



Nowe trendy w sztuce kulinarnej i organizacja eventów

Numer usługi 2025/05/12/30963/2739317

2 560,00 PLN brutto

2 560,00 PLN netto

160,00 PLN brutto/h

160,00 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Biała Podlaska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 24.06.2025 do 27.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Kucharze, pomocnicy kucharza, pracownicy gastronomii • Osoby planujące pracę w branży eventowo-gastronomicznej • Właściciele małej gastronomii, cateringu, firm obsługujących imprezy • Osoby pasjonujące się gotowaniem i nowoczesną kuchnią • Osoby bez wcześniejszego doświadczenia – kurs od podstaw Usługa adresowana również dla uczestników projektu: • Kierunek - Rozwój WUP Toruń • Usługi rozwojowe województwa śląskiego • Małopolski pociąg do kariery – sezon 1 • Nowy start w Małopolsce z EURESem1
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	12-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do projektowania nowoczesnego menu zgodnego z aktualnymi trendami kulinarnymi, stosowania innowacyjnych technik gastronomicznych oraz planowania i realizacji wydarzeń z elementami organizacji i dekoracji gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: – definiuje aktualne trendy kulinarne – charakteryzuje nowoczesne techniki gastronomiczne – rozróżnia kuchnie świata i ich cechy – opisuje etapy planowania imprezy gastronomicznej	– definiuje pojęcia i przykłady trendów – charakteryzuje techniki: sous-vide, fermentacja, espuma – rozróżnia cechy kuchni (azjatycka, śródziemnomorska, meksykańska) – wymienia etapy organizacji wydarzenia	Test teoretyczny
Umiejętności: – przygotowuje potrawy z użyciem nowoczesnych technik – komponuje menu oparte na trendach i zasadach zdrowego żywienia – organizuje przestrzeń kuchenną pod wydarzenie – planuje ofertę gastronomiczną pod konkretny event – prezentuje gotowe dania w estetyczny sposób	– wykonuje potrawy techniką wskazaną w zadaniu – układa menu dla określonej grupy i wydarzenia – organizuje stanowisko zgodnie z zasadami BHP i logiką pracy – planuje strukturę oferty cateringowej – serwuje dania z zachowaniem zasad estetyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kompetencje społeczne: – współpracuje w zespole – wykazuje zaangażowanie w realizację zadań – dostosowuje się do zmiennych warunków pracy eventowej	– realizuje zadania grupowe w podziale ról – aktywnie uczestniczy w zadaniach praktycznych – wykazuje elastyczność w czasie ćwiczeń i prezentacji	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?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera szczegółowy opis efektów uczenia się związanych z kursem

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

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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?

Tak, dokument potwierdza, że proces walidacji był odrębny od procesu kształcenia i szkolenia, co zapewnia niezależność i obiektywność oceny.

Program

Korzyści z udziału w kursie:

- **Poznasz najnowsze trendy w gastronomii**, dzięki którym wyróżnisz się na rynku usług kulinarnych.
- **Nauczysz się nowoczesnych technik kulinarnych** takich jak: sous-vide, fermentacja, espuma – z praktycznym zastosowaniem.
- **Zdobędziesz umiejętność tworzenia zdrowych, zbilansowanych i efektownych potraw**, zgodnych z aktualnymi oczekiwaniami klientów.
- **Rozwiniesz kreatywność w komponowaniu dań i tworzeniu menu tematycznego** inspirowanego kuchniami świata.
- **Zdobędziesz kompetencje do organizacji wydarzeń gastronomicznych**, w tym planowania, logistyki i prezentacji oferty cateringowej.
- **Stworzysz własne koncepcje eventów i zaprezentujesz je przed grupą**, ćwicząc realne sytuacje zawodowe.
- **Będziesz pracować w praktyce – 75% kursu to ćwiczenia i warsztaty**, nie tylko teoria.
- **Otrzymasz gotowe rozwiązania do wdrożenia w swoim miejscu pracy lub biznesie.**
- **Zwiększysz swoją atrakcyjność na rynku pracy i zdobędziesz przewagę konkurencyjną.**

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 16 godzin edukacyjne. tj. 12 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Harmonogram szkolenia:

Szczegółowy harmonogram zajęć, uwzględniający podział na dni i godziny oraz przerwy, zostanie ustalony i uzupełniony na 6 dni przed rozpoczęciem szkolenia, zgodnie z regulaminem BUR. Będzie on dostosowany do preferencji czasowych uczestników.

Osoby zainteresowane udziałem w szkoleniu prosimy o kontakt w celu określenia preferowanych godzin szkolenia.

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z ich wiedzy i doświadczeń.
- Informacje o osobach prowadzących szkolenie, w tym imiona, nazwiska, kwalifikacje oraz doświadczenie, zostaną podane na 6 dni przed rozpoczęciem szkolenia, zgodnie z wymogami regulaminu BUR. Trenera prowadzący usługę oraz osoba walidująca będzie

posiadała doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat lub kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową, połączoną z rozmową na żywo. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Program

MODUŁ 1: Nowe trendy w kuchni i nowoczesne techniki kulinarne

- aktualne kierunki w gastronomii: lokalność, wege, sezonowość, „zero waste”
- techniki takie jak: sous-vide, fermentacja, espuma – pokaz i praktyka
- ćwiczenia z wykorzystaniem nowoczesnych urządzeń kuchennych

MODUŁ 2: Świadome odżywianie i komponowanie zdrowego menu

- podstawy dietetyczne i trendy zdrowego żywienia
- alternatywy dla klasycznych produktów: bez glutenu, laktozy, z ograniczeniem cukru
- projektowanie i tworzenie zbilansowanych dań – ćwiczenia praktyczne

MODUŁ 3: Kuchnie świata – inspiracje i warsztat smaków

- charakterystyka wybranych kuchni: śródziemnomorska, meksykańska, azjatycka
- różnorodność przypraw, technik i sposobów podania
- przygotowanie potraw tematycznych – praktyczny warsztat

MODUŁ 4: Organizacja eventów gastronomicznych – od pomysłu do realizacji

- typy imprez, potrzeby gości, formy serwisu
- planowanie wydarzenia: menu, dekoracja, logistyka
- mini-projekt wydarzenia – grupowa prezentacja

Szkolenie kładzie nacisk na **praktyczne umiejętności**, pracę zespołową i tworzenie gotowych rozwiązań, które uczestnicy mogą wdrożyć od razu po kursie.

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

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	2 560,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 560,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	160,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	160,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, materiały do zajęć praktycznych

Warunki uczestnictwa

badania SANEPID

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój

„Małopolski pociąg do kariery – sezon 1” i projektu „Nowy start w Małopolsce z EURESem” został obustronnie podpisany regulamin współpracy i rozliczenia usług z wykorzystaniem elektronicznym bonów szkoleniowych w ramach projektu.

Adres

ul. Gabriela Narutowicza 66
21-500 Biała Podlaska
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049