



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

921 ocen

KUCHNIA ŚLĄSKA W NOWEJ ODSŁONIE - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2025/06/06/17498/2798006

📍 Radzionków / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 22.09.2025 do 23.09.2025

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

113,04 PLN brutto/h

113,04 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do kucharzy i pracowników gastronomii jak i również dla osób zainteresowanych rozwojem kompetencji kulinarnych. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	14-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni śląskiej z nowoczesnymi elementami. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury,

dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie dań tradycyjnej kuchni śląskiej w nowej odsłonie. Umiejętne łączenie smaków i tekstur, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz układanie dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzacja etyki pracy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Różnice tradycyjnej kuchni śląskiej vs nowoczesnej kuchni.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opis ryb i mięs dominujących na Śląskim stole, kuchni less-waste, przystawek.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonywanie restauracyjnych przystawek z kuchni śląskiej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Umiejętne wykonanie zup i dań głównych kuchni śląskiej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej - umiejętność przekazania wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiadanie kompetencji społecznych, niezbędnych do wykonywania pracy w zespole, radzenie sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym.	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

Szkolenie skierowane jest do kucharzy i pracowników gastronomii jak i również dla osób zainteresowanych rozwojem kompetencji kulinarnych.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia kuchni polskiej
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

Przystawki

1. Tatar z buraka z musem z koziego sera i z tymiankiem
2. Tatar wołowy z lodami chrzanowymi
3. Tatar ze śledzia podawany na ryżu ala guncan

Dania główne

1. Ravioli z wędzoną kaczka confit w sosie z palonych skrzydełek
2. Pierś z kurczaka kukurydzianego faszerowana grzybami leśnymi z fondantem ziemniaczanym
3. Krokiety z dorsza i wędzonego pstrąga z sałatką wakame
4. Galantyna z trybowanego kurczaka z wątróbką i rodzynkami
5. Prasowany ozorek cielęcy z majonezem z bakłażana i żelem z rokitnika

Zupy

1. Klarowany rosół z drobiu z pulpecikami
2. Krem z białych warzyw z chipsami warzywnymi

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego

tworzenia dań kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,04 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,04 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dawid Klimanec

W 2015 roku Ox znalazł się w World's 50 Best Restaurants, a w 2016 zdobył jedną gwiazdkę Michelin, którą utrzymuje do dziś. Po powrocie do Polski powrócił na Śląsk, objął stanowisko szefa kuchni w rzemieślniczym browarze Krajcar w Żywcu, a następnie stanął za sterami Punktu "G"astronomicznego w Pszczynie wraz z właścicielem i Szefem Kuchni Markiem Furczykiem. Po dwóch latach głodny nowych doświadczeń wyjechał do Poznania, został Szefem Kuchni w topowej Restauracji FIGA w Poznaniu gdzie spędził 5 lat. Obecnie Szef Patron Resortu Złoty Groń & Restauracji Bukova w Istebnej, Restauracji Wiśniowy Sad w Rudzie Śląskiej oraz nowo powstającej Restauracji w Starych Browarach Wrocławskich.

W 2019 roku dostał nominację w kategorii Restauracji z Renomą w Kulinarnych Hermesach.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój.
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania
- tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601