



ON SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,3 / 5

1 223 oceny

Szkolenie : Kuchnia Polska w nowocześnie

Numer usługi 2025/05/26/9681/2770783

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 01.10.2025 do 02.10.2025

2 850,00 PLN brutto

2 850,00 PLN netto

178,13 PLN brutto/h

178,13 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do kucharzy, szefów kuchni, managerów restauracji oraz pasjonatów gotowania, którzy chcą poznać lub doskonalić umiejętności przygotowywania klasycznych dań kuchni polskiej w nowocześnie. Zarówno profesjonaliści, jak i miłośnicy regionalnych smaków odkryją tu inspirujące receptury i sprawdzone techniki kulinarne.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

5

Data zakończenia rekrutacji

30-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nauka przygotowywania klasycznych polskich potraw, z wykorzystaniem autentycznych receptur i lokalnych składników, zdobycie wiedzy o regionalnych specjałach oraz umiejętności tworzenia estetycznych i

nowoczesnych interpretacji tradycyjnych dań. Uczestnicy poznają również sekrety regionalnych specjałów oraz sposoby ich kreatywnej prezentacji w nowoczesnym wydaniu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia zasady działania nowoczesnych technik kulinarnych,	Poprawnie identyfikuje i opisuje co najmniej pięć technik kulinarnych uważanych za nowoczesne	Wywiad swobodny
	Rozróżnia techniki pod względem ich zastosowania praktycznego	Wywiad swobodny
	Trafnie przyporządkowuje technikę do odpowiedniego sprzętu i medium technologicznego	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia różnice między tradycyjnymi a nowoczesnymi technikami obróbki żywności	Wywiad swobodny
	Rozpoznaje technikę kulinarną na podstawie opisu procesu	Wywiad swobodny
Tworzy nowoczesne kompozycje smakowe i wizualne	Dobiera składniki w sposób świadomy i kreatywny	Wywiad swobodny
	Stosuje zasadę kontrastu i harmonii smakowej oraz teksturalnej	Wywiad swobodny
	Prezentuje danie zgodnie z zasadami nowoczesnej estetyki	Wywiad swobodny
	Wykorzystuje nowoczesne techniki kulinarne lub formy podania	Wywiad swobodny
	Ocenia własną kompozycję oraz uzasadnia zastosowane rozwiązania smakowe i wizualne	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się specjalistycznym sprzętem gastronomicznym	Poprawnie przygotowuje i uruchamia urządzenie gastronomiczne	Wywiad swobodny
	Stosuje sprzęt zgodnie z jego funkcją technologiczno-kulinarną	Wywiad swobodny
	Prawidłowo dobiera parametry pracy urządzenia	Wywiad swobodny
	Utrzymuje czystość i higienę sprzętu przed, w trakcie i po pracy,	Wywiad swobodny
	Zachowuje środki ostrożności i zna procedury postępowania w przypadku awarii lub nieprawidłowego działania urządzenia.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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?

TAK

Program

Dzień 1: Fundamenty nowoczesnych technik

1. Wprowadzenie do nowoczesnej technologii kulinarnej

- Czym jest „nowoczesna kuchnia” – definicje, mity i fakty
- Rola techniki w odświeżaniu kuchni regionalnej
- Jak łączyć innowację z tradycją – case studies kuchni polskiej

2. Sous-vide i kontrola temperatury

- Zasada działania, sprzęt, bezpieczeństwo
- Jak modyfikować tekstury znanych składników (np. schab, ryby, warzywa korzeniowe)
- Praktyka: przygotowanie komponentów w kąpeli wodnej z precyzyjnym sterowaniem

3. Fermentacja i kiszenie nowej generacji

- Techniki fermentacji kontrolowanej i dzikiej
- Zastosowanie fermentowanych produktów jako przypraw i dodatków
- Praktyka: kiszenie warzyw i przygotowanie fermentowanych sosów/past

4. Dekonstrukcja i prezentacja nowoczesna,

- Czym jest dekonstrukcja dania? Sens, nie sztuka dla sztuki
- Przykłady dekonstrukcji klasycznych polskich potraw (teoria)
- Kompozycja talerza – układ, kolor, kontrast, wysokość

5. Praca twórcza: nowoczesna interpretacja dania polskiego

- Zespołowe opracowanie nowej formy znanego dania z użyciem technik ze szkolenia
- Praca pod okiem trenera, degustacja i feedback
- Omówienie doświadczeń, wspólna analiza smaków, tekstur i prezentacji

Dzień 2: Kreatywność, nauka i technologia w kuchni

1. Gotowanie molekularne – podstawy

- Krótkie wprowadzenie do kuchni molekularnej: sferyfikacja, żele, pudry, pianki
- Substancje żelujące: agar, kappa-karagen, lecytyna, maltodekstryna
- Praktyka: tworzenie żeli z polskich smaków (np. żur, śliwka, koper)

2. Destylacja, ekstrakcja i aromatyzacja

- Aromaty wodne i olejowe – jak je wydobywać i stabilizować
- Praca z rotowapem lub alternatywnymi metodami
- Praktyka: aromatyzowane oleje, octy, hydrolaty (z ziół i kiszzonek)

3. Zastosowanie technik teksturowania i przekształcania składników

- Techniki zmiany tekstury klasycznych produktów: warzywa, kasze, mięsa
- Praca z azotem (jeśli dostępny), suszenie, liofilizacja, pudry
- Praktyka: chipsy warzywne, kruszonki z mięs, kremy z kasz

