



EUROPEAN
PROJECTS GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ
★★★★★ 4,6 / 5
4 oceny

STEKI- warsztaty kulinarne

Numer usługi 2025/06/06/181209/2798948

2 767,50 PLN brutto

2 250,00 PLN netto

461,25 PLN brutto/h

375,00 PLN netto/h

📍 Gdynia / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 03.03.2026 do 03.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. **Kucharze restauracyjni:** Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji 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.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

20-02-2026

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 usługi jest nabycie kompetencji w przygotowywaniu steków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozpoznaje i dobiera odpowiednie rodzaje mięsa do przygotowania różnych typów steków	uczestnik prawidłowo identyfikuje różne rodzaje mięsa (np. ribeye, entrecôte, rostbief, polędwica) i wskazuje ich zastosowanie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna i stosuje techniki sezonowania, marynowania i przygotowania mięsa przed smażeniem lub grillowaniem.	uczestnik poprawnie przygotowuje mięso do smażenia (temperatura pokojowa, osuszanie, przyprawy).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi usmażyć stek do wybranego stopnia wysmażenia (np. rare, medium, well done).	uczestnik osiąga oczekiwany poziom wysmażenia, prezentując właściwą teksturę, kolor i sokowość mięsa.	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

1. Nauka podstawowych cięć steków i ich różniących się smaków, jak najlepiej przygotować inne kawałki mięsa.
2. Przygotowanie steka wedle upodobań- rare, medium rare i well done- na podstawie czasu obróbki mięsa, dotyku czy temperatury.
3. Uzyskanie najlepszych rezultatów przy użyciu piekarnika, patelni i grilla i dlaczego mięso musi odpocząć przed podaniem.
4. Przygotowanie najlepszych dodatków do steków (sosy w wersji na zimno, na ciepło i „fresh”)

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	2 767,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	461,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	375,00 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.

Warunki uczestnictwa

Pełnoletność

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 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