



Eventun Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością



Kreatywne rękodzieło i kulinarna podróż z ekologicznym podejściem - szkolenie

Numer usługi 2025/04/24/143893/2706714

📍 Wólka Biska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 14.06.2025 do 22.06.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane do osób dorosłych, kreatywnych i otwartych na rozwój w różnych dziedzinach, a także ceniących ekologiczne podejście. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	13-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kreatywne rękodzieło i kulinarna podróż z ekologicznym podejściem - szkolenie" przygotowuje do samodzielnej realizacji projektów artystycznych (makramy i ozdoby florystyczne) oraz do odkrywania tradycyjnych smaków kuchni gruzińskiej, z uwzględnieniem ekologicznych materiałów i zrównoważonego podejścia w obu obszarach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje tradycyjne techniki przygotowywania potraw gruzińskich.	- opisuje charakterystyczne metody gotowania używane w Gruzji - porównuje różnice między tradycyjnymi i nowoczesnymi podejściami w kuchni gruzińskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektuje menu inspirowane kuchnią gruzińską, uwzględniając zasady ekologiczne.	- dobiera składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju - komponuje menu z uwzględnieniem harmonii smaków i lokalnych produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy tradycyjne potrawy gruzińskie, zachowując ich autentyczny charakter.	- przygotowuje co najmniej dwie potrawy - wykorzystuje ekologiczne produkty do przygotowania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opisuje ekologiczne materiały wykorzystywane w rękodziele oraz charakteryzuje ich właściwości i zastosowanie.	- wymienia co najmniej 5 zrównoważonych materiałów wykorzystywanych w makramach i ozdobach florystycznych - przedstawia zalety i wady zastosowania materiałów naturalnych w porównaniu z syntetycznymi	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy podstawowe wzory makram.	- prezentuje wykonanie dwóch podstawowych węzłów - łączy różne techniki rękodzieła w jednym projekcie	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektuje ozdoby florystyczne zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.	- tworzy kompozycję florystyczną z materiałów biodegradowalnych - tworzy aranżacje zgodnie z zasadami estetyki i harmonii kolorystycznej	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, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera 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, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Wprowadzenie do kuchni gruzińskiej

- Historia i wpływy kulturowe na kuchnię Gruzji
- Charakterystyka produktów i smaków

Podstawowe składniki i techniki kulinarne

- Dobór ekologicznych produktów

Przygotowanie tradycyjnych dań

- Ekologiczne podejście w kuchni
- Ograniczenie odpadów i wykorzystanie resztek

Zakończenie – degustacja i inspiracje

- Degustacja przygotowanych potraw

Walidacja usługi cz. 1

Wprowadzenie do makram i ozdób florystycznych

- Historia i tradycje
- Wpływ na współczesne trendy dekoracyjne

Materiały i narzędzia z uwzględnieniem zrównoważonych praktyk

- Wybór naturalnych i ekologicznych materiałów
- Bezpieczne i zrównoważone metody pracy

Podstawy tworzenia makram

- Nauka węzłów podstawowych i zaawansowanych
- Tworzenie pierwszych projektów

Sztuka florystyczna z ekologicznym podejściem

- Dobór roślin i materiałów biodegradowalnych
- Tworzenie dekoracji florystycznych na różne okazje

