



NATURE4LIFE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

"Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami i zasadami zdrowego żywienia" – szkolenie obejmuje przygotowanie zdrowych, nowoczesnych dań, inspirowanych kuchniami świata, zgodnych z aktualnymi trendami i zasadami racjonalnego żywienia. Program dopasowywany zawsze do indywidualnych wymagań Klienta.

Numer usługi 2025/05/23/166332/2768015

📍 Bielany Wrocławskie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 09.06.2025 do 22.06.2025

9 800,00 PLN brutto

9 800,00 PLN netto

196,00 PLN brutto/h

196,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie kierowane jest do kucharzy, szefów kuchni, personelu gastronomicznego, właścicieli lokali oraz pracowników firm cateringowych, którzy chcą wzbogacić ofertę o nowoczesne, zdrowe dania inspirowane kuchniami świata, zgodne z aktualnymi trendami żywieniowymi. Cele szczegółowe usługi: 1. Zapoznanie uczestników z aktualnymi trendami w żywieniu i gastronomii. 2. Przekazanie wiedzy na temat zasad zdrowego i zrównoważonego odżywiania. 3. Rozwijanie umiejętności przygotowywania potraw z różnych kuchni świata. 4. Kształtowanie umiejętności bilansowania posiłków zgodnie z normami żywieniowymi. 5. Doskonalenie technik kulinarnych z uwzględnieniem estetyki i wartości odżywczej dań. 6. Wzmacnianie świadomości znaczenia zdrowego żywienia w ofercie gastronomicznej.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	06-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Nabycie przez uczestników wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania potraw zgodnych z zasadami zdrowego żywienia oraz trendami kulinarnymi, z uwzględnieniem technik i receptur charakterystycznych dla kuchni różnych regionów świata.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik po szkoleniu: - zna aktualne trendy kulinarne oraz zasady zdrowego żywienia, - potrafi komponować zbilansowane i atrakcyjne dania inspirowane kuchniami świata, - umie wykorzystać różnorodne techniki kulinarne w przygotowywaniu potraw, - potrafi dostosować ofertę gastronomiczną do potrzeb klientów świadomych żywieniowo, - zna podstawy racjonalnego planowania menu zgodnego z wytycznymi dietetycznymi, - rozumie znaczenie zdrowego odżywiania dla wizerunku i konkurencyjności lokalu.	1. Wiedza (teoretyczna) Uczestnik: Rozpoznaje aktualne trendy w żywieniu i gastronomii. Zna podstawowe zasady zdrowego żywienia zgodne z normami IŻŻ/WHO. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet i ograniczeń żywieniowych. Identyfikuje składniki prozdrowotne i techniki kulinarne sprzyjające zachowaniu wartości odżywczych. ✅ Kryterium zaliczenia: Poprawna odpowiedź na min. 80% pytań w teście wiedzy (forma pisemna lub elektroniczna). 2. Umiejętności praktyczne Uczestnik: Przygotowuje potrawy zgodne z zasadami zdrowego żywienia i aktualnymi trendami. Dobiera odpowiednie składniki oraz techniki obróbki kulinarnej (np. gotowanie na parze, pieczenie bez tłuszczu). Komponuje menu dostosowane do konkretnych potrzeb dietetycznych klientów. Ocenia i modyfikuje dania pod względem wartości odżywczych, smakowych i estetycznych. Stosuje zasady higieny, organizacji pracy i minimalizacji marnotrawstwa w trakcie działań kuchennych. ✅ Kryterium zaliczenia: Prawidłowe wykonanie co najmniej 3 potraw z różnych kuchni świata podczas zajęć praktycznych oraz przedstawienie przykładowego menu zgodnego z założeniami zdrowego żywienia.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

W dzisiejszym świecie gastronomia nieustannie ewoluuje, a wymagania i oczekiwania konsumentów stają się coraz bardziej zróżnicowane i świadome. Wzrost zainteresowania zdrowym stylem życia, dietami roślinnymi, ekologicznymi i bezglutenowymi, a także globalizacja kulinarna, mają istotny wpływ na branżę HoReCa (hotele, restauracje, catering). Dlatego celem biznesowym szkolenia „Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami i zasadami zdrowego żywienia” jest nie tylko rozwój umiejętności kulinarnych pracowników sektora gastronomicznego, ale również odpowiedź na potrzeby współczesnych konsumentów oraz wsparcie w budowaniu przewagi konkurencyjnej na rynku.

