



Multi Skills Grant
Magda Najberg

Brak ocen dla tego dostawcy

Kuchnia Polska w Nowoczesnej Odświeżonej – Tradycja Spotyka Innowację

Numer usługi 2025/07/15/184901/2879553

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 04.09.2025 do 05.09.2025

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kucharze, pomoc kuchenna, pracownicy restauracji, pasjonaci gastronomii, managerowie.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	03-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnicy poznają nowoczesne techniki kulinarne, takie jak sous-vide czy kuchnia molekularna, i nauczą się stosować je do tradycyjnych polskich dań. Kurs promuje kreatywność, zdrowe zamienniki i estetykę serwowania. Omawiane będą też trendy, jak slow food i sezonowość. Uczestnicy zdobędą umiejętność tworzenia nowoczesnych wersji klasyków kuchni polskiej, z naciskiem na smak, zdrowie i atrakcyjny wygląd potraw.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna historię, składniki i techniki przygotowywania klasycznych dań kuchni polskiej. Rozumie nowoczesne techniki kulinarne i ich zastosowanie w kuchni polskiej. Zna nowoczesne składniki i zamienniki poprawiające zdrowotność i estetykę potraw. Zna podstawy zdrowego odżywiania i wpływ składników na zdrowie	Poprawnie odpowiada na pytania testowe i/lub ustne	Test teoretyczny
	Potrafi wymienić i opisać techniki oraz ich zastosowanie	Test teoretyczny
	Wskazuje odpowiednie składniki w kontekście przykładowych dań	Test teoretyczny
	Dobiera składniki w oparciu o wartości zdrowotne	Test teoretyczny
Potrafi przygotować i zaprezentować dania kuchni polskiej z użyciem nowoczesnych technik. Umie kreatywnie modyfikować przepisy, zachowując ich tradycyjny charakter. Obsługuje sprzęt specjalistyczny wykorzystywany w kuchni nowoczesnej. Potrafi estetycznie zaprezentować dania	Samodzielnie przygotowuje potrawę zgodnie z założeniami kursu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opracowuje własną wersję klasycznego dania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prawidłowo używa sprzętu podczas zajęć praktycznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Serwuje dania z dbałością o detale wizualne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z innymi w zespole kuchennym. Wykazuje odpowiedzialność i staranność w przygotowaniu potraw. Potrafi przyjąć krytykę i dokonywać modyfikacji dań. Otwartość na inspiracje i modyfikacje tradycyjnych przepisów	Pracuje w grupie, dzieląc się obowiązkami	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dbą o jakość, estetykę i organizację pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wprowadza zmiany na podstawie uwag trenera i innych uczestników	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy nowe warianty klasycznych dań	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

Ramowy program szkolenia: Kuchnia Polska w Nowoczesnej Odsłonie – Tradycja Spotyka Innowację

Czas trwania szkolenia:

Czas trwania: 2 dni (24 godziny dydaktyczne po 45 minut każda, czyli 18 godzin zegarowych)

1 godzina dydaktyczna = 45 minut zajęć.

Przerwy ustalane są elastycznie, zgodnie z tempem pracy grupy i nie są wliczane do godzin dydaktycznych.

Program ramowy

Dzień 1 –

- 1. Wprowadzenie do kuchni polskiej i nowoczesnych trendów-** Krótkie omówienie historii i ewolucji kuchni polskiej.
- 2 Nowoczesna interpretacja zup polskich-** Teoria: tradycyjne zupy (żurek, barszcz, chłodnik) w nowoczesnym ujęciu.
- 3 Nowoczesne pierogi-** Teoria: Techniki modyfikacji klasycznych pierogów (np. różne nadzienia, zdrowe zamienniki mąki).
- 4 Nowoczesne mięsa w kuchni polskiej -** Teoria: Wykorzystanie nowoczesnych technik obróbki mięsa (np. sous-vide, pieczenie w niskiej temperaturze).

Dzień 2 –

- 1. Nowoczesne śniadanie po polsku -** Teoria: Nowoczesne podejście do tradycyjnego polskiego śniadania.
- 2 Nowoczesna kuchnia roślinna w Polsce-** Teoria: Nowoczesne techniki obróbki warzyw i tworzenie roślinnych zamienników tradycyjnych potraw.
- 3 Nowoczesne polskie danie autorskie-** Każdy uczestnik opracowuje i przygotowuje swoje własne danie inspirowane kuchnią polską z wykorzystaniem nowoczesnych technik.

Metody szkoleniowe:

- Wykłady interaktywne z prezentacją multimedialną
- Ćwiczenia praktyczne, symulacje i scenki sytuacyjne
- Praca w grupach i dyskusje moderowane
- Case study i analiza przykładów z branży

Egzamin i potwierdzenie kwalifikacji:

- **Test wiedzy (pisemny):** 20 pytań zamkniętych i otwartych
- **Zaświadczenie ukończenia szkolenia lub certyfikat** – wydawany po pozytywnym zaliczeniu testu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do kuchni polskiej i nowoczesnych trendów. Nowoczesna interpretacja zup polskich	Piotr Strzelczyk	04-09-2025	08:30	12:00	03:30
2 z 10 Przerwa	Piotr Strzelczyk	04-09-2025	12:00	13:00	01:00
3 z 10 Nowoczesne pierogi. Nowoczesne mięsa w kuchni polskiej /Zajęcia praktyczne, studio pytań.	Piotr Strzelczyk	04-09-2025	13:00	18:00	05:00
4 z 10 Przerwa	Piotr Strzelczyk	04-09-2025	18:00	18:30	00:30
5 z 10 Zajęcia praktyczne	Piotr Strzelczyk	04-09-2025	18:30	20:30	02:00
6 z 10 Nowoczesne śniadanie po polsku	Piotr Strzelczyk	05-09-2025	08:30	12:00	03:30
7 z 10 Przerwa	Piotr Strzelczyk	05-09-2025	12:00	13:00	01:00
8 z 10 Nowoczesna kuchnia roślinna w Polsce/Nowoczesne polskie danie autorskie	Piotr Strzelczyk	05-09-2025	13:00	18:00	05:00
9 z 10 Zajęcia praktyczne	Piotr Strzelczyk	05-09-2025	18:00	19:30	01:30
10 z 10 Walidacja	-	05-09-2025	19:30	20:30	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Strzelczyk

