



SPÓŁDZIELNIA
SOCJALNA AD
METAM

Brak ocen dla tego dostawcy

Nowe trendy w gastronomii. Nowoczesne techniki kulinarne.

Numer usługi 2025/03/04/178175/2596631

📍 Dobrzyny / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 01.07.2025 do 02.07.2025

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	Nauczyciele zawodu, członkowie kół gospodyń wiejskich, kucharze i pomoce kuchenne, miłośnicy gotowania.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	30-06-2025
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 kucharskie, w ramach którego zostaną przedstawione nowe techniki kulinarne oraz aktualne trendy w gastronomii:

- Pogłębienie wiedzy na temat nowoczesnych technik kulinarnych
- Nauka tradycyjnych technik kulinarnych i ich adaptacja do współczesnych trendów
- Rozwijanie umiejętności estetycznej prezentacji dań

-Eksperymentowanie z nowoczesnym i specjalistycznym sprzętem (kuchnia molekularna)
Szkolenie dedykowane jest nauczycielom ze szkół zawodowych pracujących na co dzień z uczniami.

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, każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie. W zaświadczeniu określone będą zdobyte kompetencje, zgodnie z efektami uczenia się wskazanymi w karcie usług.

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

Tak, uczestnicy otrzymają zaświadczenie potwierdzające, że walidacja przebiegła zgodnie z określonymi kryteriami weryfikacji wynikającymi z efektów uczenia się.

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

Tak, walidacja odbywa się we wskazanej w karcie formie przez niezależną osobę, która nie była zaangażowana w prowadzenie szkolenia. Uczestnicy otrzymają zaświadczenie potwierdzające ten podział procesów.

Program

Dzień I

Moduł I : 8:45-11:00

Wprowadzenie w zagadnienia kuchni nowoczesnej

- Techniki kulinarne wykorzystywane w nowoczesnych technikach - dlaczego warto
- Szczegółowa prezentacja tematów szkolenia - wprowadzenie

Szkolenie teoretyczne - wprowadzenie w kuchnie z elementami nowoczesnych technik

- • • Omówienie zagadnienia kuchnia molekularna - teoria
- Omówienie nowoczesnych technik - teoria
- Plating, jadalne dekoracje - teoria

Wprowadzenie do gotowania - teoria

- Prezentacja potraw przygotowywanych w części praktycznej
- Omówienie produktów wykorzystywanych w części praktycznej

Moduł II: 11:00-13:30 (dzień I)

Szkolenie Praktyczne w formie pokazu kulinarnego cz. I

- Kuchnia molekularna - wykorzystanie poszczególnych tekstur - Praktyka
- Dekoracje - Przygotowanie jadalnych dekoracji
- Półprodukty - Przygotowanie półproduktów potrzebnych do potraw
- Przygotowanie potraw z nowoczesnej kuchni polskiej z elementami kuchni nowoczesnej, molekularnej i jadalnych dekoracji

Przerwa obiadowa: 13:30 - 14:00

Moduł III: 14:00-16:00 (dzień I)

Szkolenie Praktyczne w formie interaktywnego pokazu kulinarnego cz. II

- Cd. Przygotowanie potraw z nowoczesnej kuchni polskiej z elementami kuchni nowoczesnej, molekularnej i jadalnych dekoracji
- Omówienie, sesja zdjęciowa i degustacja przygotowanych potraw
- Podsumowanie etapu szkolenia

Dzień II

Moduł IV: 8:45-14:00

Szkolenie praktyczne - Warsztaty kulinarne

- Przygotowanie produktów do przepisów
- Mis en place - stanowiska
- Gotowanie właściwe
- Wspólne kreowanie potraw z przepisów
- Gotowanie właściwe
- Plating przygotowanych potraw

Przerwa obiadowa: 14:00 - 14:30

Moduł V: 14:30-16:00 (dzień II)

Szkolenie praktyczne - Warsztaty kulinarne

- Prezentacja potraw - omówienie - sesja zdjęciowa
- Degustacja
- Podsumowanie wspólnego gotowanie
- Ewaluacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

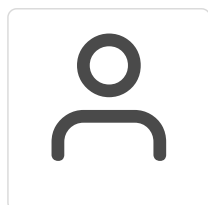
Cennik

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

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

1 godzina szkolenia = Godzina dydaktyczna (45 min)

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