1. Odpowiedź na rosnące wymagania klientów

Konsument współczesny staje się coraz bardziej świadomy swojego wyboru żywieniowego. Rośnie liczba osób, które poszukują restauracji i usług gastronomicznych oferujących potrawy zgodne z zasadami zdrowego żywienia, dietetyczne, bezglutenowe, wegańskie czy oparte na produktach lokalnych i ekologicznych. W odpowiedzi na te zmiany, firmy z branży HoReCa muszą dostosować swoje oferty, a także umiejętności personelu, aby sprostać wymaganiom klientów.

Celem szkolenia jest więc nie tylko przekazanie wiedzy o zdrowym żywieniu, ale także umiejętności dostosowywania oferty kulinarnej do najnowszych trendów, jak np. dieta roślinna, produkty superfoods, kuchnia zero waste czy dieta niskokaloryczna. To szkolenie pozwoli uczestnikom lepiej rozumieć potrzeby współczesnych konsumentów, co z kolei przełoży się na zwiększenie ich satysfakcji i lojalności.

2. Zwiększenie konkurencyjności na rynku gastronomicznym

Branża HoReCa jest jednym z najbardziej konkurencyjnych sektorów gospodarki. Dla wielu firm, zwłaszcza w dużych miastach, kluczowym elementem przyciągania nowych klientów i utrzymania ich lojalności jest różnicowanie oferty oraz dostosowywanie jej do zmieniających się trendów i oczekiwań rynkowych.

Szkolenie w zakresie przygotowywania potraw zgodnych z zasadami zdrowego żywienia i najnowszymi trendami kulinarnymi umożliwi firmom gastronomicznym wprowadzenie do swojej oferty nowych, atrakcyjnych dań, które przyciągną uwagę klientów poszukujących zdrowych, innowacyjnych i modnych opcji. Dzięki szkoleniu, pracownicy będą w stanie opracować menu uwzględniające dietetyczne wymagania gości, co pozwoli firmie wyróżnić się na tle konkurencji, zwiększyć liczbę odwiedzin oraz poprawić reputację.

3. Budowanie pozytywnego wizerunku marki

Współczesny konsument coraz częściej wybiera restauracje, hotele i firmy cateringowe, które promują odpowiedzialność społeczną i proekologiczne podejście. Firmy, które uwzględniają zasady zdrowego żywienia i zrównoważonego rozwoju, mogą budować silniejszy, pozytywny wizerunek w oczach swoich klientów.

Szkolenie pomoże pracownikom zdobyć wiedzę na temat wykorzystywania zdrowych, sezonowych i ekologicznych składników, co przekłada się na ofertę bardziej proekologiczną i przyjazną środowisku. Dzięki zastosowaniu nowoczesnych metod gotowania i dostosowaniu potraw do najnowszych standardów żywieniowych, firmom łatwiej będzie tworzyć reputację odpowiedzialnych społecznie przedsiębiorstw.

4. Optymalizacja procesów i kosztów

Szkolenie to nie tylko doskonalenie umiejętności kulinarnych, ale również umiejętność efektywnego zarządzania zasobami w kuchni. Wiele firm gastronomicznych boryka się z problemem marnowania żywności i nieoptymalnego wykorzystania produktów. Podczas szkolenia uczestnicy nauczą się technik minimalizacji odpadów, wykorzystywania resztek i tworzenia potraw w oparciu o produkty lokalne, co może przyczynić się do redukcji kosztów operacyjnych.

Dodatkowo, dzięki zdobyciu umiejętności tworzenia zbilansowanych dań o wysokiej wartości odżywczej, uczestnicy będą w stanie lepiej planować menu, co pozytywnie wpłynie na koszty produkcji i efektywność pracy kuchni. Optymalizacja procesów, dzięki umiejętnościom zdobytym na szkoleniu, może prowadzić do zmniejszenia kosztów, poprawy rentowności oraz lepszego wykorzystania dostępnych zasobów.

