



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Strategie kulinarne: surowiec, techniki, smak, prezentacja

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576335

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 17.11.2025 do 18.11.2025

1 920,00 PLN brutto

1 920,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie przeznaczone jest dla:</p> <p>Szefów Kuchni – chcących podnieść swoje umiejętności w doborze surowców, tworzeniu wyjątkowych potraw i zarządzaniu procesami kulinarnymi w restauracji.</p> <p>Kucharzy – na każdym etapie kariery, pragnących poznać zaawansowane techniki obróbki surowców oraz nowe trendy w gastronomii.</p> <p>Właścicieli i Menedżerów Restauracji – którzy chcą zrozumieć, jak wiedza o surowcach, technikach kulinarnych i komponowaniu smaków może przełożyć się na jakość menu, zadowolenie gości i zwiększenie dochodów.</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	10-11-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	16
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 rozwija umiejętność świadomego komponowania smaków i estetycznego tworzenia potraw. Uczestnicy poznają zasady doboru surowców, sezonowości oraz techniki obróbki termicznej i chemicznej. Nauczą się zarządzać alergenami, dostosowywać menu do diet i kreatywnie zastępować składniki. Zdobędą wiedzę o psychologii smaku i wpływie zmysłów na odbiór potraw, co pozwoli im kreować nowoczesne, atrakcyjne dania spełniające oczekiwania gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza: Charakterystyka surowców, ich sezonowość i pochodzenie. Zasady obróbki technicznej i termicznej produktów. Reakcje chemiczne w procesach kulinarnych. Psychologia smaku i znaczenie tekstur w potrawach. Zasady zarządzania alergenami i dostosowywania menu.</p>		
<p>Umiejętności: Identyfikacja świeżości produktów i ich dobór. Stosowanie zaawansowanych technik kulinarnych. Komponowanie smaków i estetyczne prezentowanie dań. Tworzenie receptur oraz dostosowywanie ich do różnych diet.</p>	<p>Umiejętność opisu surowców, ich obróbki i sezonowości, znajomość reakcji chemicznych, komponowanie smaków, zarządzanie alergenami, dostosowanie menu do diet.</p>	
<p>Kompetencje: Umiejętność planowania menu zgodnego z trendami. Tworzenie estetycznych, nowoczesnych dań dostosowanych do wymagań dietetycznych.</p>		
		Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniu zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

DZIEŃ 1

- Definicja towaroznawstwa i dobór surowca
- Jak sezonowość wpływa na smak, dostępność produktów.
- Techniki identyfikacji świeżości różnych surowców.
- Obróbka techniczna: etapy przygotowywania surowców.
- Obróbka termiczna: różne metody i ich charakterystyka.
- Kluczowe zasady czasu i temperatury w obróbce termicznej.
- Reakcje chemiczne: denaturacja białek, Maillard, karmelizacja.
- Nowoczesne techniki kulinarne
- Podstawy komponowania smaków
- Znaczenie pochodzenia surowca: lokalne vs importowane.
- Różne rodzaje tekstur i ich wpływ na odbiór potraw.
- Psychologia smaku: jak zmysły wpływają na odbiór potraw.

DZIEŃ 2

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- Testowanie receptur i wprowadzanie ulepszeń.
- Alergeny pokarmowe: identyfikacja i zarządzanie w menu.
- Tworzenie potraw dostosowanych do diet i wykluczeń.
- Substytuty żywności: jak kreatywnie zastępować składniki.
- Inspiracje kulinarne: skąd czerpać pomysły na nowe dania.
- Estetyka na talerzu: zasady wizualnej prezentacji dań.
- Nowoczesne techniki platingu i ich zastosowanie.
- Znaczenie regionalnych produktów w kreowaniu menu.
- Jak zaplanować menu zgodne z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine
- Podsumowanie szkolenia i sesja pytań oraz odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Strategie kulinarne: surowiec, techniki, smak, prezentacja	Maciej Pisarek	17-11-2025	09:00	17:00	08:00
2 z 2 Strategie kulinarne: surowiec, techniki, smak, prezentacja	Maciej Pisarek	18-11-2025	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 920,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 920,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Pisarek

Srebrny medalista mistrzostw świata WorldSkills 2019 w Kazaniu w dziedzinie gotowania, od lat rozwija swoją karierę, uczestnicząc w prestiżowych konkursach kulinarnych. W ciągu dziesięciu lat brał udział w siedemnastu wydarzeniach, w tym w dwóch edycjach Bocuse d'Or Poland i Bocuse d'Or Turin, gdzie współpracował z Dawidem Szkudlarkiem. W 2016 roku zdobył Kulinarny Puchar Polski jako kucharz pomocniczy w zespole Pawła Salamona.

W grudniu 2020 roku, w pogoni za kulinarnymi marzeniami, przeprowadził się do Londynu. Tam ukończył prestiżowy kurs w Le Cordon Bleu, zdobywając Grand Diplôme z wyróżnieniem, łączący kwalifikacje kucharza i cukiernika. Jego pasja do gastronomii prowadziła go przez prestiżowe hotele i restauracje, gdzie zdobywał doświadczenie u takich szefów jak Michael Kwan, Alex Dilling czy Nicolas Houchet.

W 2023 roku został uhonorowany tytułem Młodego Kucharza Roku Wielkiej Brytanii według Chaîne des Rôtisseurs, reprezentując Wielką Brytanię na międzynarodowym konkursie w Stambule. Tam zdobył srebro, plasując się tuż za Stanami Zjednoczonymi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Serdecznie zapraszam do odwiedzenia strony internetowej www.chefsapiens.pl, gdzie znajdziesz szczegółowe informacje o ofercie szkoleń, aktualnościach ze świata gastronomii oraz inspiracje kulinarne.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji Microsoft Teams.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przełęczarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(Microsoft Teams współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547