



Wsparcie Dotacyjne
spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5

241 ocen

Szkolenie "Sezonowa kuchnia regionalna w cateringu"

Numer usługi 2025/08/19/161680/2946863

📍 Wadowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 14 h

📅 02.09.2025 do 03.09.2025

2 520,00 PLN brutto

2 520,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie kierowane do: osób pracujących w branży gastronomicznej i cateringowej (kucharze, cukiernicy, pracownicy kawiarni, restauracji itp.), osób prowadzących firmy cateringowe, kawiarnie, pracownice wypieków i ich pracowników.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	01-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	14
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

Celem szkolenia jest rozwinięcie kompetencji uczestników w zakresie planowania i przygotowywania dań cateringowych z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych składników. Szkolenie przygotowuje do samodzielnego dobierania najwyższej jakości produktów, komponowania zróżnicowanych i wartościowych dań, a także stosowania tradycyjnych i

nowoczesnych technik gotowania w kuchni regionalnej. Uczestnicy nauczą się tworzyć atrakcyjne i zdrowe menu cateringowe odpowiednie na różne pory roku, z uwzględnieniem

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia lokalne składniki dostępne w poszczególnych porach roku	- Wskazuje co najmniej 2 produkty sezonowe dla poszczególnych pór roku	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje techniki kulinarne wpływające na smak, strukturę i wartość odżywczą potraw	- Wymienia co najmniej 2 techniki, które najlepiej zachowują witaminy i minerały w potrawach	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje techniki kulinarne właściwe dla kuchni regionalnej	- Wskazuje co najmniej 2 techniki charakterystyczne dla wybranej kuchni regionalnej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje korzyści ekonomiczne i smakowe wynikające z wykorzystania produktów sezonowych	- Wymienia co najmniej 2 korzyści ekonomiczne i 2 smakowe wynikające z użycia produktów sezonowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Współpracuje w grupie przy planowaniu i realizacji menu sezonowego w cateringu.	- wskazuje co najmniej dwa zachowania, które sprzyjają efektywnej współpracy w zespole kucharskim	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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 kierowane do: osób pracujących w branży gastronomicznej i cateringowej (kucharze, cukiernicy, pracownicy kawiarni, restauracji itp.), osób prowadzących firmy cateringowe, kawiarnie, pracownie wypieków i ich pracowników.

Szkolenie będzie prowadzone w formie wykładu z angażowaniem uczestników w formie pytań, zadań oraz ćwiczeń podczas trwania szkolenia. Ćwiczenia będą realizowane w parach, co sprzyja wymianie doświadczeń i wspólnemu rozwiązywaniu zadań. Liczba godzin zajęć teoretycznych: 10h, liczba godzin zajęć praktycznych: 4h

Usługa prowadzona jest w trybie godzin zegarowych, tj. 1 godzina = 60 minut.

Przerwy i czas walidacji są wliczone w czas usługi rozwojowej.

W ostatnim dniu szkolenia zostanie przeprowadzona walidacja w formie testu on-line z odpowiedziami generowanymi komputerowo. Test udostępniony zostanie przez osobę prowadzącą usługę - rozdzielnosc funkcji zostaje zachowana z uwagi na rodzaj testu (test on-line z odpowiedziami generowanymi automatycznie).

Program:

Dzień I

1. Przywitanie uczestników szkolenia, rozpoczęcie szkolenia. Omówienie tematów poruszanych na szkoleniu.

2. Dobór lokalnych składników w kuchni cateringowej w oparciu o sezonowość

- Jak identyfikować i wybierać najlepsze lokalne i sezonowe produkty?
- Gdzie i jak kupować lokalne składniki – współpraca z lokalnymi dostawcami
- Zasady rozpoznawania jakości mięsa, warzyw, nabiału i innych produktów
- Zdrowe alternatywy dla popularnych składników (np. naturalne zamienniki konserwantów)

3. Sezonowość w planowaniu menu cateringowego

- Znaczenie sezonowości w układaniu menu
- Przykłady sezonowych dań cateringowych

4. Planowanie i optymalizacja kosztów w kuchni sezonowej

- Jak obliczać koszty dań w oparciu o lokalne i sezonowe produkty
- Strategie minimalizacji strat produktów i maksymalizacji wykorzystania surowców
- Techniki planowania zakupów i magazynowania świeżych składników
- Analiza rentowności menu sezonowego w cateringu

5. Tworzenie menu na różne pory roku z wykorzystaniem dostępnych produktów

- Analiza wartości odżywczej potraw i ich wpływ na zdrowie
- Dostosowanie menu do preferencji i ograniczeń dietetycznych klientów
- Optymalizacja kosztów składników przy zachowaniu jakości i sezonowości potraw
- Praktyczne ćwiczenia: układanie przykładowych menu sezonowych

6. Techniki przygotowywania potraw regionalnych w cateringu

- Tradycyjne metody obróbki mięsa i warzyw w kuchni regionalnej
- Techniki przygotowania potraw w dużych ilościach bez utraty jakości
- Metody konserwacji produktów naturalnymi sposobami (marynaty, kiszonki, suszenie)

