



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



Nowoczesne technologie i standardy w gastronomii – kurs doskonalący dla kucharzy i szefów kuchni

Numer usługi 2025/05/07/17498/2730663

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 21.07.2025 do 22.07.2025

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

228,70 PLN brutto/h

228,70 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 jest do osób chcących zdobyć lub potwierdzić kwalifikacje zawodowe w zakresie nowoczesnej produkcji gastronomicznej, planowania i organizacji pracy kuchni oraz stosowania zasad zdrowego i zrównoważonego żywienia. Po zakończeniu szkolenia uczestnicy przystępują do egzaminu potwierdzającego nabyte kompetencje.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	14-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego planowania, organizacji i realizacji procesów produkcji gastronomicznej zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, zrównoważonego zarządzania surowcami, systemami zapewniania jakości żywności oraz nowoczesnymi technikami kulinarnymi (m.in. sous vide, kuchnia zero waste, diety specjalne). Uczestnicy będą potrafili ocenić jakość surowców, dobrać metody obróbki, sporządzać i serwować potrawy w zgodzie z obowiązującymi przepisami prawa i zasadami BHP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia i ocenia jakość surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych na podstawie cech organoleptycznych i dokumentacji.	klasyfikuje surowce pod względem przydatności kulinarnej i jakościowej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wskazuje oznaki świeżości i zepsucia produktów,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	analizuje etykiety produktów pod kątem składu, terminu przydatności i pochodzenia,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	ocenia zgodność potraw z recepturą i technologią przygotowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Planuje i organizuje proces produkcji kulinarnej zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i efektywności pracy.	opracowuje harmonogram przygotowania potraw,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wyznacza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	planuje pracę zespołu kuchennego w układzie zmianowym lub zadaniowym,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	uwzględnia zasady zdrowego żywienia i diety specjalne przy planowaniu produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera metody obróbki do rodzaju surowca i efektu końcowego,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przygotowuje potrawy metodą sous vide,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dobiera i stosuje metody obróbki technologicznej oraz przygotowuje potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.	sporządza potrawy i napoje zgodnie z recepturą i zasadami kuchni wegetariańskiej, bezglutenowej oraz bio,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje zasady zachowania wartości odżywczej potraw w procesie technologicznym.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża praktyki ograniczania odpadów i wykorzystania lokalnych, sezonowych i certyfikowanych produktów.	opracowuje plan kuchni zgodny z zasadami zero waste,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wskazuje metody pełnego wykorzystania produktów (np. obierki, korzenie, liście),	Wywiad swobodny
	dobiera lokalne i sezonowe surowce w planowaniu menu,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	korzysta z certyfikowanych produktów ekologicznych i fair trade.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	identyfikuje zagrożenia i stosuje procedury HACCP,	Wywiad swobodny
Stosuje przepisy prawa, zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska w kontekście gastronomii.	przestrzega zasad GHP i GMP w miejscu pracy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera środki ochrony osobistej do wykonywanych zadań,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wskazuje obowiązki wynikające z przepisów prawa w zawodzie kucharza.	Wywiad swobodny
Komunikuje się efektywnie i współpracuje w zespole gastronomicznym, wykazując odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo pracy.	komunikuje się jasno i zgodnie z zasadami kultury pracy w kuchni,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dzieli się obowiązkami i wspiera pozostałych członków zespołu,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przyjmuje konstruktywną krytykę i reaguje adekwatnie na uwagi przełożonych,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje się do ustalonych procedur i zasad organizacji pracy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ponosi odpowiedzialność za powierzone zadania i jakość przygotowanych potraw.	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?

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?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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?

