



A.S. Finance

Angelika

Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

132 oceny

Nowoczesne szkolenie kucharskie i cukiernicze dla Profesjonalistów.

Numer usługi 2025/06/27/171265/2841594

📍 Kórnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 13.09.2025 do 15.09.2025

6 543,60 PLN brutto

5 320,00 PLN netto

181,77 PLN brutto/h

147,78 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Adresaci szkolenia: Doświadczeni cukiernicy, osoby prowadzące własne cukiernie, szefowie cukiernicy w hotelach i restauracjach, osoby chcące zdobyć nowe kompetencje w zawodzie cukiernika.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	12-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs ten ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do pracy w lokalu gastronomicznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kreatywnie podchodzi do zadań oraz wykorzystuje nowoczesne techniki	Tworzy unikalne desery z zachowaniem najwyższych standardów jakości i estetyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie tworzy monoporcje.	Samodzielnie tworzy zaprojektowane przez siebie monoporcje.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje nowoczesne wykończenia, pracę z formą i dekoracją.	Tworzy nowoczesne wykończenia przy zastosowaniu poznanych receptur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje klasyczne ciasta i kremy w nowoczesnym wydaniu	Charakteryzuje nowoczesne techniki przygotowywania ciast i kremów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie tworzy pełne desery talerzowe zgodne z zasadami fine dining	Wymienia zasady Fine dining przy tworzeniu deserów talerzowych.	Wywiad swobodny
Tworzy dania z produktów sezonowych.	Charakteryzuje produkty sezonowe, wymienia zasady ich łączenia i podawania.	Wywiad swobodny
Samodzielnie przygotowuje kiszonki oraz stosuje je w przygotowaniu dań,	Stosuje zasady dodawania kiszzonek do dań, sosów oraz dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W programie przewidziane są 15-minutowe przerwy, które nie są wliczone w czas usługi.

PROGRAM I TEMATY KURSU:

Dzień 1 – Nowoczesna kuchnia polska: techniki i reinterpretacja klasyki

Wprowadzenie do nowoczesnej kuchni polskiej

Przegląd współczesnych trendów w polskiej gastronomii

Jak reinterpretować klasykę, zachowując jej charakter

Przykłady innowacyjnych wersji tradycyjnych potraw (np. rosół klarowany, modernistyczny żurek, dekonstruowany schabowy)

Nowoczesne techniki obróbki i przygotowania dań

Techniki sous-vide, konfitowania, fermentacji i kiszenia w kontekście kuchni polskiej

Praktyka:

Ziemniaki sous-vide z koperkiem i pudrem z boczku

Schab konfitowany z palonym porem i emulsją z jabłka

Kluski śląskie z dynią i palonym masłem

Fermentacja i kiszenie jako fundament smaku

Współczesne podejście do kiszonych warzyw i soków

Wykorzystanie fermentacji w przystawkach, dodatkach i napojach

Praktyka: kiszona marchew do tataru z pstrąga, sok z ogórków kiszonych jako baza do sosu

Prezentacja dań w stylu fine dining

Plating i estetyka nowoczesnej kuchni

Zastosowanie mikrobioty, żeli, pudrów, pianek

Praktyczne tworzenie dania głównego i przystawki z tradycyjnych składników w nowoczesnej formie

Dzień 2 – Nowoczesne cukiernictwo polskie

Nowoczesna interpretacja polskich deserów

Przykłady nowoczesnych wersji sernika, makowca, szarlotki, pączków

Techniki używane we współczesnym cukiernictwie: żelowanie, pianki, musy, nadzienia infuzowane, izomalt

Warsztaty: Reinterpretacje klasyki

Sernik jako monoporcja: z musem z twarogu, glazurą lustrzaną i spodem z orzechów

Nowoczesna szarlotka: jabłko w kilku teksturach (karmelizowane, mus, żel), kruche ciasto jako crumble