5. Podniesienie jakości obsługi i satysfakcji klientów

Szkolenie daje również uczestnikom możliwość rozwijania kompetencji interpersonalnych, co przekłada się na jakość obsługi klienta. Pracownicy, którzy są dobrze przygotowani do tworzenia zdrowych i zrównoważonych dań, z większą pewnością będą mogli doradzić klientom, dopasować posiłki do ich potrzeb zdrowotnych i dietetycznych, co zwiększy

satysfakcję z obsługi. Zadowoleni klienci to większa liczba pozytywnych opinii i rekomendacji, co ma kluczowe znaczenie w branży gastronomicznej.

6. Długoterminowe korzyści dla firmy gastronomicznej

Inwestycja w szkolenie pracowników nie tylko poprawia bieżącą ofertę gastronomiczną, ale także buduje fundamenty dla długoterminowego sukcesu firmy. W kontekście rosnącego zainteresowania zdrowym żywieniem i kulinariami z różnych regionów świata, inwestycja w rozwój umiejętności personelu pozwala firmie stać się bardziej elastyczną, odporną na zmiany rynkowe oraz lepiej przygotowaną do wprowadzania innowacji.

Dzięki takiemu szkoleniu firma zyskuje nie tylko przewagę konkurencyjną w krótkim okresie, ale również długoterminową wartość w postaci wykwalifikowanego zespołu, lepszego wizerunku oraz zwiększonej lojalności klientów. Dodatkowo, personel zyskuje większą satysfakcję z pracy, co może przyczynić się do ich lojalności wobec firmy i zmniejszenia rotacji pracowników.

Efekt usługi

1. Wiedza na temat zasad zdrowego żywienia – uczestnicy będą w stanie wyjaśnić zasady zdrowego żywienia, znać podstawowe pojęcia związane z dietetyką i świadomym odżywianiem, a także rozpoznać najnowsze trendy w gastronomii, takie jak dieta roślinna, wegańska, gluten-free, czy bez laktozy.
2. Umiejętność przygotowywania zdrowych, zbilansowanych potraw – uczestnicy będą potrafili tworzyć potrawy, które są zarówno zdrowe, jak i atrakcyjne wizualnie, wykorzystując odpowiednie techniki kulinarne oraz składniki zgodne z zasadami zdrowego żywienia.
3. Znajomość kuchni międzynarodowych – uczestnicy zdobędą umiejętności przyrządzania potraw inspirowanych kuchniami różnych regionów świata, dostosowanych do aktualnych trendów żywieniowych i potrzeb współczesnych konsumentów.
4. Zdolność tworzenia zrównoważonego menu – po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą umieli komponować menu w sposób świadomy, uwzględniając potrzeby różnych grup klientów, dietetyczne wymagania, a także optymalizację kosztów.
5. Podstawowa umiejętność zarządzania zasobami w kuchni – uczestnicy będą w stanie lepiej zarządzać produktami spożywczymi, minimalizować marnotrawstwo żywności oraz wykorzystywać produkty lokalne i sezonowe, co pomoże zwiększyć efektywność i obniżyć koszty operacyjne.
6. Kompetencje interpersonalne – uczestnicy będą potrafili lepiej doradzać gościom w zakresie wyboru zdrowych potraw, w tym dostosowanych do ich potrzeb dietetycznych, co zwiększy satysfakcję klientów i poprawi jakość obsługi.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

1. Test teoretyczny (weryfikacja wiedzy)

Metodą potwierdzenia osiągnięcia efektu teoretycznego jest przeprowadzenie testu wiedzy, który obejmuje zagadnienia związane z zasadami zdrowego żywienia, trendami kulinarnymi oraz zasadami diety (np. wegańska, bezglutenowa, ekologiczna). Test powinien zawierać pytania dotyczące:

- Wymagań dietetycznych i ich wpływu na zdrowie,
- Podstawowych zasad przygotowywania zdrowych potraw,
- Wykorzystywania składników zgodnych z aktualnymi trendami (np. superfoods),
- Zasad komponowania zbilansowanego menu.

Kryterium potwierdzenia:

Uczestnicy muszą uzyskać co najmniej 80% poprawnych odpowiedzi w teście, aby uznać, że osiągnęli efekt edukacyjny w zakresie teoretycznym.

