Możliwość dofinansowania

ELQUCHNIA REMIGIUSZ JASIŃSKI

4,8 / 5

213 ocen

Szkolenie z dań staropolskiej kuchni dworskiej przygotowywanych w oparciu o współczesne technologie z elementami kuchni molekularnej

Numer usługi 2025/04/14/18799/2690013

5 000,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
250,00 PLN brutto/h
250,00 PLN netto/h

Żelazna Góra / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
20 h
29.08.2025 do 30.08.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa pasjonaci gastronomii osoby chcące rozwijać swoje umiejętności w branży gastronomicznej, osoby starsze, niepełnosprawne oraz wymagające wsparcia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	28-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do stosowania współczesnych technologii i technik oraz elementów kuchni molekularnej przy produkcji tradycyjnych dań staropolskiej kuchni dworskiej w oparciu o tradycję i nowe trendy w oparciu o lokalne produkty ale z zachowaniem tradycyjnego smaku i charakteru dań oraz eksponowania i prezentowania ich w sposób zachowujący estetykę podczas transportu. Uczestnicy dowiedzą się jakimi zasadami należy się przy tych czynnościach kierować.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wymienia dania typowe dla staropolskiej kuchni dworskiej i charakteryzuje je	• wymienia produkty regionalne do produkcji dań • rozróżnia receptury zachowując ich tradycyjną formę • rozróżnia dania codzienne od dań wykwintnych	Wywiad swobodny
Przygotowuje produkcję dobierając właściwe produkty i odpowiednią do nich technikę	• dobiera produkty odpowiedniej od lokalnych dostawców zależnie do potrzeb • dobiera nowoczesną technikę właściwą do dania celem zachowanie charakteru dań • stosuje części mięs i ryb odpowiednie do charakteru dań	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykorzystuje nowe trendy i innowacyjność do kreowania dań	• rozpoznaje oczekiwania współczesnych klientów • stosuje zasady eksponowania dań • przygotowuje dekoracje o walorach wizualnych zachowujących charakter kuchni dworskiej	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie przygotowuje do stosowania współczesnych technologii i technik oraz elementów kuchni molekularnej przy produkcji tradycyjnych dań staropolskiej kuchni dworskiej w oparciu o tradycję i nowe trendy w oparciu o lokalne produkty ale z zachowaniem tradycyjnego smaku i charakteru dań oraz eksponowania i prezentowania ich w sposób zachowujący estetykę podczas transportu. Uczestnicy dowiedzą się jakimi zasadami należy się przy tych czynnościach kierować.

Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 20 godzin . W tym część teoretyczna to 8 godzin a zajęcia praktyczne 10 godzin oraz walidacja 2 godziny. Zajęcia praktyczne odbywają się w grupach maksymalnie 5 osobowych na wspólnych stanowiskach pracy natomiast wykłady dla całej grupy jednocześnie. Przerwy mogą ulec zmianie ze względu na tępo pracy uczestników w trakcie zajęć. Doświadczeni szkoleniowcy na bieżąco i elastycznie będą reagować na potrzeby uczestników.

Do grupy ponad 10- cio osobowej będzie 2 trenerów Krzysztof Kowalczyk Prezes Elbląskiego Klubu Szefów Kuchni oraz Krzysztof Szulborski Prezes Stowarzyszenia Kucharzy. Dodatkowo będzie zapewniona opieka osoby wspierającej podczas szkolenie uczestnikom którzy będą takiej potrzebowali.

Zapewniona też będzie opieka osoby posiadającej ukończone szkolenie z zakresu pierwszej pomocy przedmedycznej.

Program szkolenia jest dostosowany do osób ze specjalnymi potrzebami

MODUŁ 1:

- Przedstawienie planu szkolenia
- Cele i oczekiwania, szczegółowe zaplanowanie etapów wykładów i warsztatów.

MODUŁ 2:

- Omówienie dań staropolskiej kuchni dworskiej
- Przedstawienie propozycji dań tradycyjnych codziennych.
- Przedstawienie dań specjalnych.
- Produkty regionalne grupy, odnajdywanie i pozyskiwanie.
- Etykieta posiłków dworskich.
- Oczekiwania współczesnego konsumenta pod kontem jego wiedzy.

MODUŁ 3:

- Śniadania dworskie jak serwować.
- Typowe przekąski zimne mięsne.
- Zimne przekąski rybne i bezmięsne.
- Przekąski zimne rybne
- Zasady eksponowania dań na dworskich stołach.

MODUŁ 4:

- Zupy i wywary codzienne .
- Wykwintne oraz specjalne zupy dworskie.
- Zasady podawania i serwowania zup.

