



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska



Mięso według Kurta Schellera - warsztaty kulinarne

Numer usługi 2025/05/08/15066/2734069

📍 Toruń / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 15.05.2025 do 15.05.2025

850,00 PLN brutto

691,06 PLN netto

141,67 PLN brutto/h

115,18 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 mięsnej, 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. Kucharze z doświadczeniem międzynarodowym: Osoby z doświadczeniem w kuchniach różnych kultur, chcące specjalizować się w kuchni mięsnej. Pasjonaci gotowania: Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o techniki kuchni mięsnej. Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”. Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem mistrza Kurta Schellera.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	3
Data zakończenia rekrutacji	13-05-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	6
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Mięso według Kurta Schellera - warsztaty kulinarne" przygotowuje do samodzielnego tworzenia wykwintnych dań opartych na różnych rodzajach mięsa, z wykorzystaniem zaawansowanych technik kulinarnych, kreatywnej prezentacji i profesjonalnego serwowania potraw. Uczestnicy nauczą się odpowiedniego doboru mięs, metod ich przygotowania i przechowywania, a także komponowania eleganckiego menu mięsnego. Warsztaty umożliwią również rozwinięcie umiejętności zarządzania kuchnią na wysokim poziomie.

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 wybranych dań	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki	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 oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania dania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	wykonuje dania umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wybranych dań	prawidłowo dobiera surowce i dodatki	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wybranych dań	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji wybranych dań	odpowiednio dobiera narzędzia i drobny sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
obsługuje wybrane urządzenia stosowane w procesie produkcji gastronomicznej	sprawnie obsługuje urządzenia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną wybranych dań w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
sporządza półprodukty i gotowe wybrane dania	przygotowuje dania zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji wybranych dań	przedstawia projektowane prezentacje dań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji wybranych dań	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji wybranych dań	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji wybranych dań	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania wybranych dań	tworzy elementy dekoracji zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
prezentuje i dekoruje wybrane dania	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania	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	6 godzin zegarowych
Program dnia	Mięso według Kurta Schellera - warsztaty kulinarne
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i gotowych dań
	prezentacja dań na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria -specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad postępowania z mięsem
Egzamin	Egzamin teoretyczny i praktyczny (ok. 1 h)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Mięso według Kurta Schellera - warsztaty kulinarne	Kurt Scheller	15-05-2025	09:00	13:00	04:00
2 z 4 Przerwa	-	15-05-2025	13:00	13:15	00:15
3 z 4 Mięso według Kurta Schellera - warsztaty kulinarne	Kurt Scheller	15-05-2025	13:15	14:15	01:00
4 z 4 Egzamin	Kurt Scheller	15-05-2025	14:15	15:15	01:00

Cennik

Cennik

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	850,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	691,06 PLN
Koszt osobogodziny brutto	141,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,18 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kurt Scheller

Kurt Scheller, Szwajcar urodzony 2 kwietnia 1952 roku w Lucernie, od najmłodszych lat interesował się kulinariami, obserwując pracę piekarzy i cukierników w piekarni swojej ciotki niedaleko Interlaken. W wieku 19 lat ukończył szkołę gastronomiczną w Lucernie ze świetnymi wynikami z przedmiotów zawodowych. Zarażony pasją do gotowania, rozpoczął podróż kulinarną, zdobywając doświadczenie na niemal wszystkich kontynentach. Pracował dla prestiżowych sieci hotelowych: SAS, Intercontinental, Hilton, Penta i Starwood Hotels.

Od 1991 roku mieszka w Polsce. Jego pierwszym miejscem pracy w Polsce był Hotel Bristol. Od 1997 do 2002 roku był Dyrektorem Pionu Kulinarnego w warszawskim Hotelu Sheraton. W 2003 roku został dyrektorem kulinarnym w pięciogwiazdkowym Hotelu Rialto, gdzie prowadził wielokrotnie nagradzaną restaurację sygnowaną jego imieniem – Kurt Scheller's Restaurant.

Od 2002 roku z powodzeniem prowadzi Akademię Kulinarną – wyjątkowe miejsce spotkań dla profesjonalistów i entuzjastów gotowania. Kurt Scheller jest laureatem wielu prestiżowych nagród i jurorem w wielu konkursach kulinarnych. W 1997 roku otrzymał odznaczenie: Grand Croix de l'Order Etoile d'Europe, a w 2005 roku polskiego Oskara Kulinarnego za osobowość kulinarną oraz tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.

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