2. Ocena praktyczna (warsztaty kulinarne)

Efekty praktyczne uczestników są weryfikowane podczas zajęć warsztatowych, gdzie uczestnicy przygotowują potrawy zgodne z zasadami zdrowego żywienia i trendami kulinarnymi. Potrawy oceniane są pod kątem:

- Poprawności zastosowania technik kulinarnych,

- Estetyki przygotowanych dań,
- Zgodności potraw z zasadami zdrowego żywienia,
- Oryginalności i różnorodności dań inspirowanych kuchniami świata.

Kryterium potwierdzenia:

Potrawy muszą spełniać określone normy zdrowotne (np. niskokaloryczność, odpowiednia zawartość składników odżywczych) oraz być oceniane pozytywnie pod względem smaku i wyglądu przez instruktora. Uczestnicy muszą również wykazać się sprawnością w stosowaniu metod gotowania, które zachowują wartość odżywczą składników.

3. Komponowanie menu i planowanie dań

Uczestnicy będą mieli za zadanie zaplanowanie i zaprezentowanie przykładowego menu, które spełnia wymagania zdrowego żywienia, uwzględniając potrzeby dietetyczne różnych grup klientów. Menu powinno być zróżnicowane, obejmujące przystawki, dania główne i desery, oraz uwzględniające takie aspekty jak dieta roślinna, gluten-free czy niskokaloryczność.

Kryterium potwierdzenia:

Menu musi obejmować co najmniej trzy zbilansowane dania, a jego składniki muszą być zgodne z zasadami zdrowego żywienia. Oceniana będzie także różnorodność dań oraz ich atrakcyjność pod względem wartości odżywczej i smakowej.

4. Ocena kompetencji doradczych i komunikacyjnych

Metoda ta polega na ocenieniu umiejętności uczestników w zakresie doradzania klientom w kwestii zdrowego żywienia. Podczas szkolenia uczestnicy będą musieli przeprowadzić symulację rozmowy z klientem, doradzając mu wybór odpowiednich dań na podstawie jego potrzeb dietetycznych (np. weganizm, dieta bezglutenowa).

Kryterium potwierdzenia:

Uczestnicy muszą wykazać się wiedzą o potrawach, ich składnikach, oraz metodach przygotowania, aby skutecznie doradzić klientowi. Muszą także potrafić wyjaśnić, dlaczego dany wybór jest zgodny z zasadami zdrowego żywienia i odpowiedni dla danej diety.

5. Ocena umiejętności zarządzania kuchnią i procesami gastronomicznymi

Podczas szkolenia uczestnicy będą obserwowani w trakcie wykonywania zadań kulinarnych, a ich umiejętności organizacyjne będą oceniane pod kątem efektywności pracy w kuchni. Zostaną ocenione takie aspekty jak:

- Umiejętność planowania pracy w kuchni,
- Efektywność zarządzania czasem,
- Minimalizowanie marnotrawstwa żywności,
- Przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa.

Kryterium potwierdzenia:

Uczestnicy muszą wykazać się odpowiednią organizacją pracy w kuchni, efektywnością w wykorzystaniu dostępnych składników oraz dbałością o zasady higieny i bezpieczeństwa pracy. Powinni również wykazać się zdolnością do minimalizowania marnotrawstwa żywności oraz planowania pracy w sposób oszczędny.

6. Ocena zadowolenia uczestników

Po zakończeniu szkolenia, uczestnicy wypełniają ankietę oceniającą jakość szkolenia, w tym przydatność materiałów edukacyjnych, kompetencje instruktora, oraz stopień spełnienia oczekiwań uczestników w zakresie zdobytych umiejętności.

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

tak, zawiera

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

tak

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

nie, nie zawiera

Program

Moduł 1: Podstawy zdrowego żywienia i aktualne trendy (3 godz.)

- Rola żywienia w zdrowiu człowieka – podstawy dietetyki dla gastronomii.
- Normy żywieniowe i piramida zdrowego żywienia – interpretacja i zastosowanie w praktyce.
- Przegląd współczesnych diet i preferencji żywieniowych klientów (wegetariańska, wegańska, fleksitariańska, bezglutenowa, ketogeniczna, etc.).
- Trendy kulinarne: kuchnia roślinna, zero waste, lokalność i sezonowość, comfort food, kuchnia funkcjonalna.
- Wpływ mediów i influencerów na wybory żywieniowe gości.

