

BLISS BY SYLWIA
BRONISZ**Nowoczesna Kuchnia Polska – tradycyjny
smak w nowej odsłonie**

Numer usługi 2025/05/07/126944/2729813

📍 Szczecin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 26.05.2025 do 27.05.2025

3 460,00 PLN brutto

3 460,00 PLN netto

173,00 PLN brutto/h

173,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kucharze i pomoce kuchenne zatrudnieni w barach mlecznych, stołówkach, restauracjach serwujących kuchnię polską, Osoby pracujące w gastronomii zbiorowego żywienia (np. w ośrodkach wypoczynkowych, hotelach, zakładach pracy, szpitalach), Pracownicy lokali gastronomicznych o profilu tradycyjnej kuchni polskiej, którzy chcą: • podnieść jakość i powtarzalność serwowanych potraw, • skrócić czas przygotowania dań bez utraty ich smaku i wartości, • nauczyć się korzystać z nowoczesnych technologii gastronomicznych (np. piece konwekcyjno-parowe).
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestników do samodzielnego planowania i przygotowywania tradycyjnych dań kuchni polskiej z wykorzystaniem nowoczesnych technik gastronomicznych, takich jak obróbka w piecach konwekcyjno-parowych, z zachowaniem autentycznego smaku, wartości odżywczych oraz przy jednoczesnej optymalizacji czasu i zasobów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna zasady działania nowoczesnych urządzeń gastronomicznych, w szczególności pieców konwekcyjno-parowych, oraz wie, jak ich używać do przygotowania tradycyjnych dań kuchni polskiej.	Poprawnie wymienia funkcje i możliwości pieców konwekcyjno-parowych	Wywiad swobodny
	Wskazuje różnice pomiędzy tradycyjnymi a nowoczesnymi metodami obróbki cieplnej	Wywiad swobodny
	Omawia wpływ nowoczesnych technik na jakość i smak potraw	Wywiad swobodny
Uczestnik potrafi przygotować wybrane tradycyjne dania kuchni polskiej z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, zachowując ich smak, strukturę i wartości odżywcze.	Modyfikuje receptury pod kątem wykorzystania nowoczesnych technik	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje co najmniej trzy potrawy zgodnie z instrukcją i zachowaniem tradycyjnych cech smakowych (ocena sensoryczna)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi współpracować w zespole kuchennym przy wdrażaniu nowych technik kulinarnych i dzielić się zdobytą wiedzą z innymi pracownikami	Angażuje się w pracę zespołową podczas zajęć praktycznych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Komunikuje się jasno z innymi uczestnikami podczas realizacji wspólnych zadań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przedstawia krótką prezentację lub omówienie wykonanych potraw i zastosowanych rozwiązań technologicznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera szczegółowy opis efektów uczenia się, które zostały osiągnięte w ramach przeprowadzonej usługi.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument zawiera informację, że walidacja została przeprowadzona zgodnie z wcześniej zdefiniowanymi kryteriami oceny efektów uczenia się. Określone kryteria służą jako wytyczne do weryfikacji osiągnięć i są integralną częścią procesu wewnętrznej walidacji.

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

Proces kształcenia oraz walidacji realizowane będą z zapewnieniem rozdzieleności funkcji. Kurs kończy się egzaminem wewnętrznym. Proces walidacji przeprowadzi dodatkowy prowadzący wyznaczony przez dostawcę usługi i posiadający odpowiednie doświadczenie.

Program

Usługa jest realizowana w przeliczeniu na godziny dydaktyczne.

Dzień 1 – Wprowadzenie i techniki nowoczesne w kuchni polskiej

Moduł 1. Wprowadzenie do nowoczesnych technologii w gastronomii

- Zasady działania pieców konwekcyjno-parowych i ich zastosowanie
- Różnice między tradycyjnymi a nowoczesnymi metodami przygotowywania potraw
- Wpływ obróbki technologicznej na smak, teksturę i wartość odżywczą potraw

Moduł 2. Analiza tradycyjnych dań kuchni polskiej i możliwości ich modernizacji

- Charakterystyka wybranych dań (np. bigos, schabowy, pierogi, zrazy, gołąbki, żurek)
- Potencjalne modyfikacje w przygotowaniu z zachowaniem autentycznego smaku
- Przykłady zastosowania nowoczesnych technik w lokalach gastronomicznych

Moduł 3. Przygotowanie stanowisk i bezpieczeństwo pracy z nowoczesnymi urządzeniami

- Zasady BHP przy pracy z piecami konwekcyjnymi
- Organizacja pracy w kuchni przy wdrożeniu nowoczesnych technologii

Moduł 4. Zajęcia praktyczne – część I

- Przygotowanie dań mięsnych (np. schabowy, zrazy, gulasz) w piecu konwekcyjno-parowym
- Dobór parametrów pieca do rodzaju dania
- Degustacja i analiza efektów

Dzień 2 – Zastosowanie nowoczesnych metod i organizacja pracy kuchni

Moduł 5. Zajęcia praktyczne – część II

- Przygotowanie dań warzywnych, mącznych i zup (np. pierogi, gołąbki, żurek, barszcz, kluski śląskie)
- Skracanie procesu produkcji bez utraty jakości
- Testowanie różnych trybów pracy pieca

