



Kreatywne rękodzieło i kulinarna podróż z ekologicznym podejściem - szkolenie

Numer usługi 2025/07/01/143893/2849898

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Eventun Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,9 / 5

426 ocen

📍 Dorbozy / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 15.11.2025 do 23.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane do osób dorosłych, kreatywnych i otwartych na rozwój w różnych dziedzinach, a także ceniących ekologiczne podejście. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	14-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kreatywne rękodzieło i kulinarna podróż z ekologicznym podejściem - szkolenie" przygotowuje do samodzielnej realizacji projektów artystycznych oraz do odkrywania tradycyjnych smaków kuchni gruzińskiej, z uwzględnieniem ekologicznych materiałów i zrównoważonego podejścia w obu obszarach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje tradycyjne techniki przygotowywania potraw gruzińskich	- opisuje charakterystyczne metody gotowania używane w Gruzji - porównuje różnice między tradycyjnymi i nowoczesnymi podejściami w kuchni gruzińskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
Projektuje menu inspirowane kuchnią gruzińską, uwzględniając zasady ekologiczne	- dobiera składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju - komponuje menu z uwzględnieniem harmonii smaków i lokalnych produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy tradycyjne potrawy gruzińskie, zachowując ich autentyczny charakter. Opisuje ekologiczne materiały wykorzystywane w rękodziele oraz charakteryzuje ich właściwości i zastosowanie	- przygotowuje co najmniej dwie potrawy - wykorzystuje ekologiczne produkty do przygotowania dań - wymienia co najmniej 5 zrównoważonych materiałów wykorzystywanych w makramach i ozdobach florystycznych - przedstawia zalety i wady zastosowania materiałów naturalnych w porównaniu z syntetycznymi	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy kompozycje florystyczne użytkowe z materiałów sezonowych i ekologicznych	- dobiera kwiaty i zieleń do typu kompozycji zgodnie z porą roku - tworzy bukiet zgodny z zasadami proporcji i harmonii barw - wykorzystuje techniki florystyczne z użyciem materiałów biodegradowalnych - prezentuje gotową kompozycję zgodnie z założonym przeznaczeniem	Wywiad swobodny
Projektuje ozdoby florystyczne zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju	- tworzy kompozycję florystyczną z materiałów biodegradowalnych - tworzy aranżacje zgodnie z zasadami estetyki i harmonii kolorystycznej	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

Wprowadzenie do ozdób florystycznych

- Historia i tradycje
- Wpływ na współczesne trendy dekoracyjne

Materiały i narzędzia z uwzględnieniem zrównoważonych praktyk

- Wybór naturalnych i ekologicznych materiałów
- Bezpieczne i zrównoważone metody pracy

Florystyka użytkowa i dekoracyjna – tworzenie kompozycji

- Zasady kompozycji florystycznej: proporcje, linie, rytm, balans
- Dobór roślin sezonowych i materiałów biodegradowalnych
- Techniki florystyczne: drutowanie, wiązanie, gąbka florystyczna, kompozycje bez użycia plastiku
- Praktyczne tworzenie bukietów, dekoracji stołowych, wianków i kompozycji w naczyniach
- Trendy florystyczne w duchu zrównoważonego rozwoju

Walidacja usługi cz. 1

Wprowadzenie do kuchni gruzińskiej

- Historia i wpływy kulturowe na kuchnię Gruzji
- Charakterystyka produktów i smaków