Moduł 2: Produkty i techniki kulinarne sprzyjające zdrowiu (3 godz.)

- Produkty wysokiej wartości odżywczej: superfoods, żywność funkcjonalna, kiszonki, fermentacja, przyprawy prozdrowotne.
- Czytanie etykiet i unikanie produktów wysokoprzetworzonych.
- Zdrowe zamienniki: cukier, mąka, tłuszcz, nabiał, mięso.
- Techniki kulinarne ograniczające utratę wartości odżywczych: gotowanie na parze, sous-vide, grillowanie, pieczenie bez tłuszczu, fermentacja.
- Magazynowanie, obróbka i organizacja pracy zgodnie z zasadami HACCP i zrównoważonego zarządzania kuchnią.

Moduł 3: Warsztaty praktyczne – dania zgodne z zasadami zdrowego żywienia (35 godz.)

Zajęcia praktyczne z gotowania zdrowych potraw z różnych kuchni świata.

Każdy blok zawiera analizę składników, przygotowanie dań oraz ich prezentację i degustację.

- **Kuchnia śródziemnomorska** – sałatki, ryby, oliwa, świeże warzywa, rośliny strączkowe.
- **Kuchnia azjatycka** – dania z woka, tofu, fermentowane produkty (miso, kimchi).
- **Kuchnia skandynawska i nordic food** – prostota, lokalność, kiszonki, dzikie rośliny.
- **Kuchnia latynoamerykańska i meksykańska** – fasola, kukurydza, quinoa, salsas.
- **Kuchnia wegańska i roślinna fusion** – nowoczesne kompozycje, roślinne zamienniki mięsa.
- **Desery w wersji fit** – bezcukrowe, bezglutenowe, z wykorzystaniem owoców, mleczek roślinnych i zdrowych tłuszczów.
- **Sposoby prezentacji i dekoracji zdrowych potraw.**

Moduł 4: Komponowanie menu zdrowej kuchni (4 godz.)

- Tworzenie pełnych zestawów menu (śniadanie, lunch, kolacja) zgodnych z wybraną dietą.
- Planowanie kart dań – różnorodność, sezonowość, estetyka i wartości odżywcze.
- Bilansowanie wartości odżywczej, kaloryczności i smakowości.
- Kalkulacja kosztów i opłacalności potraw – zdrowe, ale i zyskowe.
- Dostosowywanie menu do potrzeb klientów z alergiami i nietolerancjami (gluten, laktoza, orzechy itp.).

Moduł 5: Umiejętności komunikacyjne i doradcze w gastronomii (3 godz.)

- Rozmowa z klientem – jak zaprezentować zdrowe dania w karcie.
- Sztuka rekomendacji – jak zachęcać do zdrowszych wyborów bez nachalności.
- Obsługa gości z wymaganiami dietetycznymi – empatia, wiedza i profesjonalizm.

Moduł 6: Projekt zespołowy – zaprojektuj zdrowe menu (1 godz.)

- Praca w małych grupach: opracowanie i prezentacja koncepcji menu do konkretnego typu lokalu (np. bistro roślinne, hotelowe śniadania, catering dietetyczny, kantyna pracownicza).
- Prezentacja przed grupą i trenerem – ocena, konsultacja i wskazówki.

Moduł 7: Podsumowanie, ewaluacja i ocena efektów uczenia się (1 godz.)

- Omówienie rezultatów.
- Test wiedzy oraz mini-egzamin praktyczny (przygotowanie dania lub zestawu).
- Udzielenie informacji zwrotnej.
- Wręczenie dokumentów potwierdzających uzyskanie kompetencji.