Beza z kremem z maku i emulsją z wiśni

Praliny z nutą nalewki domowej – inspiracja śliwką w czekoladzie

Desery sezonowe i lokalne

Wykorzystanie sezonowych składników (rabarbar, truskawki, jagody, śliwki, orzechy laskowe, pigwa)

Tworzenie kartki deserowej opartej na polskich produktach

Estetyka i prezentacja

Kompozycja talerzowa w stylu restauracyjnym

Kolor, tekstura, kontrast, wysokość

Praktyczne tworzenie deseru restauracyjnego i deseru kawiarnianego

Dzień 3 – Tworzenie własnej koncepcji i autorskich dań

Food pairing i kreatywne łączenie smaków

Jak tworzyć nowe połączenia smakowe, korzystając z bazy polskich produktów

Nieoczywiste pary: burak + czekolada, koper + truskawka, grzyby + karmel, jabłko + chrzan

Zajęcia warsztatowe – autorskie danie główne i deser

Opracowanie własnych kompozycji: przystawka, danie główne i deser z wykorzystaniem tradycyjnych produktów w nowoczesnej formie

Korekta technik i smaku, prezentacja dań – degustacja, omówienie kompozycji, feedback

Zarządzanie kuchnią nowoczesną

Jak wdrożyć innowacje w codziennej pracy zespołu

Optymalizacja kosztów (food cost, zużycie produktów fermentowanych, przygotowanie baz)

Praca sezonowa – jak układać kartę opartą o lokalne produkty

Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Wprowadzenie do nowoczesnej kuchni polskiej	Ernest Jagodziński	13-09-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 22 Przegląd współczesnych trendów w polskiej gastronomii	Ernest Jagodziński	13-09-2025	09:00	10:00	01:00
3 z 22 Jak reinterpretować klasykę, zachowując jej charakter	Ernest Jagodziński	13-09-2025	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 22 Przykłady innowacyjnych wersji tradycyjnych potraw (np. rosół klarowany, modernistyczny żurek, dekonstruowany schabowy)	Ernest Jagodziński	13-09-2025	11:00	12:00	01:00
5 z 22 Nowoczesne techniki obróbki i przygotowania dań	Ernest Jagodziński	13-09-2025	12:00	13:00	01:00
6 z 22 Techniki sous-vide, konfitowania, fermentacji i kiszenia w kontekście kuchni polskiej	Ernest Jagodziński	13-09-2025	13:00	14:00	01:00
7 z 22 Zajęcia praktyczne	Ernest Jagodziński	13-09-2025	14:00	17:00	03:00
8 z 22 Nowoczesna interpretacja polskich deserów	Mariusz Górecki	14-09-2025	08:00	09:00	01:00
9 z 22 Przykłady nowoczesnych wersji sernika, makowca, szarlotki, pączków	Mariusz Górecki	14-09-2025	09:00	10:00	01:00
10 z 22 Techniki używane we współczesnym cukiernictwie: żelowanie, pianki, musy, nadzienia infuzowane, izomalt	Mariusz Górecki	14-09-2025	10:00	11:00	01:00
11 z 22 Warsztaty: Reinterpretacje klasyki	Mariusz Górecki	14-09-2025	11:00	17:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 22 Food pairing i kreatywne łączenie smaków	Ernest Jagodziński	15-09-2025	08:00	08:30	00:30
13 z 22 Jak tworzyć nowe połączenia smakowe, korzystając z bazy polskich produktów	Ernest Jagodziński	15-09-2025	08:30	09:00	00:30
14 z 22 Nieoczywiste pary: burak + czekolada, koper + truskawka, grzyby + karmel, jabłko + chrzan	Ernest Jagodziński	15-09-2025	09:00	09:30	00:30
15 z 22 Zajęcia warsztatowe – autorskie danie główne i deser	Ernest Jagodziński	15-09-2025	09:30	10:30	01:00
16 z 22 Opracowanie własnych kompozycji: przystawka, danie główne i deser z wykorzystaniem tradycyjnych produktów w nowoczesnej formie	Ernest Jagodziński	15-09-2025	10:30	11:30	01:00
17 z 22 Korekta technik i smaku, prezentacja dań – degustacja, omówienie kompozycji, feedback	Ernest Jagodziński	15-09-2025	11:30	12:30	01:00
18 z 22 Zarządzanie kuchnią nowoczesną	Ernest Jagodziński	15-09-2025	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 22 Jak wdrożyć innowacje w codziennej pracy zespołu	Ernest Jagodziński	15-09-2025	13:00	13:30	00:30
20 z 22 Optymalizacja kosztów (food cost, zużycie produktów fermentowanych, przygotowanie baz)	Ernest Jagodziński	15-09-2025	13:30	14:00	00:30
21 z 22 Praca sezonowa – jak układać kartę opartą o lokalne produkty	Ernest Jagodziński	15-09-2025	14:00	16:00	02:00
22 z 22 Walidacja	-	15-09-2025	16:00	17:00	01:00

