



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

KUCHNIA POLSKA I STAROPOLSKA W NOWOCZESNYM WYDANIU - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2025/07/30/17498/2912257

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 19.11.2025 do 20.11.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

108,70 PLN brutto/h

108,70 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kucharze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i kuchni orientalnej i wegetariańskiej. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek-Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	17-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni polskiej i staropolskiej w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i

tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik samodzielnie wykonuje dania kuchni polskiej i staropolskiej w nowoczesnym wydaniu. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz układanie dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia kulinarne.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	Tworzy nowoczesne dania kuchni polskiej i staropolskiej - dania główne, przystawki i zupy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Układa wszystkie elementy dań na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - posiada umiejętność przekazania wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiadanie kompetencji społecznych, niezbędnych do wykonywania pracy w zespole, radzenie sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym.	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 skierowane jest do kucharzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i kuchni orientalnej i wegetariańskiej.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia kuchni polskiej
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

Przystawki

1. Tatar z buraka z musem z koziego sera i z tymiankiem
2. Tatar wołowy z lodami chrzanowymi
3. Tatar ze śledzia podawany na ryżu ala guncan

Dania główne

1. Ravioli z wędzoną kaczką confit w sosie z palonych skrzydełek
2. Pierś z kurczaka kukurydzianego faszerowana grzybami leśnymi z fondantem ziemniaczanym
3. Krokiety z dorsza i wędzonego pstrąga z sałatką wakame
4. Galantyna z trybowanego kurczaka z wątróbką i roszynkami
5. Prasowany ozorek cielęcy z majonezem z bakłażana i żelem z rokitnika

Zupy

1. Klarowany rosół z drobiu z pulpecikami
2. Krem z białych warzyw z chipsami warzywnymi

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

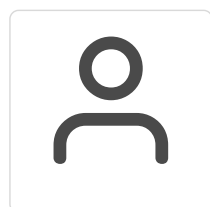
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dawid Klimaniec

Ślęzak z krwi i kości, miłośnik naturalnych smaków i etyki łowieckiej. Swoją kulinarną drogę rozpoczął na Śląsku, zdobywając doświadczenie w renomowanych restauracjach. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, takich jak Międzynarodowy Festiwal Pstręga w Kłodzku czy Mistrzostwa Polski w podawaniu Baraniny. Jego talent został doceniony nominacją w Kulinarnych Hermesach oraz zwycięstwem w konkursie Gęsina na Św. Marcina.

Po latach pracy w Polsce zdobywał doświadczenie za granicą, m.in. w renomowanej restauracji OX w Belfaście, nagrodzonej gwiazdką Michelin. Po powrocie do kraju objął stanowisko Szefa Kuchni w rzemieślniczym browarze Krajcar w Żywcu, a następnie stanął za sterami Punktu „G”astronomicznego w Pszczynie.

W ostatnich 5 latach kierował kuchnią prestiżowej Restauracji FIGA w Poznaniu, gdzie przez pięć lat rozwijał autorską wizję kuchni opartej na sezonowych i lokalnych produktach. Obecnie pełni funkcję Szefa Patron Resortu Złoty Groń & Restauracji Bukova w Istebnej, Restauracji Wiśniowy Sad w Rudzie Śląskiej oraz nowo powstającej restauracji w Starych Browarach Wrocławskich.

Autor książek kulinarnych, juror konkursów gastronomicznych, członek stowarzyszeń Polish Chef i „Poznańscy Kucharze Razem”. Nieustannie inspiruje, rozwija młodych kucharzy i wyznacza trendy w polskiej gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601