



Bed4Ju NATALIA  
NOWOSIELSKA-  
DRAGUN

★★★★★ 5,0 / 5  
5 ocen

## Szkolenie: Kuchnia staropolska z terenów Warmii i Mazur, tworzona z wykorzystaniem regionalnych tradycji i lokalnych produktów, w połączeniu z nowoczesnością w aranżacji smaków.

Numer usługi 2025/06/25/184594/2835715

📍 Żelazna Góra / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 22.09.2025 do 24.09.2025

5 000,00 PLN brutto  
5 000,00 PLN netto  
250,00 PLN brutto/h  
250,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                     | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi         | <p>Właściciele i pracownicy małej gastronomii chcący podnosić kompetencje w zakresie gastronomii regionalnej.</p> <p>Osoby starsze, wykluczone społecznie poprzez swoją niepełnosprawność, chcące z własnej inicjatywy zdobywać wiedzę i podnosić kompetencje w zakresie gastronomii regionalnej, a w szczególności dla pasjonatów gotowania, którzy cenią regionalne smaki i chcą odkryć je na nowo.</p> <p>Organizatorzy wydarzeń regionalnych i festiwali kulinarnych – osoby zajmujące się planowaniem imprez promujących tradycyjną kuchnię i zdrowe podejście do gotowania z poszanowaniem surowców.</p> |
| Minimalna liczba uczestników  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Maksymalna liczba uczestników | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Data zakończenia rekrutacji   | 19-09-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma prowadzenia usługi      | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Liczba godzin usługi          | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do nabycia umiejętności i wiedzy w tworzeniu potraw Kuchni staropolskiej z terenów Warmii i Mazur, z wykorzystaniem regionalnych tradycji i lokalnych produktów, w połączeniu z nowoczesnością w aranżacji smaków. Uczestnicy poznają również zasady bezpieczeństwa jakimi należy się kierować w pracy w gastronomii,

zarówno pod kątem jakości wybranych produktów żywnościowych, jak i bezpieczeństwa przy pracy w warunkach niebezpiecznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                    | Kryteria weryfikacji                                                                                   | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Uczestnik wymienia dania typowe dla staropolskiej kuchni Warmii i Mazur i charakteryzuje je           | -wymienia produkty regionalne do produkcji dań<br>-rozróżnia receptury zachowując ich tradycyjną formę | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                       | - porównuje różnice między tradycyjnymi i nowoczesnymi podejściami w kuchni regionalnej                | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                       | -dobiera odpowiednią technikę wykonania potrawy właściwą do przepisu, celem zachowanie charakteru dań  | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                       |                                                                                                        | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik przygotowuje potrawy regionalne dobierając właściwe produkty i odpowiednią do nich technikę | -stosuje części mięs i ryb odpowiednie do charakteru dań                                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                       | - dobiera składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju                                          | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                       |                                                                                                        | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                       | - komponuje menu z uwzględnieniem harmonii smaków i lokalnych produktów                                | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
| Uczestnik wykorzystuje nowe aranżacje dekoracji potraw do przygotowania dań tradycyjnych              | -rozpoznaje oczekiwania współczesnych klientów                                                         | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                       | -tworzy aranżacje potraw zgodnie z zasadami estetyki i harmonii kolorystycznej                         | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                       |                                                                                                        | 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

Szkolenie przygotowuje do nabycia umiejętności i wiedzy w tworzeniu potraw Kuchni staropolskiej z terenów Warmii i Mazur, z wykorzystaniem regionalnych tradycji i lokalnych produktów, w połączeniu z nowoczesnością w aranżacji smaków. Uczestnicy poznają również zasady bezpieczeństwa jakimi należy się kierować w pracy w gastronomii, zarówno pod kątem jakości wybranych produktów żywnościowych, jak i bezpieczeństwa przy pracy w warunkach niebezpiecznych.

Liczba godzin szkolenia przedstawiona jest w wymiarze godzin dydaktycznych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 20 godzin . W tym część teoretyczna to 8 godzin, a zajęcia praktyczne 10 godzin. Walidacja przeprowadzona w trzecim dniu szkolenia trwa 2 godziny. Wykłady dla całej grupy odbywają się jednocześnie. Zajęcia praktyczne zaplanowane są w grupach maksymalnie 5 osobowych, na wspólnych stanowiskach pracy. Przerwy mogą ulec zmianie ze względu na tempo pracy uczestników w trakcie zajęć. Doświadczeni szkoleniowcy na bieżąco i elastycznie będą reagować na potrzeby uczestników. Do grupy ponad 10- cio osobowej zapewnionych będzie 2 trenerów. Dodatkowo uczestnikom, którzy będą potrzebowali wsparcia, będzie zapewniona opieka osoby wspierającej podczas szkolenia.

Zapewniona też będzie opieka osoby posiadającej ukończone szkolenie z zakresu pierwszej pomocy przedmedycznej.

Organizator dopuszcza możliwość zmiany czasu rozpoczęcia i zakończenia przerw podczas szkolenia ze względu na indywidualne potrzeby i tempo pracy uczestników.

Program szkolenia jest dostosowany do osób ze specjalnymi potrzebami.

Harmonogram szczegółowy zajęć, uwzględniający podział na dni i godziny oraz przerwy, zostanie ustalony i uzupełniony nie później niż na 6 dni przed rozpoczęciem szkolenia, zgodnie z regulaminem BUR. Będzie on dostosowany do preferencji czasowych uczestników.

