



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska



Kuchnia indyjska – warsztaty kulinarne z Tapi Sharma

Numer usługi 2025/05/08/15066/2734044

📍 Toruń / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 5 h
📅 13.05.2025 do 13.05.2025

360,00 PLN brutto
292,68 PLN netto
72,00 PLN brutto/h
58,54 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o dania kuchni indyjskiej podnosząc jakość swoich usług. Szefowie kuchni: Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności. Kucharze hotelowi: Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości. Pasjonaci gotowania: Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o dania kuchni indyjskiej. Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”. Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem Tapi Sharma.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	12-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	5
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Kuchnia indyjska z Tapi Sharma ” przygotowuje do samodzielnego przyrządzania tradycyjnych i współczesnych dań kuchni indyjskiej w wersji wegetariańskiej, z uwzględnieniem charakterystycznych technik gotowania oraz doboru składników. Uczestnicy nauczą się tworzyć zrównoważone i aromatyczne potrawy, łącząc bogactwo indyjskich przypraw, past i sosów z warzywami, roślinami strączkowymi oraz produktami mlecznymi. Warsztaty pozwolą na rozwinięcie praktycznych umiejętności kulinarnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni indyjskiej	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przestrzega zasad oceny organoleptycznej wybranych surowców	prawidłowo ocenia surowce	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocenia jakość wybranych surowców	prawidłowo ocenia jakość surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
określa rodzaje wybranych produktów i dań kuchni indyjskiej oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	wykonuje dania kuchni indyjskiej umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni indyjskiej	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni indyjskiej	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji dań kuchni indyjskiej	odpowiednio dobiera narzędzia i drobny sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
obsługuje wybrane urządzenia stosowane w procesie produkcji gastronomicznej	sprawnie obsługuje urządzenia w trakcie produkcji dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną dań kuchni indyjskiej w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania kuchni indyjskiej w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
sporządza półprodukty i gotowe dania kuchni indyjskiej	przygotowuje dania kuchni indyjskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji dań kuchni indyjskiej	przedstawia projektowane prezentacje dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji dań kuchni indyjskiej	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji dań kuchni indyjskiej	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji dań kuchni indyjskiej	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań kuchni indyjskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania dań kuchni indyjskiej	tworzy elementy dekoracji dań kuchni indyjskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
prezentuje i dekoruje dania kuchni indyjskiej	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania kuchni indyjskiej	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?

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

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

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

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

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

Program

Łączna ilość godzin	5 godzin zegarowych, czas przerw nie wlicza się do czasu usługi szkoleniowej
Program dnia	Kuchnia indyjska - warsztaty kulinarne z Tapi Sharma
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i dań z kuchni indyjskiej
	prezentacja dań kuchni indyjskiej na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań kuchni indyjskiej
Egzamin	Egzamin teoretyczny i praktyczny (ok. 1 h)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Kuchnia indyjska – warsztaty kulinarne z Tapi Sharma	Tapi Sharma	13-05-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	-	13-05-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	Tapi Sharma	13-05-2025	21:15	22:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	360,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	292,68 PLN

Koszt osobogodziny brutto	72,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	58,54 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tapi Sharma

Tapi Sharma jest urodzonym hindusem ale w Polsce spędził połowę swojego życia. Z uwagi na miłość do kuchni swojej ojczystej ziemi, szesnaście lat temu założył sieć indyjskich restauracji GANESH. Duże zainteresowanie tą kuchnią spowodowało, że postanowił pójść krok dalej i dzielić się swoją wiedzą z ludźmi bezpośrednio. Od sześciu lat prowadzi warsztaty z kuchni indyjskiej, ale z uwagi na fakt, że od urodzenia jest wegetarianinem - jest to jedynie bezmięsna jej odsłona. Jako, że w ostatnich latach jest mocno zauważalny trend przejścia na "roślinną stronę mocy", jego warsztaty cieszą się wielkim zainteresowaniem. Kursanci uczą się podstaw takich jak gotowanie ryżu Basmati, przez robienie indyjskiego serka Paneer ("firmowy" znak Indii :)), na przygotowywaniu kultowych dań (znanych z indyjskich restauracji) kończąc. Na warsztatach nie brakuje wiedzy przekazywanej (z indyjskiego) pokolenia na pokolenie, indyjskich historii "z życia wziętych" i przede wszystkim śmiechu!

Swoje doświadczenie zawodowe i kwalifikacje nabył tym samym nie wcześniej niż 5 lat przed datą szkolenia (wymóg Bazy Usług Rozwojowych).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przygotowanie się Uczestnika do zajęć nie jest wymagane, gdyż Akademia dostarcza wszystkie składniki, sprzęt AGD i akcesoria kuchenne oraz materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój.

Adres

ul. Joachima Lelewela 33
87-100 Toruń
woj. kujawsko-pomorskie

AKADEMIA KULINARNA STUDIO A ul. Lelewela 33 (hala targowa, lp.) 87-100 Toruń tel. +48 506 177 366 email: biuro@akademia.cooking strona internetowa: akademia.cooking

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Michałowska

E-mail biuro@akademia.cooking

Telefon (+48) 506 177 366