Zaawansowane techniki łączenia makram z ozdobami florystycznymi

- Tworzenie złożonych projektów łączących obie sztuki
- Wykończenia i detale

Walidacja usługi cz. 2

Szkolenie jest skierowane do osób ceniących kreatywność, ekologię oraz rozwój umiejętności artystycznych i kulinarnych, takich jak makrama, florystyka i kuchnia gruzińska. Szkolenie trwa 32 godziny dydaktyczne. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Wprowadzenie do kuchni gruzińskiej. Podstawowe składniki i techniki kulinarne	Mateusz Osuch	14-06-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	14-06-2025	10:00	10:15	00:15
3 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 1	Mateusz Osuch	14-06-2025	10:15	12:30	02:15
4 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	14-06-2025	12:30	12:45	00:15
5 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 2	Mateusz Osuch	14-06-2025	12:45	15:00	02:15
6 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 3	Mateusz Osuch	15-06-2025	08:00	10:00	02:00
7 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	15-06-2025	10:00	10:15	00:15
8 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 4	Mateusz Osuch	15-06-2025	10:15	12:00	01:45
9 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	15-06-2025	12:00	12:15	00:15
10 z 22 Ekologiczne podejście w kuchni. Zakończenie – degustacja i inspiracje	Mateusz Osuch	15-06-2025	12:15	13:30	01:15
11 z 22 Walidacja usługi cz. 1	-	15-06-2025	13:30	13:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 22 Wprowadzenie do makram i ozdób florystycznych. Materiały i narzędzia z uwzględnieniem zrównoważonych praktyk	Renata Tabiś	21-06-2025	08:00	10:00	02:00
13 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	21-06-2025	10:00	10:15	00:15
14 z 22 Podstawy tworzenia makram cz. 1	Renata Tabiś	21-06-2025	10:15	11:45	01:30
15 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	21-06-2025	11:45	12:30	00:45
16 z 22 Podstawy tworzenia makram cz. 2	Renata Tabiś	21-06-2025	12:30	14:15	01:45
17 z 22 Sztuka florystyczna z ekologicznym podejściem cz. 1	Renata Tabiś	22-06-2025	08:00	10:00	02:00
18 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	22-06-2025	10:00	10:15	00:15
19 z 22 Sztuka florystyczna z ekologicznym podejściem cz. 2	Renata Tabiś	22-06-2025	10:15	11:45	01:30
20 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	22-06-2025	11:45	12:00	00:15
21 z 22 Zaawansowane techniki łączenia makram z ozdobami florystycznymi	Renata Tabiś	22-06-2025	12:00	12:45	00:45
22 z 22 Walidacja usługi cz. 2	-	22-06-2025	12:45	13:00	00:15

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	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mateusz Osuch

Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego. Ciągłe się szkoli i poznaje nowości w branży kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Email: mateuszosuch9@gmail.com.



2 z 2

Renata Tabiś

Wykwalifikowana specjalistka w dziedzinie florystyki z ponad 20-letnim doświadczeniem zawodowym. Jest magistrem inżynierem ogrodnictwa oraz mistrzem florystyki, ukończonym w renomowanej Szkole Florystycznej Kwitnące Horyzonty Moniki Bębenek. Swoją wiedzę i umiejętności zdobyła poprzez intensywne studia oraz liczne szkolenia, które pozwoliły jej śledzić najnowsze trendy i podnosić swoje kwalifikacje w dziedzinie florystyki. Karierę w branży florystycznej rozpoczęła prowadząc Kwiaciarnię Akebia, a obecnie jest właścicielką Pracowni Florystycznej "Na Wzgórzu", gdzie tworzy unikalne i estetyczne kompozycje kwiatowe. Jej prace zdobyły uznanie w licznych konkursach florystycznych, gdzie wielokrotnie była laureatką, co świadczy o jej wysokim poziomie artystycznym i technicznym. Oprócz wiedzy florystycznej, Renata posiada również umiejętności trenerskie. Ukończyła kurs trenerski w szkole coachingu Liliany Kupaj, co umożliwiło jej efektywne przekazywanie wiedzy i prowadzenie szkoleń. Zdobyła także kompetencje miękkie w zakresie komunikacji i sprzedaży poprzez liczne kursy, co czyni ją wszechstronnym i efektywnym trenerem. Jest pasjonatką swojego zawodu, która z zaangażowaniem dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem z innymi. Jej profesjonalizm, kreatywność oraz umiejętność pracy z ludźmi sprawiają, że jest cenionym trenerem w dziedzinie florystyki. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: renata.tabis@gmail.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy, produkty, warzywa, przyprawy, kwiaty, gąbki, taśmy, druty florystyczne, zestaw niezbędnych narzędzi.

Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.
- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 32 godziny dydaktyczne.
- ***Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.***
- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m.in. w zakresie powierzania usług.

Adres

Wólka Biska 5
23-425 Wólka Biska
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Zdzisław Celusta

E-mail zdzislaw.celusta@eventun.pl

Telefon (+48) 608 427 360