



Blue House s.c.
Sławomir
Krakowski, Strefa
Pozytywna Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Profesjonalni kucharze

Numer usługi 2025/06/06/11767/2799729

📍 Gdańsk / stacjonarna
👤 Usługa o charakterze zawodowym
🕒 40 h
📅 06.10.2025 do 27.10.2025

10 000,00 PLN brutto

10 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do **zawodowych kucharzy, szefów kuchni oraz doświadczonych pasjonatów gastronomii**, którzy pragną **pogłębić swoją wiedzę i umiejętności w zakresie kuchni międzynarodowej**.

Uczestnikami mogą być zarówno osoby pracujące w renomowanych restauracjach, jak i ci, którzy planują rozwój własnego konceptu kulinarnego lub przygotowują się do udziału w konkursach kulinarnych.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

05-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji zawodowych uczestników poprzez praktyczne poznanie technik, smaków i zasad rządzących czterema wybranymi kuchniami świata – wietnamską, meksykańską, włoską i staropolską.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje i charakteryzuje kluczowe składniki, techniki i tradycje kuchni wietnamskiej, meksykańskiej, włoskiej i staropolskiej. Samodzielnie przygotowuje dania reprezentatywne dla czterech omawianych kuchni, z zachowaniem właściwych technik kulinarnych. Dostosowuje receptury do dostępnych produktów i realiów lokalnej gastronomii. Oceni smak, strukturę i prezentację dań zgodnie z zasadami danej kuchni. Analizuje i porównuje specyfikę kuchni świata w kontekście pracy zawodowej kucharza.	Poprawne nazwanie i opisanie składników oraz technik kulinarnych właściwych dla danej kuchni. Samodzielne przygotowanie wszystkich zaplanowanych dań w czasie zajęć praktycznych. Prawidłowe zastosowanie technik obróbki termicznej, przyprawiania i prezentacji. Udział w dyskusji i degustacji z umiejętnością uzasadnienia własnych wyborów smakowych i technicznych. Poprawne dostosowanie receptur do zaproponowanych przez trenera warunków zmiennych (np. ograniczony składnik, inny sprzęt, zamiennik lokalny	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

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

Część teoretyczna (2 godziny)

- Wprowadzenie do kuchni wietnamskiej: historia, tradycje, składniki
- Omówienie technik kulinarnych i charakterystycznych przypraw

Część praktyczna (6 godzin)

1. Nem cuốn – świeże sajgonki z warzywami i krewetkami
2. Phở bò – tradycyjna zupa z wołowiną i makaronem ryżowym
3. Bánh mì – wietnamska bagietka z różnymi dodatkami
4. Bún chả – grillowana wieprzowina z makaronem ryżowym
5. Tào phớ – deser z tofu w syropie imbirowym
6. Bánh xèo – chrupiące naleśniki z krewetkami i kielkami

Degustacja i omówienie dań (1 godzina)

Dzień 2 – Kuchnia Meksykańska

Część teoretyczna (2 godziny)

- Historia kuchni meksykańskiej i jej wpływy kulturowe
- Charakterystyka składników i technik kulinarnych

Część praktyczna (6 godzin)

1. Pozole – zupa z hominy i mięsa
2. Chilorio – duszona wieprzowina w sosie chili
3. Tamales – ciasto kukurydziane z nadzieniem, gotowane w liściach
4. Enchilada – tortilla z nadzieniem, zapiekana z sosem
5. Pastel Azteca – meksykańska lasagna z warstwami tortilli
6. Carlota de Limón – deser z herbatników i kremu cytrynowego

Degustacja i omówienie dań (1 godzina)

Dzień 3 – Kuchnia Włoska

Część teoretyczna (2 godziny)

- Regiony Włoch i ich specjały kulinarne
- Podstawowe techniki przygotowywania makaronów i sosów

Część praktyczna (6 godzin)

1. Zuppa Toscana – zupa z kielbasą, ziemniakami i jarmużem
2. Raviolo con uovo – ravioli z płynnym żółtkiem
3. Pasta alla vodka – makaron z sosem pomidorowo-śmietanowym z wódką
4. Gnocchi z pesto genovese i burratą – kluski ziemniaczane z sosem bazyliowym i serem
5. Cotoletta pretoriana – panierowany kotlet cielęcy
6. Tiramisù pistacjowe – deser z kremem pistacjowym

Degustacja i omówienie dań (1 godzina)

Dzień 4 – Kuchnia Staropolska

Część teoretyczna (2 godziny)

- Tradycje i ewolucja kuchni staropolskiej
- Typowe składniki i metody przygotowywania potraw

Część praktyczna (6 godzin)

1. Krokiety ziemniaczane z orzechami włoskimi i sosem

chrzanowym

2. Pierogi z bobem i bryndzą

3. Fuczki – placuszki z kapusty kiszonej

4. Ryba w sosie piernikowym

5. Gdański gulasz cielęcy

6. Zupa nic – zupa mleczna z pianą z białek

Degustacja i omówienie dań (1 godzina)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Kuchnia Wietnamska	Mariusz Buller	06-10-2025	09:00	19:00	10:00
2 z 4 Kuchnia Meksykańska	Mariusz Buller	13-10-2025	09:00	19:00	10:00
3 z 4 Kuchnia Włoska	Mariusz Buller	20-10-2025	09:00	19:00	10:00
4 z 4 Kuchnia Staropolska	Mariusz Buller	27-10-2025	09:00	19:00	10:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	10 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	10 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Buller

Szef kuchni i ekspert kulinarny

Mariusz Buller to doświadczony szef kuchni z wieloletnią praktyką w renomowanych restauracjach. Absolwent studiów kierunkowych związanych z gastronomią, nieustannie poszerza swoją wiedzę i umiejętności, co pozwala mu łączyć tradycyjne techniki kulinarne z nowoczesnymi trendami.

Jako konsultant kulinarny, Mariusz współpracował z różnymi lokalami gastronomicznymi, pomagając w tworzeniu menu oraz wprowadzaniu innowacyjnych rozwiązań kulinarnych. Obecnie zarządza studium kulinarnym Fundacji Skoma, gdzie prowadzi warsztaty i szkolenia, dzieląc się swoją pasją i doświadczeniem z innymi entuzjastami kuchni.

Jego zaangażowanie w rozwój kulinarny oraz umiejętność przekazywania wiedzy czynią go cenionym instruktorem i mentorem dla wielu aspirujących kucharzy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają starannie opracowane materiały, które wspierają zarówno naukę teoretyczną, jak i praktyczne wykonywanie dań. Każdy uczestnik otrzyma indywidualny pakiet materiałów w formie drukowanej oraz cyfrowej.

Warunki uczestnictwa

Minimum **podstawowe doświadczenie w pracy w gastronomii** – mile widziani kucharze, pomocnicy kucharzy, szefowie kuchni oraz osoby prowadzące działalność gastronomiczną.

Adres

ul. Karola Chodkiewicza 13/A
80-506 Gdańsk
woj. pomorskie

Studio oferuje w pełni wyposażoną kuchnię warsztatową, idealną do organizacji szkoleń kulinarnych. Stanowiska do gotowania są przystosowane do pracy indywidualnej oraz zespołowej, co umożliwia efektywną naukę i praktykę. Studio

posiada również przestrzeń do degustacji i prezentacji przygotowanych potraw.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Stanowiska kulinarne.

Kontakt



Sławomir Krakowski

E-mail sk@bluehouse.pl

Telefon (+48) 602 102 034