



INSTYTUT
ROZWOJU I NAUKI
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ
★★★★★

Szkolenie kuchnia a'la carte

Numer usługi 2025/05/07/160205/2730826

2 880,00 PLN brutto
2 880,00 PLN netto
160,00 PLN brutto/h
160,00 PLN netto/h

📍 Kielce / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 18 h
📅 14.06.2025 do 15.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Program szkoleniowy jest skierowany do: - Szefowie Kuchni i Kucharze: Profesjonaliści pragnący poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych oraz komponowania dań. - Pasjonaci Gotowania: Osoby z zamiłowaniem do gotowania, które chcą podnieść swoje umiejętności na wyższy poziom i poznać nowe metody przygotowania i serwowania potraw.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	13-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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 dostarczenie uczestnikom wiedzy i umiejętności niezbędnych do doskonalenia technik cukierniczych, specjalizując się w przygotowywaniu wypieków i deserów przeznaczonych na bankiety. Uczestnicy zdobędą także umiejętności planowania i przygotowywania ekskluzywnych wypieków z myślą o różnorodnych wydarzeniach bankietowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: -Zasady doboru i przygotowania surowców do dań à la carte (w tym techniki czyszczenia, krojenia, marynowania). -Różnorodne techniki łączenia smaków i produktów (np. mięso z owocami morza, dodatki ciepłe i zimne). -Metody obróbki termicznej stosowane w kuchni profesjonalnej (gotowanie, smażenie, grillowanie). -Zasady estetycznej prezentacji potraw (food plating) oraz techniki dekoracyjne. -Zasady efektywnego serwisu potraw i podstawy oceny dań pod względem smakowym i wizualnym. -Podstawowe zasady food cost – kontrola kosztów i ich wpływ na rentowność potraw. UMIEJĘTNOŚCI: -Dobierać i przygotowywać odpowiednie składniki do dań à la carte z uwzględnieniem zasad świeżości i jakości. -Samodzielnie przygotowywać marynaty i stosować je zgodnie z przeznaczeniem. -Stosować różne techniki obróbki cieplnej w zależności od rodzaju potrawy. -Tworzyć kreatywne zestawienia smakowe i produktowe z wykorzystaniem zasad harmonii smaków. -Wykonywać estetyczne dekoracje dań i stosować techniki food plating w praktyce. -Przygotować danie do serwisu i zaprezentować je w sposób profesjonalny. -Dokonać analizy smakowej i wizualnej potraw – ocenić danie pod względem estetyki, tekstury i balansu smakowego. -Zastosować podstawowe techniki kontroli kosztów w procesie przygotowania dań. KOMPETENCJE SPOŁECZNE: -Pracy w zespole w warunkach kuchni profesjonalnej, z zachowaniem zasad komunikacji i współpracy. -Krytycznej oceny własnych umiejętności i otwartości na informacje zwrotne (feedback) od innych uczestników i prowadzącego. -Podejmowania odpowiedzialności za estetykę i jakość przygotowywanych	test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę	Test teoretyczny Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
potraw. -Dbałości o kulturę pracy, organizację stanowiska oraz efektywne wykorzystanie zasobów kuchennych. -Ciągłego doskonalenia zawodowego w zakresie gastronomii i śledzenia trendów w kuchni à la carte.	ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokumenty potwierdzający uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

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

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

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

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

Program

Dzień 1: Przygotowanie i Techniki Kulinarnych Zestawień

- 1. Wprowadzenie i prezentacja programu szkolenia.
- 2. Przygotowanie produktów – wybór, czyszczenie, krojenie.
- 3. Omówienie różnych technik łączenia produktów – owoce morza + mięso, ciepłe dodatki + zimne.
- 4. Marynaty – przygotowanie i zastosowanie w praktyce.
- 5. Obróbka termiczna – metody gotowania, smażenia, grillowania.

Dzień 2: Dekoracje, Serwis i Degustacja

- 1. Wprowadzenie do technik food plating – prezentacja i przykłady.
- 2. Praktyczne zastosowanie technik dekoracyjnych.
- 3. Serwis – przygotowanie i podanie dań.
- 4. Degustacja przygotowanych dań – analiza smakowa i wizualna.
- 5. Food cost – omówienie kontroli kosztów w kuchni.
- 6. Podsumowanie szkolenia, Q&A.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przygotowanie i Techniki Kulinarnych Zestawień. Wprowadzenie i prezentacja programu szkolenia	Michał Markowicz	14-06-2025	07:00	08:30	01:30
2 z 14 Selekcja, oczyszczanie i obróbka produktów spożywczych	Michał Markowicz	14-06-2025	08:30	09:15	00:45
3 z 14 Techniki łączenia produktów – kombinacje owoców morza z mięsem oraz ciepłych dodatków z zimnymi	Michał Markowicz	14-06-2025	09:15	10:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 14 Przygotowanie i praktyczne zastosowanie marynat	Michał Markowicz	14-06-2025	10:00	11:30	01:30
5 z 14 Przerwa	Michał Markowicz	14-06-2025	11:30	12:00	00:30
6 z 14 Obróbka termiczna – metody gotowania, smażenia, grillowania	Michał Markowicz	14-06-2025	12:00	13:30	01:30
7 z 14 Obróbka termiczna – metody gotowania, smażenia, grillowania	Michał Markowicz	14-06-2025	13:30	14:15	00:45
8 z 14 Wprowadzenie do technik food plating – prezentacja i przykłady	Michał Markowicz	15-06-2025	07:00	08:30	01:30
9 z 14 Zastosowanie technik dekoracyjnych w praktyce	Michał Markowicz	15-06-2025	08:30	09:15	00:45
10 z 14 Serwis dań – przygotowanie i serwowanie potraw	Michał Markowicz	15-06-2025	09:15	10:45	01:30
11 z 14 Przerwa	Michał Markowicz	15-06-2025	10:45	11:15	00:30
12 z 14 Degustacja dań – analiza smakowa i ocena wizualna	Michał Markowicz	15-06-2025	11:15	12:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 14 Food cost – omówienie kontroli kosztów w kuchni.	Michał Markowicz	15-06-2025	12:45	14:00	01:15
14 z 14 Walidacja	-	15-06-2025	14:00	14:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 880,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	160,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	160,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu**** Qubus w Kielcach oraz w Hotelu***** Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką żółtego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni, czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywność i Dietetyka" na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonałe i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

Adres

ul. Warszawska 6
25-001 Kielce
woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anita Kozakowska

E-mail biuro@irin.pl

Telefon (+48) 453 049 913