



ELQUCHNIA
REMIGIUSZ
JASIŃSKI



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

Numer usługi 2025/04/14/18799/2690013

📍 Żelazna Góra / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 16.06.2025 do 18.06.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa pasjonaci gastronomii osoby chcące rozwijać swoje umiejętności w branży gastronomicznej, uczestnicy powinni posiadać doświadczenie zawodowe w gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	15-06-2025
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 wykwinnych	Test teoretyczny
		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	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
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	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	GASTRO INTERNACIONAL SP Z O.O.O
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	GASTRO INTERNACIONAL SP Z O.O.O
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

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 18 godzin . W tym część teoretyczna to 12 godzin a zajęcia praktyczne 8 godzin. 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 tempo pracy uczestników w trakcie zajęć.

Szkolenie zostanie zakończone egzaminem przeprowadzonym przez mistrza kucharskiego.

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. kielbas.
- Przygotowanie i marynowanie dziczyzny i ptactwa.
- Przygotowanie dekoracji trwałych z ciast i pieczywa.

MODUŁ 7:

- Obróbka termiczna całych kawałków mięs.
- Wyrób i wypiek kielbas 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 nich.
- Wyroby mączne jako dodatki.

MODUŁ 10 :

Desery codzienne.

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

Walidacja 11:

- Walidacja.

Egzamin 12

- Egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 MODUŁ 1	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 16 MODUŁ 2	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	08:30	09:45	01:15
3 z 16 MODUŁ 3	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	09:45	10:45	01:00
4 z 16 MODUŁ 3	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	10:45	11:45	01:00
5 z 16 PRZERWA	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	11:45	12:00	00:15
6 z 16 MODUŁ 4	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	12:00	13:30	01:30
7 z 16 MODUŁ 5	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	13:30	14:30	01:00
8 z 16 MODUŁ 6	Krzysztof Kowalczyk	16-06-2025	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 MODUŁ 7	Krzysztof Kowalczyk	17-06-2025	08:00	10:00	02:00
10 z 16 MODUŁ 8	Krzysztof Kowalczyk	17-06-2025	10:00	11:45	01:45
11 z 16 PRZERWA	Krzysztof Kowalczyk	17-06-2025	11:45	12:00	00:15
12 z 16 MODUŁ 9	Krzysztof Kowalczyk	17-06-2025	12:00	13:30	01:30
13 z 16 MODUŁ 10	Krzysztof Kowalczyk	17-06-2025	13:30	14:45	01:15
14 z 16 PRZERWA	Krzysztof Kowalczyk	17-06-2025	14:45	15:00	00:15
15 z 16 Walidacja	-	17-06-2025	15:00	16:00	01:00
16 z 16 Egzamin	Andrzej Jackowiak	18-06-2025	10:00	14:00	04:00

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
W tym koszt walidacji brutto	750,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	750,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	50,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Krzysztof Kowalczyk

Krzysztof Kowalczyk szef kuchni i szkoleniowiec. W ostatnich trzech latach szkolił kucharzy i cukierników. Przeprowadził łącznie ponad 700 godzin szkoleń zakończonych egzaminami w latach 2021-2024. Specjalizuje się w kuchni i cukiernictwie w nowoczesnej odsłonie. Szkolenia prowadzi z zakresu cukiernictwa, piekarnictwa, kuchni tradycyjnej jak i nowoczesnej.



2 z 2

Andrzej Jackowiak

Andrzej Jackowiak doświadczony trener i egzaminator kulinarny. W ostatnich trzech latach przeprowadził szereg egzaminów oraz szkoleń. Ceniony w branży fachowiec należy do EURO-TOQUES POLSKA gdzie wiele lat udzielał się w zarządzie stowarzyszenia. Certyfikowany Mistrz kulinarny i pedagog.

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%

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

Żelazna Góra

woj. warmińsko-mazurskie

Środowiskowy Dom Samopomocy w Żelaznej Górze

Kontakt



Remigiusz Jasiński



E-mail biuro@elquchnia.pl

Telefon (+48) 663 997 171