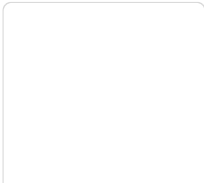
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 543,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	181,77 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,78 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2
Mariusz Górecki

Specjalność: Desery restauracyjne, Lody, Monoporcje, Torty musowe, Makaroniki, Ciasta bankietowe. Już jako uczeń startował i był nagradzany w międzynarodowych konkursach; W 2016 roku zdobył 2 miejsce w Mistrzostwach Cukierniczych Best Pastry Chef; Zdobył 2 miejsce w eliminacjach do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2018; Zdobył 1 miejsce podczas eliminacji do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2019; W 2018 roku zdobył 3 miejsce na Mistrzostwach Świata w Luksemburgu, gdzie wykonał eksponat z isomaltu; W 2019 został zwycięzcą Łódziarskich Mistrzostw Polski; Obecnie pracuje w autorskiej pracowni cukierniczej. W ostatnich 5 latach zdobywa nowe doświadczenie oraz wiedzę biorąc udział w kolejnych konkursach, pracując w zawodzie cukiernika oraz prowadząc szkolenia w których przeszkolił już setki osób.



2 z 2

Ernest Jagodziński

Szef kuchni, od 25 lat pracujący w gastronomii. Swoje pierwsze, gastronomiczne kroki stawiał w Restauracji 99 w Warszawie. Następnie trafił do Restauracji Sens i hotelu Intercontinental. W hotelu Westin Warsaw objął stanowisko zastępcy szefa Kuchni. W 2005 wygrał konkurs Martell – konkurs kulinarny młodych talentów a już w 2009 wygrał konkurs organizowany przez magazyn „Kuchnia” – konkurs „Kucharz – odkrycie roku 2009”. W 2012 objął stanowisko Executive Chefa w City Parku, tworząc wspaniałą restaurację Cucina, gdzie był odpowiedzialny za całą gastronomię zarówno restaurację jak i bankiety i konferencje.

W 2017 został wyróżniony przez prestiżowy przewodnik Gault&Millau Polska otrzymując tytuł Szefa Jutra. W listopadzie 2018 miał zaszczyt reprezentować Polskę na prestiżowym konkursie kulinarnym Chefs en Or w Paryżu a w 2019.

Zajął drugie miejsce w polskiej selekcji do międzynarodowego konkursu Bocuse d'Or. Obecnie jest trenerem Bocuse Academy i przygotowuje adeptów sztuki kulinarnej do konkursów. Uczy młode pokolenie jak pracować efektywnie i gotować zgodnie ze sztuką kulinarną. Właściciel studia kulinarnego Chef's Table w Poznaniu, gdzie prowadzi warsztaty, szkolenia kulinarne i restauracje pop-up. W ostatnich 5 latach aktywnie prowadzi autorskie szkolenia kulinarne oraz zdobywa nowe doświadczenia aby dzielić się wiedzą z ich uczestnikami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypty i opisy ćwiczeń, receptury oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia ćwiczeń.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Adres

ul. Rynek 8
62-035 Kórnik
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551