Moduł 6. Standaryzacja i powtarzalność dań w gastronomii zbiorowej

- Tworzenie receptur dostosowanych do technologii konwekcyjnej
- Organizacja produkcji w barze mlecznym – planowanie i rotacja dań
- Przechowywanie i regeneracja potraw

Moduł 7. Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Wprowadzenie do nowoczesnych technologii w gastronomii	Aliaksandr Sumin	26-05-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 7 Analiza tradycyjnych dań kuchni polskiej i możliwości ich modernizacji	Aliaksandr Sumin	26-05-2025	10:00	11:30	01:30
3 z 7 Przygotowanie stanowisk i bezpieczeństwo pracy z nowoczesnymi urządzeniami	Aliaksandr Sumin	26-05-2025	11:30	12:30	01:00
4 z 7 Zajęcia praktyczne – część I	Aliaksandr Sumin	26-05-2025	12:30	16:30	04:00
5 z 7 Zajęcia praktyczne – część II	Andrzej Jakomulski	27-05-2025	09:00	13:00	04:00
6 z 7 Standaryzacja i powtarzalność dań w gastronomii zbiorowej	Andrzej Jakomulski	27-05-2025	13:00	16:00	03:00
7 z 7 Walidacja	-	27-05-2025	16:00	16:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 460,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	173,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	173,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Andrzej Jakomulski

Miłośnik kuchni francuskiej, międzynarodowej kuchni fusion oraz kuchni staropolskiej. Gotowania uczył się pod czujnym okiem mistrzów z Austrii, Tajlandii i Stanów Zjednoczonych. Swoją karierę zawodową rozpoczął w czterogwiazdkowym hotelu Amber Baltic w Międzyzdrojach. W kolejnych latach swojej aktywności zawodowej pracował w Hotelu Klimczok w Szczyrku. Jego umiejętności zostały zauważone przez szersze grono odbiorców, gdy objął funkcję szefa kuchni w Villa Sedan w Sopocie. Jego zaangażowanie, wspaniałe wycucie smaku i innowacyjne receptury spowodowały, że stał się jednym z najlepiej rozpoznawalnych Szefów Kuchni Pomorza.

Swoją karierę kontynuował w Hotelu Leda w Kołobrzegu, gdzie na efekty nie trzeba było długo czekać. Restauracja La Maison została włączona w poczet Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного, a w dalszej perspektywie czasowej Andrzej Jakomulski i prowadzona przez niego restauracja otrzymali rekomendację Slow Food Polska. W 2018 roku restauracja otrzymała jeszcze jedną prestiżową nagrodę, „Hermesa Kulinarного” Poradnika Restauratora.

W Tym samym roku powstała grupa Szefowie Wybrzeża Zachodniego skupiająca wybitnych szefów kuchni i cukierników w województwie Zachodniopomorskim, której Andrzej Jakomulski jest współzałożycielem. Obecnie jest szefem kuchni w Restauracji Sublima, wyróżnioną w przewodniku Galut Mile i Poland 100 Best Restaurants.



2 z 2

Aliaksandr Sumin

doświadczony kucharz, szef kuchni i technolog żywności, obecnie pełniący funkcję doradcy kulinarnego w firmie RM Gastro, gdzie specjalizuje się w nowoczesnych technologiach gastronomicznych, w szczególności w zakresie obsługi i wykorzystania pieców konwekcyjno-parowych.

Posiada ponad 10-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej, zdobywane zarówno w Polsce, jak i za granicą. Pracował m.in. jako Chef de Partie w prestiżowym Hotelu Copernicus w Toruniu oraz jako szef kuchni w restauracjach Musztarda i Loft 79, gdzie odpowiadał za tworzenie menu, organizację pracy zespołu oraz wdrażanie innowacyjnych rozwiązań w kuchni. Z sukcesem stworzył od podstaw restaurację Musztarda, odpowiadając za całość procesu – od koncepcji po realizację.

Jest absolwentem Wyższej Szkoły Bankowej (obecnie WSB Merito) w Toruniu na kierunku żywienie człowieka i dietetyka ze specjalizacją hotelarstwo i dietetyka. Ukończył również studia na Białoruskim Państwowym Uniwersytecie Technologii Żywności i Chemii, zdobywając tytuł inżyniera technologii żywności.

W pracy szkoleniowej łączy wiedzę akademicką z praktyką zawodową, koncentrując się na efektywnym wykorzystaniu nowoczesnych urządzeń gastronomicznych w przygotowywaniu dań kuchni polskiej i europejskiej, przy jednoczesnym zachowaniu ich tradycyjnego charakteru.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują skrypty szkoleniowe.

Adres

ul. Edmunda Bałuki 6A
70-406 Szczecin
woj. zachodniopomorskie

Bar Turysta

Kontakt



Sylwia Bronisz

E-mail biuro@blissbys.pl

Telefon (+48) 666 080 130