



TALLENTO S.C.



Sycące klasyki kuchni włoskiej. Wprowadzenie do włoskich składników i prostych dań.

Numer usługi 2025/04/28/120192/2714682

Chocianów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

20 h

06.08.2025 do 07.08.2025

3 400,00 PLN brutto

3 400,00 PLN netto

170,00 PLN brutto/h

170,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są mieszkańcy województwa dolnośląskiego, którzy chcą nabyć nowe umiejętności i wiedze z zakresu gotowania. Szkolenie przeznaczone dla mieszkańców, którzy z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	05-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Uczestnicy nauczą się przygotowywać tradycyjne i nowoczesne dania kuchni włoskiej, od obróbki surowców po ekspozycję potraw. Poznają techniki doprawiania i komponowania smaków, zasady doboru zastawy. Zdobędą umiejętność pracy w kuchni, analizy jakości produktów i efektywnej współpracy w zespole, a także właściwego zarządzania czasem podczas gotowania i planowania posiłków domowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia i świadomie dobiera oryginalne włoskie składniki	Opisuje odpowiednie oznaczenia potwierdzające jakość	Wywiad swobodny
	Dobiera jakościowe produkty włoskie zgodnie z ich zastosowaniem w kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie przygotowuje proste dania kuchni włoskiej	Wykorzystuje podstawowe techniki kulinarne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opisuje czym jest emulgowanie	Wywiad swobodny
Przygotowuje klasyczne, sycące potrawy kuchni włoskiej (ragu, gnocchi, lasagne)	Samodzielnie formuje i przygotowuje gnocchi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Właściwie wykorzystuje techniki soffritto i wolne gotowanie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prawidłowo korzysta z techniki warstwowego układania sosów i makaronu	Wywiad swobodny
Kreatywnie wykorzystuje zasady kuchni zero waste z produktów kuchni włoskiej	Proponuje własny przepis z pozostałości po daniach przygotowywanych na szkoleniu	Wywiad swobodny
	Odpowiednio łączy składniki w klimacie kuchni włoskiej	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

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

1h szkoleniowa trwa 45 min. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 –Wprowadzenie do włoskich składników i prostych dań.

Moduł 1. Poznanie włoskich składników

- Oliwy: Ekstra virgin vs. SANSA, znaczenie ciemnych butelek.
- Sery: Parmigiano-Reggiano vs. Grana Padano. Burrata, mozzarella di bufala, co to jest DOP.
- Wędliny: Prosciutto, salami.
- Warzywa: Pomidory, bakłażan, oliwki, kapary.
- Suchy makaron: Różne kształty i ich zastosowania.
- Jak wybierać i dobierać do siebie składniki z kuchni włoskiej

Moduł 2. Przygotowanie prostych dań i sosów

- Sztuka przygotowywania przystawek włoskich
- Pesto bazyliowe i majonez od podstaw.
- Talerz antipasti: wędliny, sery, oliwki, grzanki.
- Bruschetta z domowym pesto.
- Sznycel z bakłażana ze śmietaną bazyliową: technika smażenia oraz robienie domowego creme fraiche.
- Spaghetti allo scarpariello: gotowanie makaronu al dente i prosty pyszny sos.

Moduł 3. Profesjonalne podanie i dekoracja

- Estetyczne podawanie dań.
- Techniki dekoracyjne: oliwa, zioła, grzanki. Dobranie i przygotowanie dekoracji do każdej potrawy.
- Sposoby podania przystawek w przystępny sposób
- Sesja fotograficzna: układanie dań i robienie zdjęć.

Techniki nauczane 1 dnia szkolenia:

- Krojenie nożem.
- Emulgowanie (majonez, pesto).
- Smażenie (sznycel z bakłażana).
- Gotowanie makaronu al dente.

Dodatkowe elementy:

- Opowieść kulturowa: Historia pesto i jego znaczenie
- Porada zero waste: Wykorzystanie chleba.

DZIEŃ 2 – Sycące włoskie klasyki

Moduł 4. Wolno gotowane sosy

- Ragu Bolognese: technika soffritto i wolne gotowanie.
- Sos beszamelowy: technika robienia roux i stopniowego dodawania mleka.

Moduł 5. Ręcznie robione gnocchi

- Technika formowania gnocchi z ziemniaków.
- Sos pomidorowy i maślane do gnocchi.

