



EUROPEAN
PROJECTS GROUP
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

Kuchnia azjatycka RAMEN- warsztaty kulinarne

Numer usługi 2025/06/06/181209/2798823

📍 Gdynia / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 04.09.2025 do 04.09.2025

2 952,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

492,00 PLN brutto/h

400,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. **Kucharze restauracyjni:** Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o dania kuchni azjatyckiej podnosząc jakość swoich usług.
2. **Szefowie kuchni:** Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności.
3. **Kucharze hotelowi:** Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości.
4. **Pasjonaci gotowania:** Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o dania kuchni azjatyckiej.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

01-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

6

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

Celem szkolenia jest zdobycie kompetencji w zakresie przygotowania dania azjatyckiego- RAMEN.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi samodzielnie przygotować bulion do ramenu w oparciu o tradycyjne techniki.	uczestnik przygotowuje bulion o odpowiedniej klarowności, smaku i aromacie (np. shio lub tonkotsu).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna i stosuje zasady przygotowania makaronu ramen.	uczestnik wykonuje makaron o właściwej konsystencji, elastyczności i grubości zgodnie z techniką prezentowaną na warsztatach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik rozpoznaje i dobiera odpowiednie składniki do różnych wariantów ramenu (shio, shoyu, miso, tonkotsu).	uczestnik potrafi dobrać składniki zgodnie z recepturą danego rodzaju ramenu i uzasadnić swój wybór.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi skomponować kompletną porcję ramenu z uwzględnieniem balansu smaków i estetyki podania.	gotowe danie jest estetyczne, smakowo zbalansowane, zawiera wszystkie wymagane elementy (bulion, makaron, dodatki).	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

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

Przygotujemy:

1. ramen (makaron)

2. wywary

- wieprzowy
- drobiowy
- grzybowy
- rybny

3. oleje

- nori olej
- chilli olej
- palony czosnek olej

4. tare

- soya tare
- spicy miso tare
- kimchi tare
- curry tare
- goma tare

5. jajka

- marynowane

6. dodatki

- marynowane grzyby
- chrupki z kurzej skóry
- chipsy z czosnku
- shisho w tempurze

7. mięsa ryby i vege

- soft shell crab w tempurze
- łosoś w słodkim sosie sojowym
- kurczak kara-age
- chashu boczek
- salt&pepper tofu
- boczniki w panko

Walidacja

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	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	492,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	400,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Sadkowski

Od wielu lat szkoli kucharzy oraz pasjonatów-amatorów. To właśnie jego uczniowie są dla niego największą radością. Twierdzi, że każdy potrafi gotować, tylko musi się odważyć i otworzyć umysł na nowe doznania. Szacunku do produktu i jakości nauczył się podczas pracy z Japończykami. Przeszedł przez niemal wszystkie szczeble pracy w gastronomii. Jest współautorem książki ``Gastrobanda`` poświęconej szeroko rozumianej branży gastronomicznej. Autor wielu felietonów kulinarnych, które dla wielu są inspiracją w poszukiwaniu nowych doznań smakowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy zostaną przesłane pocztą elektroniczną.

Informacje dodatkowe

Przerwy na życzenie uczestników (5-10 minut), nie są wliczane do czasu trwania usługi.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%, oraz podejście do walidacji (oceny dokonuje niezależna osoba przeprowadzająca walidację)

Niezbędne składniki do wykonania dania RAMEN oraz niezbędne sprzęty i akcesoria są zapewnione.

Adres

ul. Kaczewska 24

81-476 Gdynia

woj. pomorskie

Szkolenia prowadzone w Akademii Kulinarnej K5 (ul. Kaczewska 24, 81-476 Gdynia)

Kontakt



Aleksandra Jarawka

E-mail bur@europg.pl

Telefon (+48) 587 321 928