



SPÓŁDZIELNIA
SOCJALNA AD
METAM

Brak ocen dla tego dostawcy

Opolskie ze smakiem - regionalne produkty w tradycyjnych potrawach

Numer usługi 2025/02/12/178175/2556411

📍 Dobrzyny / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 30.05.2025 do 31.05.2025

1 400,00 PLN brutto

1 400,00 PLN netto

77,78 PLN brutto/h

77,78 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	29-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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 polskiej 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: 8:45-11:30 (dzień I)

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

Moduł II: 11:30-16:00 (dzień I - w tym 30 minut przerwy obiadowej)

Szkolenie Praktyczne w formie pokazu kulinarnego

- 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
- Mies en place - przygotowanie surowców do gotowania
- Przygotowanie nowych potraw w ramach sieci Opolskie ze smakiem

Moduł III: 8:45-16:00 (dzień II - w tym 30 minut przerwy obiadowej)

Szkolenie praktyczne - Warsztaty kulinarne

- Podział na grupy 3 osobowe
- Wprowadzenie - planowanie autorskich potraw do sieci Opolskie ze Smakiem
- Wspólne gotowanie
- Prezentacja potraw - omówienie - sesja zdjęciowa
- Podsumowanie wspólnego gotowania
- Przykłady potraw przygotowanych podczas szkolenia: krupniok śląski w orzechach i musem jabłkowym, placki z blachy z kremem serowym i miodem, karp piklowany a'la harynki.

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	1 400,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	77,78 PLN
Koszt osobogodziny netto	77,78 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 po 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