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Dzień 1: Fundamenty nowoczesnej kuchni i organizacji pracy

Powitanie, przedstawienie programu i celów szkolenia

Moduł 1: Towaroznawcza ocena surowców i półproduktów

- Rozpoznawanie świeżości i jakości surowców
- Ocena organoleptyczna, analiza etykiet, certyfikaty (BIO, Fair Trade)
- Praktyczne ćwiczenia: porównanie surowców (bio vs konwencjonalne)

Moduł 2: Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności

- HACCP w praktyce kuchni profesjonalnej
- Systemy ISO, GHP, GMP – jak wdrożyć i utrzymać
- Warsztat: analiza ryzyka i identyfikacja CCP na przykładzie kuchni uczestników

Moduł 3: Planowanie produkcji gastronomicznej

- Organizacja zaplecza, podział zadań w zespole kuchennym
- Tworzenie harmonogramu produkcji
- Praktyka: zaplanowanie dnia pracy w kuchni (case study)

Moduł 4: Wartość odżywcza potraw i zasady racjonalnego żywienia

- Normy żywieniowe – jak je stosować?
- Kaloryczność i składniki odżywcze – podstawowe narzędzia
- Warsztat: analiza i poprawa wartości odżywczej wybranych dań

Dzień 2: Praktyka kuchni zrównoważonej i nowoczesne techniki

Moduł 5: Nowoczesne metody obróbki i techniki kulinarne

- Sous vide – teoria i pokaz praktyczny
- Techniki low-waste w kuchni
- Praktyka: przygotowanie dań z zastosowaniem nowoczesnych technik

Moduł 6: Gotowanie odpowiedzialne społecznie i ekologicznie

- Dania wege, bio, bezglutenowe – jak planować menu?
- Zrównoważone zarządzanie surowcami: lokalność, sezonowość, mniej mięsa
- Warsztat: tworzenie eko-menu na 3 dni

Moduł 7: Minimalizacja odpadów i strategia Zero Waste

- Techniki pełnego wykorzystania produktów
- Przechowywanie i zarządzanie zapasami – FIFO, próżnia, fermentacja
- Praktyka: planowanie produkcji bez strat (na podstawie wybranego menu)

Moduł 8: Bezpieczeństwo pracy i obowiązki zawodowe

- Przepisy BHP, PPOŻ i ochrony środowiska w gastronomii
- Obowiązki prawne kucharza/szefa kuchni
- Mini-quiz interaktywny

Egzamin końcowy (test + praktyczne zadanie zespołowe)

Podsumowanie kursu, wręczenie certyfikatów.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

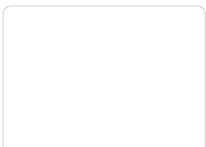
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	228,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	228,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dawid Klimaniec



Ślęzak z krwi i kości, miłośnik naturalnych smaków i etyki łowieckiej. Swoją kulinarną drogę rozpoczął na Śląsku, zdobywając doświadczenie w renomowanych restauracjach. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, takich jak Międzynarodowy Festiwal Pstręga w Kłodzku czy Mistrzostwa Polski w podawaniu Baraniny. Jego talent został doceniony nominacją w Kulinarnych Hermesach oraz zwycięstwem w konkursie Gęsina na Św. Marcina.

Po latach pracy w Polsce zdobywał doświadczenie za granicą, m.in. w renomowanej restauracji OX w Belfaście, nagrodzonej gwiazdką Michelin. Po powrocie do kraju objął stanowisko Szefa Kuchni w rzemieślniczym browarze Krajcar w Żywcu, a następnie stanął za sterami Punktu „G”astronomicznego w Pszczynie.

W ostatnich 5 latach kierował kuchnią prestiżowej Restauracji FIGA w Poznaniu, gdzie przez pięć lat rozwijał autorską wizję kuchni opartej na sezonowych i lokalnych produktach. Obecnie pełni funkcję Szefa Patron Resortu Złoty Groń & Restauracji Bukova w Istebnej, Restauracji Wiśniowy Sad w Rudzie Śląskiej oraz nowo powstającej restauracji w Starych Browarach Wrocławskich.

Autor książek kulinarnych, juror konkursów gastronomicznych, członek stowarzyszeń Polish Chef i „Poznańscy Kucharze Razem”. Nieustannie inspiruje, rozwija młodych kucharzy i wyznacza trendy w polskiej gastronomii. Od 2020 roku przeprowadził 150 szkoleń dla łącznie 1200 osób. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA**
- **FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227
41-922 Radzionków
woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601