MODUŁ 5:

- Dobór jakości produktów regionalnych do dań.
- Rozbiór i dobór ryb i ich części do produkcji.
- Dobór do potrawy mięs zależnie od rodzaju i jakości.
- Zasady postępowania z dziczyzną przeznaczanie różnego rodzaju mięsa.

MODUŁ 6:

- Marynowanie mięs do pieczenia i do wyrobów np. kiełbas.
- Przygotowanie i marynowanie dziczyzny i ptactwa.
- Przygotowanie dekoracji trwałych z ciast i pieczywa.

MODUŁ 7:

- Obróbka termiczna całych kawałków mięs.
- Wyrób i wypiek kiełbas i pasztetów.

- Rolady mięsne i mieszane.
- Dania mięsne wykwintne.
- Sosy i dodatki do dań.

MODUŁ 8:

- Dania z ryb gotowane.
- Potrawy rybne smażone.
- Ryby pieczone w całości i kawałkach.
- Sosy na bazie ryb i wywarów rybnych.

MODUŁ 9 :

- Dania mączne i dodatki do mich.
- Wyroby mączne jako dodatki.

MODUŁ 10 :

Desery codzienne.

- Ciasta i desery wykwintne i specjalne.
- Desery w wydaniu wytrawnym i łączonym.

Walidacja 11:

- Walidacja.
- Podsumowanie rozdanie dyplomów.

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każda osoba biorąca udział w szkoleni otrzyma materiały zawierające przepisy i wskazówki do wykonywanych zadań

Stawka VAT zw obowiązuje przy dofinansowaniu do szkolenia minimum 70%

Wszystkie szkolenia realizujemy z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb uczestników, co pozwala na ich komfortowy i efektywny udział w zajęciach.

Nadzór nad organizacją i prawidłowym przebiegiem każdego szkolenia sprawuje właściciel – pan Remigiusz Jasiński, który od wiele lat pracuje jako szkoleniowiec w szkołach i firmach.

Szkolenie realizujemy w ośrodku przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, tj. w placówce , z której na co dzień korzystają nasi uczestnicy. Dzięki temu zarówno infrastruktura budynków, jak i wyposażenie sal są w pełni dostosowane do ograniczeń ruchowych oraz innych szczególnych potrzeb uczestników, a także są im znane, co ograniczy problemy organizacyjne czy ewentualne zagubienie bądź poczucie niepewności. Warto wskazać, że wskazany harmonogram zajęć również ma charakter ramowy, a w przypadku zmęczenia, konieczności skorzystania z toalety oraz posilenia się, uczestnicy nie będą musieli czekać do ustalonej godzinowo przerwy, natomiast będą mogli swobodnie napić się, zjeść coś lub udać się do toalety.

Każde szkolenie przeprowadzi wykwalifikowany trener, którego wykształcenie, przygotowanie i doświadczenie zawodowe są szczególnie uważnie weryfikowane. Na szkoleniu dodatkowo będzie opiekun posiadający certyfikat kwalifikowanej pomocy przedmedycznej. W przypadku grup liczących powyżej 10 osób, szkolenie prowadzone jest przez dwóch trenerów, którzy na co dzień w pracy mają styczność z osobami o różnym stopniu i rodzaju niepełnosprawności. Każdy trener pełni rolę asystenta, wspierając uczestników w realizacji zadań przewidzianych w programie kursu. Dodatkowo podczas kursu obecny jest opiekun, który służy wsparciem uczestnikom szkolenia.

Tym samym, przez cały czas trwania szkolenia obecnych jest dwóch trenerów i jeden opiekun wspierający trenerów oraz opiekun posiadający przygotowanie z zakresu udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.

Materiały szkoleniowe oraz pomoce dydaktyczne zostaną przygotowywane w sposób zapewniający bezpieczeństwo uczestników. Osoby z niepełnosprawnościami nie będą miały styczności z potencjalnie niebezpiecznymi narzędziami, takimi jak noże czy gorące blachy będą też korzystać z półproduktów czy przygotowanych wcześniej produktów. Wszystkie te aspekty zostaną szczegółowo uwzględnione w kartach usług o wskazanych numerach, aby rozwiać wszelkie wątpliwości dotyczące organizacji i logistyki szkolenia

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia powinien być właścicielem firm lub należeć kadra zarządzająca lub personelu przedsiębiorstw branży HoReCa, uczestnicy powinni posiadać doświadczenie zawodowe w gastronomii.

Adres

Żelazna Góra 41
14-500 Żelazna Góra
woj. warmińsko-mazurskie

Środowiskowy Dom Samopomocy w Żelaznej Górze

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Pomieszczenia i toalety dostosowane dla osób niepełnosprawnych.

Kontakt

Remigiusz Jasiński

E-mail biuro@elquchnia.pl
Telefon (+48) 663 997 171