Moduł 6. Składanie i pieczenie lasagne

- Warstwowe układanie sosów i makaronu.
- Pieczenie lasagne.

Techniki nauczane 2 dnia szkolenia:

- Wolne gotowanie (ragu)
- Przygotowywanie sosów (beszamel, pomidorowy, maślany)
- Formowanie gnocchi
- Układanie warstw (lasagne)

Dodatkowe elementy:

- Opowieść kulturowa: Historia ragu Bolognese.
- Porada zero waste: Wykorzystanie resztek warzyw z soffritto.

Validacja usługi - wywiad swobodny

- Profesjonalne techniki kulinarne – szkolenie na poziomie restauracyjnym.
- Zrozumienie procesów kulinarnych – nie tylko gotowanie, ale i analiza smaku oraz technik obróbki składników.
- Składniki - korzystanie z wyselekcjonowanych, najlepszych produktów.
- Bogate doświadczenie smakowe – od klasyki po nowoczesne podejście do włoskiej kuchni.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Moduł 1. Poznanie włoskich składników	Norman Zajac	06-08-2025	09:00	12:00	03:00
2 z 8 Moduł 2. Przygotowanie prostych dań i sosów	Norman Zajac	06-08-2025	12:00	15:00	03:00
3 z 8 Moduł 3. Profesjonalne podanie i dekoracja	Norman Zajac	06-08-2025	15:00	15:45	00:45
4 z 8 Validacja - wywiad swobodny	-	06-08-2025	15:45	16:30	00:45
5 z 8 Moduł 4. Wolno gotowane sosy	Norman Zajac	07-08-2025	09:00	11:15	02:15
6 z 8 Moduł 5. Ręcznie robione gnocchi	Norman Zajac	07-08-2025	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Moduł 6. Składanie i pieczenie lasagne	Norman Zając	07-08-2025	13:30	15:45	02:15
8 z 8 Walidacja - wywiad swobodny	-	07-08-2025	15:45	16:30	00:45

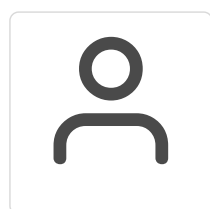
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	170,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Norman Zając

Trener z ponad 10-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Od 3 lat rozwija swoją specjalizację w kuchni włoskiej, pracując w renomowanej restauracji Vaffanapoli we Wrocławiu. Wcześniej zdobywał doświadczenie w kuchni amerykańskiej, co nauczyło go pracy pod presją czasu i w dynamicznym środowisku. Absolwent kierunku hotelarskiego, który duży nacisk kładzie na organizację pracy, czystość i wysoki standard obsługi. Podczas prowadzonych warsztatów łączy profesjonalizm z otwartą i przyjazną atmosferą, dzieląc się praktycznymi technikami oraz autentycznymi smakami włoskiej kuchni. Posiada niezbędne doświadczenie, nie starsze niż 5 lat od daty rozpoczęcia szkolenia. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po szkoleniu uczestnicy otrzymają wszystkie niezbędne przepisy zgromadzone w jednym pliku, a także wszystkie dodatkowe materiały szkoleniowe wykorzystywane w trakcie usługi.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik otrzymuje dofinansowanie na szkolenie w wysokości minimum 70% jego kosztów.

Informacje dodatkowe

1. Dostawca usługi dostarcza wszystkie niezbędne produkty i narzędzia potrzebne do realizacji programu.
2. Szkolenie odbywa się w nowoczesnym i profesjonalnym lokalu gastronomicznym. Uczestnicy szkolenia będą mieli do dyspozycji sprzęt i narzędzia potrzebne podczas kursu.
3. Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): Szkolenie jest finansowane w minimum 70% ze środków publicznych zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11.03.2004 o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54, poz. 535 ze zm.) oraz par. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 z późn. zm.) ustawy o podatku VAT: art. 113 ust. 1 albo art. 43 ust. 1 pkt 26 lit. a lub lit. b albo art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a lub lit. b lub lit. c, albo Rozporządzenie MF z 20.12.2013 r. §3 ust. 1 pkt 14);

Adres

ul. Trzebnicka 7c
59-140 Chocianów
woj. dolnośląskie

Kontakt



Agnieszka Wojtowicz-Chałupa

E-mail a.wojtowicz-chalupa@wp.pl

Telefon (+48) 664 028 879