16:00	17:00	01:00
17 z 35 Część teoretyczna – techniki, które zmieniają wszystko	Artur Kupczyk	03-09-2025	08:00	10:00	02:00
18 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	03-09-2025	10:00	10:10	00:10
19 z 35 Mięso i jego obróbka – nauka obróbki mięsa, dziczyzny, drobiu i podrobów	Artur Kupczyk	03-09-2025	10:10	12:00	01:50
20 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	03-09-2025	12:00	12:10	00:10
21 z 35 Ogień i dym – odkryj tajniki wędzenia i technik obróbki termicznej	Artur Kupczyk	03-09-2025	12:10	13:00	00:50
22 z 35 Marynaty, ruby, sezonowanie	Artur Kupczyk	03-09-2025	13:00	14:00	01:00
23 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	03-09-2025	14:00	14:10	00:10
24 z 35 Obróbka low & slow	Artur Kupczyk	03-09-2025	14:10	15:00	00:50
25 z 35 Garmażerka z mięs	Artur Kupczyk	03-09-2025	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 35 Podsumowanie dnia – refleksja nad zdobytą wiedzą i umiejętnościami	Artur Kupczyk	03-09-2025	16:00	17:00	01:00
27 z 35 Część teoretyczna – odpowiedzialność i odkrywczość	Artur Kupczyk	04-09-2025	08:00	10:00	02:00
28 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	04-09-2025	10:00	10:10	00:10
29 z 35 Ryby i owoce morza – mistrzowskie techniki obróbki i filetowania	Artur Kupczyk	04-09-2025	10:10	13:00	02:50
30 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	04-09-2025	13:00	13:10	00:10
31 z 35 Garmażerka z ryb i owoców morza – twórz wykwintne i eleganckie dania, wykorzystując najlepsze składniki z głębin morskich	Artur Kupczyk	04-09-2025	13:10	14:30	01:20
32 z 35 Ogień i dym – eksploruj tradycyjne i nowoczesne metody przyrządzania ryb z wykorzystaniem ognia i dymu	Artur Kupczyk	04-09-2025	14:30	15:50	01:20
33 z 35 Przerwa	Artur Kupczyk	04-09-2025	15:50	16:00	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
34 z 35 Podsumowanie dnia – moment refleksji nad nowymi umiejętnościami i inspiracjami, gotowy na przyszłe wyzwania kulinarn	Artur Kupczyk	04-09-2025	16:00	16:50	00:50
35 z 35 Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Artur Kupczyk	04-09-2025	16:50	17:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 283,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 283,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	174,53 PLN
Koszt osobogodziny netto	174,53 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Artur Kupczyk

Gotuję od … nie pamiętam od kiedy, w każdym razie pierwsze potrawy z książki kucharskiej gotowałem stojąc na taborecie, bo nie bardzo sięgałem kuchennego blatu. Potem były szkoły gastronomiczne w których uzyskałam najpierw tytuł zawodowy Kucharza, a następnie Technika Technologii Żywienia o specjalizacji Żywienie Zbiorowe.

Od ponad dwudziestu lat „dowodzę” zespołami kucharzy wspólnie pracując na zadowolenie i dopieszczeniem gości w restauracjach. Pełniłem w tym czasie funkcję Executive Chef m.innymi w

takich obiektach jak Hotel Gołębiewski w Wiśle czy pięciogwiazdkowy Wellness Hotel Pod Kycmolem w Horni Lomnej w Republice Czeskiej.

Po drodze i nijako w międzyczasie otwierałem i konsultowałem z dobrym skutkiem wiele lokali w całym kraju. Dziś prowadzę autorską Akademię Kulinarną na Śląsku.

Myślę, że moje doświadczenie i filozofia pracy może wprowadzić zarządzanie kuchnią w Twoim lokalu na poziom, który przyniesie Ci satysfakcję i wymierne korzyści biznesowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje zestaw materiałów obejmujący: artykuły biurowe (notes, długopis), autorskie materiały w wersji drukowanej zawierające szczegółowe receptury oraz technologię przygotowania potraw, fartuch kuchenny, a także surowce niezbędne do przygotowania dań.

Podstawa zwolnienia z VAT: art. 113 ust. 1 i 9 Ustawa o podatku od towarów i usług

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Lotnicza 4
47-325 Kamień Śląski
woj. opolskie

Karolinka - Golf Park

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Do przeprowadzenia części teoretycznej warsztatów do dyspozycji sala konferencyjna.

Kontakt

Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com
Telefon (+48) 690 632 853