



Karolina Kolańska
Twoje Gastro



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

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
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Warsztat kulinarny jest skierowany do szerokiej grupy odbiorców: od szefów kuchni, kucharzy i właścicieli restauracji, po amatorów chcących rozpocząć swoją przygodę z gotowaniem. Jest idealny dla każdego, kto pragnie rozwijać swoje umiejętności kulinarne i poszerzać wiedzę o gotowaniu. 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
Umiejętne krojenie, smażenie, pieczenie, wędzenie, sous vide, duszenie, grilowanie.	Stosuje określonych techniki kulinarne,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik musi być w stanie przygotować zdrowe i zrównoważone dania.	
	Samodzielnie przygotowuje różne dania i łączy smaki.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Tworzy zbilansowane zdrowe i zrównoważone dania.	Rozróżnia kuchnie regionalne i międzynarodowe,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Efektywnie zarządza czasem i zasobami.	
	Wykorzystuje wiedzę o składnikach i ich właściwościach odżywczych oraz umiejętność ich właściwego łączenia.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Estetycznie wydaje i prezentuje dania		

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się. Efekty te obejmują szczegółowe informacje o umiejętnościach, wiedzy i kompetencjach, które uczestnik zdobył w trakcie warsztatów.

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji. Oznacza to, że oceniono, czy uczestnik osiągnął określone cele edukacyjne i spełnił ustalone standardy.

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji, zawiera informacje potwierdzające zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

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 (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 (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 (1 godzina)

IV Dzień – zrównoważona kuchnia przyszłości

Część teoretyczna – odpowiedzialność i odkrywcość (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 (1 godzina)

Walidacja

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Każdy uczestnik posiada swoją stację roboczą.

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
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

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

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
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
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 odkrywczność	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

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
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
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 Żywności o specjalizacji Żywność Zbiorowa.

Od ponad dwudziestu lat „dowodzę” zespołami kucharzy wspólnie pracując na zadowolenie i dopieszczeniem gości w restauracjach. Pełniłem w tym czasie funkcję Executive Chef m.in. w takich obiektach jak Hotel Gołębiowski 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 artykuły biurowe, materiały w wersji drukowanej i elektronicznej oraz fartuch kuchenny.

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