4. Nowoczesne narzędzia kuchenne

- Przegląd sprzętu: pacojet, termomikser, dehydrator, ISI, syfon do azotu, rotowap
- Co naprawdę warto mieć w kuchni nowoczesnej, a co jest gadżetem?
- Higiena i bezpieczeństwo – praca z ciśnieniem, gazem, próżnią

5. Sesja kreatywna: nowoczesna reinterpretacja klasyki

- Praca zespołowa – opracowanie nowej wersji wybranej potrawy z użyciem poznanych technik
- Degustacja i wspólna analiza
- Feedback od trenera – co można poprawić, jakie są ograniczenia

6. Walidacja

Wstępne wymagania względem uczestników:

Szkolenie jest realizowane od podstaw, stąd organizator nie określa wstępnych wymagań względem uczestników. Przed szkoleniem przeprowadzany jest wywiad telefoniczny z uczestnikami, który ma na celu wyłonienie tematów, którymi szczególnie są zainteresowani kursanci bądź „tematów trudnych”, na które prowadzący będzie zwracał uwagę podczas przebiegu zajęć.

Przerwy w trakcie zajęć ustala trener prowadzący w porozumieniu z grupą uczestników. Przerwy wliczone są w czas trwania zajęć.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Walidacja jest opracowywana przez organizatora szkolenia zgodnie ze standardami i regulacjami. Przeprowadza ją niezależna osoba niezwiązana z prowadzeniem szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Wprowadzenie i omówienie tematyki celów szkolenia- wykład, dyskusja	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 17 Przerwa	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	11:00	11:15	00:15
3 z 17 Czym jest nowoczesna kuchnia polska? – trendy, sprzęt, oczekiwania- wykład, dyskusja	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	11:15	12:00	00:45
4 z 17 Technika sous-vide – teoria i praktyka: mięsa, warzywa, ryby- ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	12:00	13:00	01:00
5 z 17 Przerwa	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	13:00	13:45	00:45
6 z 17 Fermentacja w kuchni nowoczesnej- ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 17 Przerwa	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	15:00	15:15	00:15
8 z 17 Dekonstrukcja – zasady, przykłady-ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	01-10-2025	15:15	17:00	01:45
9 z 17 Kuchnia molekularna w praktyce -ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	09:00	11:00	02:00
10 z 17 Przerwa	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	11:00	11:15	00:15
11 z 17 Dehydratacja i suszenie -ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	11:15	12:15	01:00
12 z 17 Ekstrakcje, esencje, oleje i octy smakowe-ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	12:15	13:00	00:45
13 z 17 Przerwa	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	13:00	13:45	00:45
14 z 17 Praca ze sprzętem specjalistycznym – pacojet, termomikser, dehydrator-ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	13:45	15:00	01:15
15 z 17 Praca twórcza zespołów: tworzenie dania reinterpretującego o klasykę -ćwiczenia praktyczne	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	15:00	16:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 17 Przerwa	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	16:15	16:30	00:15
17 z 17 Walidacja - sprawdzenie umiejętności uczestników	Bartłomiej Płócienniak	02-10-2025	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 850,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 850,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,13 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bartłomiej Płócienniak

Trener kulinarny prowadzący warsztaty i pokazy. Tajniki sztuki kulinarnej zgłębiał w Londynie, gdzie przez 5 lat pod okiem mistrzów gotował w restauracjach na Chelsea. Za najciekawsze kuchnie uważa francuską, śródziemnomorską i dalekowschodnią. Jednak to autorska kuchnia polska, w której wyraźnie widać wpływy wielokulturowości, z lokalnymi produktami sezonowymi, jest jego prawdziwą specjalnością. W 2015 był uczestnikiem popularnego programu w telewizji TVN – TOP CHEF.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe: skrypt, prezentacja multimedialna w pdf lub power point

On Sp z o.o. świadczy usługi szkoleniowe zwolnione z VAT-u zgodnie z :

art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) znowelizowanej ustawy o podatku od towarów i usług usługi kształcenia zawodowego lub

przekwalifikowania zawodowego prowadzone w formach i na zasadach przewidzianych w odrębnych przepisach oraz świadczenie usług i dostawa towarów ściśle z tymi usługami związane są zwolnione od podatku VAT.

i/lub:

istnienie możliwość zastosowania zwolnienia z podatku VAT dla Uczestników, których poziom dofinansowania wynosi co najmniej 70% (na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r., poz.1983).

Warunki uczestnictwa

Poprawny zapis na usługę w Bazie Usług Rozwojowych.

Podstawą do rozliczenia usługi, jest wygenerowanie z systemu raportu, umożliwiającego identyfikację wszystkich uczestników oraz zastosowanego narzędzia.

Informacje dodatkowe

Dodatkowe informacje na temat szkolenia:

- usługa realizowana zgodnie ze Standardami Usług Zdalnego Uczenia się SUZ 2021- załącznik nr 5 do Regulaminu Bazy Usług Rozwojowych.
- warunkiem uzyskania zaświadczenia o ukończeniu kursu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć szkoleniowych. Należy jednak pamiętać, że regulamin operatora finansowego może się różnić i może on wymagać 100% obecności w celu rozliczenia usługi.

Adres

ul. Żeglarska 2 A
39-400 Tarnobrzeg
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Małgorzata Grela

E-mail mg@on-eco.pl

Telefon (+48) 668 646 868