

T@llento

TALLENTO S.C.

**Smaki Włoch: Zupy, Buliony, Ryż i Makaron – techniki i tradycje kuchni włoskiej.**

Numer usługi 2025/04/28/120192/2714851

Chocianów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

20 h

20.08.2025 do 21.08.2025

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 wiedzę 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	19-08-2025
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

Celem szkolenia jest rozwinięcie praktycznych umiejętności w przygotowywaniu klasycznych włoskich zup, bulionów, risotto i dań z makaronu, z naciskiem na technikę, balans smaków oraz wykorzystanie odpowiednich technik zgodnie ze sztuką kulinarną. Uczestnicy nauczą się tworzyć aromatyczne dania, łączyć składniki zgodnie z włoską tradycją i estetycznie podawać potrawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i organizuje proces gotowania potraw wieloskładnikowych	Dostosowuje kolejność działań, czas gotowania oraz synchronizację elementów na talerzu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dostosowuje technikę i tempo pracy do danej potrawy	Wywiad swobodny
Samodzielnie przygotowuje klasyczne dania główne zgodne z kulturą włoską	Analizuje składniki używane w kuchni włoskiej	Wywiad swobodny
	Dobiera składniki zgodnie z technologią przygotowania bulionów, zup, risotto i makaronów, uwzględniając ich jakość oraz pochodzenie kulinarne.	Wywiad swobodny
Stosuje odpowiednie techniki kulinarne	Ocenia w jaki sposób osiągnie pożądaną konsystencję i smak potrawy	Wywiad swobodny
	Klaruje bulion	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uzyskuje odpowiednią strukturę risotto	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

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

DZIEŃ 1 – Zupy i buliony

Moduł 1. Buliony - Fundament smaku

- Brodo (włoski bulion) z tortellini i grana padano.
- Technika gotowania klarownego bulionu.

Moduł 2. Zupy włoskie

- Minestrone: technika krojenia i warstwowego dodawania warzyw.
- Zupa krem pomidorowa i zupa krem z sezonowych warzyw: technika miksowania i doprawiania.

Moduł 3. Profesjonalne podanie i dekoracja zup

- Uczestnicy uczą się, jak podawać zupy w sposób estetyczny - techniki wyboru sposobu podania, naczyń.
- Techniki dekoracyjne - krople śmietany, oleje smakowe, mikroliście i grzanki.
- Jak właściwie dobrać ozdobę? Dobranie i przygotowanie dekoracji do każdej zupy.
- Finalna prezentacja i ocena przygotowanych dań.

Techniki nauczane 1 dnia szkolenia:

- Przygotowywanie bulionu
- Miksowanie zup kremowych
- Balansowanie smaków (sól, kwasowość)

Dodatkowe elementy:

- Opowieść kulturowa: Tradycja minestrone.
- Porada zero waste: Wykorzystanie resztek warzyw do bulionu.

DZIEŃ 2 – Ryż i makaron w kuchni włoskiej

Moduł 4. Risotto - Sztuka mieszania

- Risotto al Grana Padano(klasyczne risotto): technika dodawania bulionu.

Moduł 5. Klasyczne dania z makaronem

- Rigatoni Carbonara: technika emulgowania sosu na parze wodnej.
- Bucatini all'Amatriciana: sos z guanciale/boczkiem i pomidorów.

Moduł 6. Arancini - Kreatywne Wykorzystanie Resztek

- Formowanie i smażenie kulek z resztek risotto: technika panierowania i smażenia.

Techniki nauczane 2 dnia szkolenia:

- Mieszanie risotto
- Smażenie arancini
- Emulgowanie sosów (Carbonara)
- Gotowanie makaronu i łączenie z sosem

Dodatkowe elementy:

- Opowieść kulturowa: Pochodzenie Carbonary.
- Porada zero waste: Wykorzystanie resztek risotto do arancini.

Walidacja usługi - wywiad swobodny, indywidualny

-
- 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 polskiej kuchni.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Moduł 1. Buliony - Fundament smaku	Norman Zając	20-08-2025	09:00	12:00	03:00
2 z 8 Moduł 2. Zupy włoskie	Norman Zając	20-08-2025	12:00	15:00	03:00
3 z 8 Moduł 3. Profesjonalne podanie i dekoracja zup	Norman Zając	20-08-2025	15:00	15:45	00:45
4 z 8 Walidacja - wywiad swobodny	-	20-08-2025	15:45	16:30	00:45
5 z 8 Moduł 4. Risotto - Sztuka mieszania	Norman Zając	21-08-2025	09:00	11:15	02:15
6 z 8 Moduł 5. Klasyczne dania z makaronem	Norman Zając	21-08-2025	11:15	13:30	02:15
7 z 8 Moduł 6. Arancini - Kreatywne Wykorzystanie Resztek	Norman Zając	21-08-2025	13:30	15:45	02:15
8 z 8 Walidacja - wywiad swobodny	-	21-08-2025	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