Każdorazowo program szkolenia dopasowywany jest precyzyjnie do wymagań Klienta (rodzaj kuchni, rodzaj dań, zakres asortymentowy, itp.)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Podstawy zdrowego żywienia i aktualne trendy	Łukasz Terlikowski	09-06-2025	08:00	11:00	03:00
2 z 14 Warsztaty praktyczne - kuchnia śródziemnomorska	Łukasz Terlikowski	09-06-2025	11:00	17:30	06:30
3 z 14 Sposoby prezentacji i dekoracji zdrowych potraw	Łukasz Terlikowski	09-06-2025	17:30	18:00	00:30
4 z 14 Produkty i techniki kulinarne sprzyjające zdrowiu	Łukasz Terlikowski	10-06-2025	08:00	11:00	03:00
5 z 14 Warsztaty praktyczne - kuchnia azjatycka	Łukasz Terlikowski	10-06-2025	11:00	17:30	06:30
6 z 14 Sposoby prezentacji i dekoracji zdrowych potraw	Łukasz Terlikowski	10-06-2025	17:30	18:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 14 Umiejętności komunikacyjne i doradcze w gastronomii	Łukasz Terlikowski	11-06-2025	08:00	11:00	03:00
8 z 14 Warsztaty praktyczne - Kuchnia skandynawska i nordic food, Kuchnia latynoamerykańska i meksykańska	Łukasz Terlikowski	11-06-2025	11:00	17:30	06:30
9 z 14 Sposoby prezentacji i dekoracji zdrowych potraw	Łukasz Terlikowski	11-06-2025	17:30	18:00	00:30
10 z 14 Warsztaty praktyczne - Kuchnia wegańska i roślinna fusion	Łukasz Terlikowski	16-06-2025	08:00	17:30	09:30
11 z 14 Sposoby prezentacji i dekoracji zdrowych potraw	Łukasz Terlikowski	16-06-2025	17:30	18:00	00:30
12 z 14 Desery w wersji fit	Łukasz Terlikowski	17-06-2025	08:00	16:30	08:30
13 z 14 Sposoby prezentacji i dekoracji zdrowych potraw	Łukasz Terlikowski	17-06-2025	16:30	17:00	00:30
14 z 14 Podsumowanie, ewaluacja i ocena efektów uczenia się	-	17-06-2025	17:00	18:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	196,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	196,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Terlikowski

Instruktor praktycznej nauki zawodu, trener kulinarny, szef kuchni, właściciel restauracji i szkoły gotowania, dietetyk.

Doświadczenie w edukacji kulinarnej - od 2012r,

Zakres edukacji kulinarnej: kuchnia polska (regionalna, tradycyjna, nowoczesna), kuchnie europejskie (m.in. grecka, włoska, francuska, hiszpańska, portugalska, kuchnie bałkańskie) i azjatyckie (m.in. indyjska, tajska, chińska, japońska).

Specjalizacje w kuchniach wyłączeniowych: wegańska, wegetariańska bezmleczna, bezglutenowa.

Język prowadzenia warsztatów: polski i angielski.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach szkolenia każdy z uczestników szkolenia otrzymuje konspekt z opracowanym tematem szkolenia oraz ze zbiorem przepisów dań szkoleniowych, do których nabywa pełne prawo w kontekście używania receptur na potrzeby własne.

Ponadto realizator szkolenia zapewnia w ramach szkolenia produkty spożywcze niezbędne do przygotowania wybranych dań szkoleniowych przez każdego z uczestników szkolenia.

Informacje dodatkowe

Zapewniamy elastyczność w terminach realizacji szkolenia. Dopasowujemy terminarz szkolenia do możliwości logistycznych każdego Klienta. Szkolenia mogą być prowadzone jednym ciągiem przez kilka dni (w zależności od ilości godzin szkoleniowych) lub mogą być rozłożone nawet na kilka tygodni i realizowane po 1-2 dni w tygodniu.

Istnieje również możliwość zmiany wcześniej ustalonego terminu (dotyczy przypadków przyjęcia przez lokal zleceń, które uniemożliwią przeprowadzenie szkolenia w wybranym terminie lub choroby uczestników szkolenia).

Sprawdź naszą propozycję szkoleń na <https://culinarysolutions.pl/bezplatne-szkolenia-kulinarne-dla-profesjonalistow/>

Adres

ul. Sosnowa 8

55-040 Bielany Wrocławskie

woj. dolnośląskie

Szkolenia realizowane jest każdorazowo w siedzibie Klienta. Szkolenie, ze względu na jego indywidualny charakter, jest realizowane wyłącznie dla jednego Klienta. Tym samym szkolenie odbywa się w rzeczywistych warunkach, w których funkcjonuje obiekt Klienta, co pozwala na dostosowanie szkolenia do realiów technicznych obiektu.

Kontakt



Łukasz Terlikowski

E-mail biuro@culinarysolutions.pl

Telefon (+48) 668 469 060