



SPÓŁDZIELNIA
SOCJALNA AD
METAM

Brak ocen dla tego dostawcy

Opolskie ze smakiem - regionalne produkty w tradycyjnych potrawach

Numer usługi 2025/02/11/178175/2553855

📍 Dobrzyń / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 27 h

📅 09.05.2025 do 11.05.2025

2 000,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

74,07 PLN brutto/h

74,07 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Mieszkańcy województwa opolskiego, członkowie kół gospodyń wiejskich, kucharze i pomoce kuchenne, miłośnicy lokalnej kuchni
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	27
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie kucharzkie, w ramach którego zostaną przedstawione nowe techniki kulinarne oraz aktualne trendy:

- Pogłębienie wiedzy o produktach regionalnych i ich znaczeniu w wolskiej kuchni
- Nauka tradycyjnych technik kulinarnych i ich adaptacja do współczesnych trendów
- Rozwijanie umiejętności estetycznej prezentacji dań
- Eksperymentowanie z regionalnymi składnikami w nowoczesnych recepturach
- Wzmocnienie kompetencji promocyjnych i marketingowych związanych z kuchnią regionalną

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnicy poznają historię i znaczenie produktów regionalnych w kulturze kulinarnej	Nauczą się identyfikować kluczowe składniki kuchni regionalnej.	Debata swobodna
	Zrozumieją procesy tradycyjnych technik kulinarnych.	Debata swobodna
Uczestnicy będą potrafili wykorzystać tradycyjne techniki kulinarne w nowoczesnym wydaniu.	Opanują metody obróbki składników, takie jak fermentacja, marynowanie i wędzenie.	Debata swobodna
	Nauczą się estetycznego podawania potraw w sposób nowoczesny.	Debata swobodna
Uczestnicy będą świadomi wartości i znaczenia dziedzictwa kulinarnego.	Rozwiną kreatywne podejście do łączenia tradycji z nowoczesnością.	Debata swobodna
	Docenią lokalne produkty i będą promować ich wykorzystanie.	Debata swobodna

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

Moduł I: 8:45-13:00 (dzień I)

Opolskie ze smakiem - funkcjonowanie

- Skąd się wzięło
- Dlaczego warto
- Profity z członkostwa

Szkolenie teoretyczne - wprowadzenie w kuchnię opolską i jej produkty

- Działalność idei Opolskie ze smakiem
- Produkty z listy Opolskie ze smakiem - omówienie i zastosowanie
- Potrawy z listy Opolskie ze smakiem - inspiracje

Wartości

- Poznanie lokalnych producentów oraz idei Opolskie ze Smakiem
- Omówienie tradycyjnych potraw

Przerwa obiadowa: 13:00 - 13:30

Moduł II: 13:30-16:00 (dzień I)

Szkolenie Praktyczne w formie pokazu kulinarnego

- Wprowadzenie produktów
- Prezentacja produktów od lokalnych producentów - omówienie
- Potrawy z listy opolskie ze smakiem - inspiracje
- Mise en place - przygotowanie surowców do gotowania
- Przygotowanie nowych potraw w ramach sieci Opolskie ze smakiem - forma interaktywna

Wartości

- Prezentacja produktów od lokalnych producentów - omówienie
- Potrawy z listy Opolskie ze smakiem - inspiracje
- Mise en place - przygotowanie surowców do gotowania
- Przygotowanie nowych potraw w ramach sieci Opolskie ze smakiem

Moduł III: 8:45-13:00 (dzień II)

Szkolenie Praktyczne w formie pokazu kulinarnego cz. II

- Przygotowanie nowych potraw w ramach sieci Opolskie ze smakiem - forma interaktywna
- Omówienie przygotowanych potraw
- Prezentacja potraw - omówienie - sesja zdjęciowa
- Podsumowanie etapu szkolenia

Przerwa obiadowa: 13:00 - 13:30

Moduł IV: 13:30-16:00 (dzień II)

Szkolenie praktyczne - Warsztaty kulinarne

- Podział na grupy 3 osobowe
- Wprowadzenie - planowanie autorskich potraw do sieci Opolskie ze Smakiem
- Przygotowanie receptur do stworzenia potraw
- Mise en place - przygotowanie surowców do gotowania
- Wstępna obróbka produktów, przygotowanie półproduktów

Moduł V: 8:45-16:00 (dzień III)

Przerwa obiadowa: 13:00 - 13:30

Szkolenie praktyczne - Warsztaty kulinarne. Przykładowe potrawy: polewka opolska, śląskie niebo w nowej odsłonie, krupniok śląski w orzechach i musem jabłkowym, placki z blachy z kremem serowym i miodem, karp piklowany a'la harynki.

- Gotowanie właściwe
- Wspólny plating - ułożenie na talerzu / serwis
- Prezentacja potraw - omówienie - sesja zdjęciowa
- Podsumowanie wspólnego gotowania

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	74,07 PLN
Koszt osobogodziny netto	74,07 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Klekowski

Edukator kulinarny, promotor lokalnych produktów, miłośnik live cookingu, Aktywny zawodowo szef kuchni, od 2017 r trener kulinarny. Łamiący stereotypy, promotor ryb jak również innych regionalnych produktów. Współorganizator wielu ogólnopolskich inicjatyw kulinarnych właściciel firmy szkoleniowej. Mistrz w zawodzie, instruktor szkoleń i warsztatów kulinarnych. Szef Kuchni : Mobilne Kuchnie, Rybacka Lokalna Grupa działania Opolszczyzna, Polski Karp Sp z o.o.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzyma materiał szkoleniowy z tematyki szkolenia.

Informacje dodatkowe

Ewaluacja: Dyskusja z uczestnikami przed i po szkoleniu, ankieta ewaluacyjna

Certyfikat: Uczestnik otrzyma certyfikat za 100% udział w szkoleniu

Informacje dodatkowe:

- uczestnik może posiadać własny zestaw noży do pracy w części praktycznej szkolenia
- każdy z uczestników otrzyma fartuch na czas szkolenia
- przerwa kawowa przez cały czas trwania szkolenia i degustacja przygotowanych potraw
- szkolenie odbywa w akademii kulinarnej dostosowanej do realizacji szkolenia kucharskiego

Adres

Dobrzyny 3
46-233 Dobrzyny
woj. opolskie

Akademia Kulinarna Ad Gustum

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Zajęcia odbywają się w pełni wyposażonej profesjonalnej Akademii Kulinarnej.

Kontakt



Kamila Koj

E-mail szkolenia@adgustum.pl

Telefon (+48) 791 946 012