Szef Kuchni z 25-letnim doświadczeniem. Jego pracę na statkach pasażerskich i offshorowych oraz zdobytą wiedzę w hotelach w Szwajcarii i Francji cechuje wyjątkowość i indywidualizm. Od 2010 roku jest również właścicielem firmy Chef United, specjalizującej się w usługach dla branży HORECA. Firma oferuje wszechstronne usługi, takie jak analiza rentowności w branży HORECA, tworzenie kart menu, opracowywanie receptur, kalkulacje food cost, dokumentację HACCP, GMP GHP, szkolenia personelu oraz pomoc w rekrutacji pracowników. Zaufaj naszemu doświadczeniu i wzmocnij swoją pozycję w świecie kulinarnym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Na początku szkolenia każdy uczestnik otrzymuje **profesjonalnie opracowany skrypt szkoleniowy**, który obejmuje **pełen zakres materiału dydaktycznego** realizowanego podczas kursu. Skrypt został przygotowany z myślą o maksymalnym wsparciu procesu uczenia się i zawiera zarówno **klarownie przedstawione treści teoretyczne**, jak i **praktyczne wskazówki oraz ćwiczenia**, ułatwiające zrozumienie i utrwalenie omawianych zagadnień.

W materiałach znajdują się:

- definicje i pojęcia kluczowe dla danej tematyki,
- schematy, tabele i diagramy wspomagające zapamiętywanie,
- przykłady sytuacji z praktyki zawodowej,
- zestawy kontrolne i listy „checklist” do wykorzystania w codziennej pracy,
- propozycje rozwiązań konkretnych problemów i studia przypadków,
- miejsce na notatki własne oraz pytania do refleksji i dyskusji grupowej.

Skrypt został opracowany w przystępny sposób, z dbałością o przejrzystość i funkcjonalność, dzięki czemu stanowi **cenne narzędzie nie tylko podczas szkolenia, ale również po jego zakończeniu** – jako pomoc w codziennej pracy zawodowej, źródło referencyjne oraz wsparcie w dalszym doskonaleniu umiejętności.

Dla uczestników, którzy chcą rozwijać się dalej, skrypt zawiera również **polecane źródła literatury branżowej i aktualne akty prawne**, dzięki którym możliwe jest samodzielne pogłębianie wiedzy po zakończeniu kursu.

Warunki uczestnictwa

Posiadanie ważnego numeru ID wsparcia – uczestnik zobowiązany jest do posiadania aktywnego identyfikatora w systemie BUR.

Zgłoszenie poprzez system BUR nie jest równoznaczne z gwarancją udziału w kursie.

W celu potwierdzenia dostępności miejsc oraz ukończenia procesu rejestracji, uczestnik jest zobowiązany do skontaktowania się z Organizatorem.

Kryteria kwalifikacyjne – do udziału w szkoleniu uprawnione są osoby spełniające warunki określone w sekcji „Grupa docelowa usługi”. Kandydatem może być osoba pełnoletnia, posiadająca wykształcenie kierunkowe lub doświadczenie zawodowe w zakresie gastronomii. Wskazane jest również posiadanie podstawowej wiedzy branżowej.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z kwalifikacjami lub dostępnością miejsc, zalecamy kontakt telefoniczny lub mailowy z Organizatorem.

Informacje dodatkowe

Cena kursu **nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową**. Organizator nie pokrywa ani nie zwraca kosztów związanych z dojazdem uczestnika, zakwaterowaniem oraz wyżywieniem.

Czas trwania szkolenia podany w ofercie odnosi się wyłącznie do godzin dydaktycznych – **przerwy nie są wliczane** w łączny czas kursu.

Szkolenie jest **zwolnione z podatku VAT** zgodnie z:

- art. 43 ust. 1 pkt 26 lit. a ustawy o VAT (w przypadku usług kształcenia zawodowego spełniających warunki ustawowe), lub
- art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT – w przypadku dofinansowania ze środków publicznych w wysokości co najmniej 70%.

W zależności od warunków określonych przez Operatorów oraz wysokości przyznanych dofinansowań, **mogą pojawić się dodatkowe dopłaty** po stronie uczestnika.

Przerwy w trakcie kursu są planowane w sposób elastyczny – ich długość i częstotliwość dostosowywane są do tempa pracy grupy.

Adres

ul. Stanisławowska 47
54-611 Wrocław
woj. dolnośląskie

Zastrzegamy, iż miejsce realizacji szkolenia może ulec zmianie z przyczyn organizacyjnych lub niezależnych od Organizatora. Uczestnicy zostaną stosownie wcześniej poinformowani o ewentualnej zmianie lokalizacji drogą mailową lub telefoniczną.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magda Najberg

E-mail szkolenia@multiskillsgrant.pl

Telefon (+48) 577 167 437