MODUŁ 1:

- Przedstawienie planu szkolenia
- Cel i szczegółowe zaplanowanie etapów wykładów i warsztatów.

MODUŁ 2:

- Omówienie dań regionalnej kuchni Warmii i Mazur
- Przedstawienie propozycji dań tradycyjnych.
- Produkty regionalne i sposób ich pozyskiwania.

MODUŁ 3: ***Zupa szczawiowa***

- Zupy i wywary codzienne .
- Zasady podawania i serwowania dodatków do zup.

MODUŁ 4 : ***Kiszonki regionalne***

- technika i sposoby ich wykonania,
- podział produktów nadających się do ich wytworzenia.

MODUŁ 5: ***Fraszynki nadziewane mięsem wołowym otulone chrupiącą panierką***

- Dobór jakości produktów regionalnych do dań.
- Dobór do potrawy mięs zależnie od rodzaju i jakości.
- Wykonanie ciasta według tradycyjnych regionalnych przepisów.

MODUŁ 6: ***Kielbasa z ryb***

- Marynowanie mięsa ryb do pieczenia i do wyrobów wędliniarskich.

- Zasady odpowiedniego przygotowania farszu do kielbasy.
- Wyrób i wypiek kielbas i pasztetów.

#### MODUŁ 7: ***Raki gotowane po mazursku***

- Obróbka termiczna raków.
- Zasady prawidłowego doboru przypraw i ziół do potraw z raków
- Sosy i dodatki do dań na bazie wywaru z raków.

#### MODUŁ 8: ***Tatar z jelenia lub sarny podwędzany szyszkami sosny podany z marynatami***

- Dobór prawidłowego rodzaju mięsa na tatar.
- Odpowiednie przygotowanie mięsa na tatar.
- Prawidłowy dobór ziół i przypraw do dań z dziczyzny.

#### MODUŁ 9 : ***Pierogi z sielawy lub siei wędzonej okraszone masłem z młodą pokrzywą***

- Dania mączne i odpowiednie dodatki.
- Prawidłowe przygotowanie farszy z ryb na pierogi.
- Wyroby mączne jako dodatki.

#### MODUŁ 10 : ***Gołąbki mazurskie z ziemniakiem w sosie grzybowym***

- Prawidłowy dobór odpowiedniej odmiany ziemniaka i grzybów do gołąbków mazurskich.
- Przygotowanie i obróbka termiczna kapusty włoskiej.
- wykonanie sosu grzybowego na bazie wywaru bezmięsnego.

#### MODUŁ 11 : ***Deser z innego regionu :MROWISKO MAZURSKIE***

- *Słodkie ciasto przypominające kopiec lub choinkę, charakterystyczne dla kuchni litewskiej, a także kuchni polskiej w województwie podlaskim. Preferowana nazwa to mrowisko, ponieważ ciasto posypane jest makiem i rodzynkami przypominającymi mrówki.*

Walidacja 12:

- Walidacja.
- Podsumowanie szkolenia i rozdanie dyplomów.

## 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 | 5 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 000,00 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

250,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

250,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Michał Jankowski

Pan Michał Jankowski znany i ceniony w branży HoReCa Kucharz. Ukończył szkołę gastronomiczną w Jarocinie. Pracował w cenionych restauracjach, w różnych regionach Polski. Przez trzy lata pełnił funkcję Zastępcy Szefa kuchni w Hotelu „Dr Irena Eris”\*\*\*\*\* na Wzgórzach Dylewskich. Jako Szef Kuchni prowadził restaurację „Studnia Smaków” w Elblągu od początku jej powstania przez ponad dekadę. Miał możliwość poznać kuchnie z wielu zakątków Europy i Świata, jak również pracować z zagranicznymi kucharzami i szefami kuchni. Przez wiele lat starał się doskonalić swoje umiejętności wykorzystując wiedzę opartą na starej kuchni. Obecnie jest Szefem kuchni w Hotel & Restaurant „Nowa Holandia” \*\*\* w Elblągu. Pan Michał Jankowski przeprowadził wiele szkoleń kulinarnych, podnosząc kompetencje zarówno swoich współpracowników, jak i innych osób niezwiązanych z gastronomią zawodowo. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy- od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań wytrawnych oraz ciast i deserów. Jego szkolenia to coś więcej niż gotowanie - to pasja, inspiracja oraz nowe i kreatywne techniki połączenia smaków.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia wszelkie materiały, narzędzia i produkty niezbędne do realizacji szkolenia. Uczestnicy otrzymają receptury sporządzanych na szkoleniu potraw.

### Warunki uczestnictwa

Przed zapisem na usługę prosimy o kontakt w celu potwierdzenia dostępności miejsc.

Organizator nie określa szczególnych wymagań Uczestnikom szkolenia w zakresie wykształcenia czy doświadczenia zawodowego.

W przypadku skorzystania z dofinansowania uczestnik powinien spełnić warunki wymagane przez Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

W cenę usługi nie są wliczone koszty wyżywienia oraz noclegu.

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.

## Adres

Żelazna Góra 41  
14-500 Żelazna Góra  
woj. warmińsko-mazurskie

Środowiskowy Dom Samopomocy w Żelaznej Górze,

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Doskonale wyposażone pomieszczenia kuchenne i gospodarcze.

## Kontakt



**NATALIA NOWOSIELSKA-DRAGUN**

**E-mail** bed4ju@wp.pl

**Telefon** (+48) 664 959 641