



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

963 oceny

## MENU BANKIETOWE - SŁONE, SŁODKIE I WEGE - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2025/02/21/17498/2574008

📍 Radzionków / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 17.11.2025 do 18.11.2025

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

113,04 PLN brutto/h

113,04 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Grupa docelowa usługi           | Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek na różne okazje. Grupą docelową usługi będą: Szefowie kuchni i kucharze pracujących w gastronomii, właściciele restauracji, kawiarni i firm cateringowych, organizatorzy eventów i przyjęć okolicznościowych, pasjonaci kulinariów chcących poszerzyć swoje umiejętności, osoby planujące otwarcie własnego biznesu cateringowego oraz osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej". |
| Minimalna liczba uczestników    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Maksymalna liczba uczestników   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Data zakończenia rekrutacji     | 12-11-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Liczba godzin usługi            | 23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                 | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Samodzielnie tworzy dania kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty. Układa dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. | Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia kulinarne.                                                                                                                                                                                                     | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Rozróżnia metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych                                                                                                                                                              | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego                                                                                                                                                                          | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Tworzy nowe dania kulinarne - przekąski (eklery słodkie i słone)                                                                                                                                                                                     | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.                                                                                                                                                                                                                 | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Układa wszystkie elementy dań na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego                                                                                                                                                                     | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                           | Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - umiejętność przekazania swojej wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym | Wywiad swobodny                      |

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

## Informacje

|                                                               |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>    | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>                  | Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach                                              |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak                                                                                         |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                         | Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach                                              |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>        | Tak                                                                                         |

## Program

Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek na różne okazje. Grupą docelową usługi będą: Szefowie kuchni i kucharze pracujących w gastronomii, właściciele restauracji, kawiarni i firm cateringowych, organizatorzy eventów i przyjęć okolicznościowych, pasjonaci kulinariów chcących poszerzyć swoje umiejętności, osoby planujące otwarcie własnego biznesu cateringowego oraz osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

Przywitanie, poznanie uczestników .

### **Część teoretyczna: 7 godzin dydaktycznych**

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia kulinarne
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

### **Część praktyczna: 16 godzin dydaktycznych**

Przekąski słone:

1. Śledź/ziemniak/śmietana
2. Wołowina/gorczyca/parmezan
3. Kurczak/krewetki/kruszonka ziołowa
4. Łosoś/sezam/ogórek

Przekąski wege:

1. Kozi ser, żółty burak, chrzan
2. Ekler grzyby, ser bursztyn
3. Mini burger, bób, chutney z ananasa
4. Kalafior, szczypiorek, mango

Przekąski słodkie:

1. Kawa, karmel, mleczna czekolada
2. Śmietanka, malina, kruszonka ryżowa

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

**Walidacja usługi.**

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

**Egzamin końcowy**

- praktyczne zadanie zespołowe

**Warunki szkoleniowe**

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym i surowcem.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

# 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 | 2 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 113,04 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 113,04 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto               | 0,00 PLN     |

W tym koszt certyfikowania brutto

0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

0,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szeff Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata. Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie).

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości  $\geq 70\%$  obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania**

tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

## Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601