Podstawowe składniki i techniki kulinarne

- Dobór ekologicznych produktów

Przygotowanie tradycyjnych dań

- Ekologiczne podejście w kuchni
- Ograniczenie odpadów i wykorzystanie resztek

Zakończenie – degustacja i inspiracje

- Degustacja przygotowanych potraw

Walidacja usługi cz. 2

Szkolenie jest skierowane do osób ceniących kreatywność, ekologię oraz rozwój umiejętności artystycznych i kulinarnych. Szkolenie trwa 32 godziny dydaktyczne. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Wprowadzenie do ozdób florystycznych. Materiały i narzędzia z uwzględnieniem zrównoważonych praktyk	Renata Tabiś	15-11-2025	15:00	17:00	02:00
2 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	15-11-2025	17:00	17:15	00:15
3 z 22 Florystyka użytkowa i dekoracyjna – tworzenie kompozycji cz. 1	Renata Tabiś	15-11-2025	17:15	19:15	02:00
4 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	15-11-2025	19:15	19:30	00:15
5 z 22 Florystyka użytkowa i dekoracyjna – tworzenie kompozycji cz. 2	Renata Tabiś	15-11-2025	19:30	21:00	01:30
6 z 22 Florystyka użytkowa i dekoracyjna – tworzenie kompozycji cz. 3	Renata Tabiś	16-11-2025	08:00	10:00	02:00
7 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	16-11-2025	10:00	10:15	00:15
8 z 22 Florystyka użytkowa i dekoracyjna – tworzenie kompozycji cz. 4	Renata Tabiś	16-11-2025	10:15	11:45	01:30
9 z 22 Przerwa	Renata Tabiś	16-11-2025	11:45	12:00	00:15
10 z 22 Florystyka użytkowa i dekoracyjna – tworzenie kompozycji cz. 5	Renata Tabiś	16-11-2025	12:00	13:30	01:30
11 z 22 Walidacja usługi cz. 1	-	16-11-2025	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 22 Wprowadzenie do kuchni gruzińskiej. Podstawowe składniki i techniki kulinarne	-	22-11-2025	15:00	17:00	02:00
13 z 22 Przerwa	-	22-11-2025	17:00	17:15	00:15
14 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 1	-	22-11-2025	17:15	19:15	02:00
15 z 22 Przerwa	-	22-11-2025	19:15	19:30	00:15
16 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 2	-	22-11-2025	19:30	21:00	01:30
17 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 3	-	23-11-2025	08:00	10:00	02:00
18 z 22 Przerwa	-	23-11-2025	10:00	10:15	00:15
19 z 22 Przygotowanie tradycyjnych dań - cz. 4	-	23-11-2025	10:15	12:00	01:45
20 z 22 Przerwa	-	23-11-2025	12:00	12:15	00:15
21 z 22 Ekologiczne podejście w kuchni. Zakończenie – degustacja i inspiracje	-	23-11-2025	12:15	13:30	01:15
22 z 22 Walidacja usługi cz. 2	Bartłomiej Klag	23-11-2025	13:30	14:00	00:30

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	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Bartłomiej Klag

Doświadczony szef kuchni i właściciel renomowanej Karczmy u Klagów, dysponujący 21-letnim doświadczeniem w gastronomii. Na co dzień specjalizuje się w serwowaniu potraw z kuchni regionalnej i polskiej, wzbogacając je o elementy nowoczesności. Absolwent szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu, odbył liczne kursy, m.in. sushi master, kurs szefa kuchni, menadżera gastronomii oraz kurs cukierniczy ze specjalizacją w bezach i nowoczesnej kuchni polskiej. Dwukrotnie uhonorowany tytułem Kucharza Roku w 2018 roku, zarówno na poziomie powiatowym, jak i wojewódzkim w Małopolsce, a także w 2019 roku zdobył tytuł Kucharza Roku na poziomie powiatowym oraz zajął drugie miejsce w województwie małopolskim. Jego nieustanne dążenie do doskonałości i pasja do kulinariów sprawiają, że jest niezwykle szanowanym ekspertem w branży gastronomicznej. Email: bartlomiejklag@icloud.com.



2 z 2

Renata Tabiś

Wykwalifikowana specjalistka w dziedzinie florystyki z ponad 20-letnim doświadczeniem zawodowym. Jest magistrem inżynierem ogrodnictwa oraz mistrzem florystyki, ukończonym w renomowanej Szkole Florystycznej Kwitnące Horyzonty Moniki Bębenek. Swoją wiedzę i umiejętności zdobyła poprzez intensywne studia oraz liczne szkolenia, które pozwoliły jej śledzić najnowsze trendy i podnosić swoje kwalifikacje w dziedzinie florystyki. Karierę w branży florystycznej rozpoczęła prowadząc Kwaciarnię Akebia, a obecnie jest właścicielką Pracowni Florystycznej "Na Wzgórzu", gdzie tworzy unikalne i estetyczne kompozycje kwiatowe. Jej prace zdobyły uznanie w licznych konkursach florystycznych, gdzie wielokrotnie była laureatką, co świadczy o jej wysokim poziomie artystycznym i technicznym. Oprócz wiedzy florystycznej, Renata posiada również umiejętności trenerskie. Ukończyła kurs trenerski w szkole coachingu Liliany Kupaj, co umożliwiło jej efektywne przekazywanie wiedzy i prowadzenie szkoleń. Zdobyła także kompetencje miękkie w zakresie komunikacji i sprzedaży poprzez liczne kursy, co czyni ją wszechstronnym i efektywnym trenerem. Jest pasjonatką swojego zawodu, która z zaangażowaniem dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem z innymi. Jej profesjonalizm,

kreatywność oraz umiejętność pracy z ludźmi sprawiają, że jest cenionym trenerem w dziedzinie florystyki. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: renata.tabis@gmail.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie.

Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.
- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut dydaktycznych.
- Szkolenie trwa 32 godziny dydaktyczne.
- Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020r., poz. 1983).
- Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz „Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.
- Harmonogram z przerwami opracowano zgodnie z wymogami Znaku Jakości MSUES 2.0, co zapewnia efektywność nauki i komfort uczestników oraz potwierdza wysoką jakość świadczonej usługi.

Adres

Dorbozy 26a
23-413 Dorbozy
woj. lubelskie

Kontakt



Zdzisław Celusta

E-mail zdzislaw.celusta@eventun.pl

Telefon (+48) 608 427 360