7. Wpływ różnych technik gotowania na smak i jakość potraw

- Jak techniki obróbki wpływają na wartości odżywcze produktów
- Dobór techniki gotowania w zależności od rodzaju potrawy i składników sezonowych
- Minimalizacja strat witamin i składników mineralnych podczas przygotowywania dań
- Techniki utrzymania odpowiedniej konsystencji i aromatu potraw przy cateringu

8. Prezentacja i aranżacja potraw w cateringu sezonowym

- Estetyka podania – jak wykorzystać sezonowe składniki do atrakcyjnej prezentacji potraw
- Dekorowanie dań naturalnymi elementami sezonowymi (zioła, owoce, kwiaty jadalne)

- Trendy w aranżacji dań cateringowych (talerze ekologiczne, minimalistyczne kompozycje, styl rustykalny)

10.Przygotowanie potraw cateringowych w stylu regionalnym z uwzględnieniem sezonu

- Warsztaty kulinarne: przygotowanie kilku potraw według przepisów regionalnych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Przywitanie uczestników szkolenia, rozpoczęcie szkolenia. Omówienie tematów poruszanych na szkoleniu	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 18 Dobór lokalnych składników w kuchni cateringowej w oparciu o sezonowość	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	08:30	10:00	01:30
3 z 18 Przerwa	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	10:00	10:10	00:10
4 z 18 Sezonowość w planowaniu menu cateringowego	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	10:10	11:35	01:25
5 z 18 Przerwa obiadowa	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	11:35	12:00	00:25
6 z 18 Planowanie i optymalizacja kosztów w kuchni sezonowej	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	12:00	13:30	01:30
7 z 18 Przerwa	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	13:30	13:40	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 18 Tworzenie menu na różne pory roku z wykorzystaniem dostępnych produktów	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	13:40	14:45	01:05
9 z 18 Sesja Q&A	Mateusz Kwiecień	02-09-2025	14:45	15:00	00:15
10 z 18 Rozpoczęcie II dnia szkolenia. Omówienie tematów poruszanych na szkoleniu	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	08:00	08:30	00:30
11 z 18 Techniki przygotowywania potraw regionalnych w cateringu	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	08:30	09:30	01:00
12 z 18 Przerwa	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	09:30	09:35	00:05
13 z 18 Wpływ różnych technik gotowania na smak i jakość potraw	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	09:35	10:35	01:00
14 z 18 Prezentacja i aranżacja potraw w cateringu sezonowym	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	10:35	11:35	01:00
15 z 18 Przerwa obiadowa	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	11:35	12:00	00:25
16 z 18 Przygotowanie potraw cateringowych w stylu regionalnym z uwzględnieniem sezonu	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	12:00	14:30	02:30
17 z 18 Przerwa	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	14:30	14:40	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 18 Test teoretyczny online z odpowiedziami generowanymi automatycznie przeprowadzony w ramach walidacji	Mateusz Kwiecień	03-09-2025	14:40	15:00	00:20

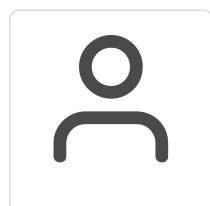
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 520,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 520,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Kwiecień

Mateusz Kwiecień to doświadczony szef kuchni z ponad 15-letnim stażem w gastronomii. Absolwent Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie, zdobywał doświadczenie w renomowanych restauracjach i firmach cateringowych, m.in. „Bistro Pierwsze Piętro”, „Molto Bene”, „Vistula Port”, „Restauracja Karolinka Golf Park” oraz catering PRESS. Specjalizuje się w organizacji cateringów do 2500 osób, przygotowywaniu dań z lokalnych, sezonowych produktów oraz prowadzeniu szkoleń kulinarnych. Mateusz ukończył liczne kursy i szkolenia: dziczyzna, ryby i owoce morza, wołowina, kuchnia molekularna, miksologia barmańska, kurs pedagogiczny i BHP, co pozwala mu łączyć wiedzę praktyczną z umiejętnością przekazywania jej innym. Jego szkolenia są dynamiczne, praktyczne i dostosowane do potrzeb uczestników – zarówno profesjonalistów, jak i pasjonatów gotowania. Prowadzi warsztaty z kuchni sezonowej i regionalnej, pokazując, jak łączyć tradycję z nowoczesnymi trendami kulinarnymi. Dzięki doświadczeniu w restauracjach i cateringu potrafi inspirować, uczyć efektywnych technik pracy w kuchni oraz rozwijać kreatywność kulinarną uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia będzie udostępniana prezentacja.

Warunki uczestnictwa

Każdy uczestnik powinien mieć dostęp do telefonu lub komputera z dostępem do Internetu (WiFi).

Od uczestników szkolenia wymagane są podstawowe umiejętności obsługi telefonu/komputera oraz przeglądarki internetowej

Informacje dodatkowe

Usługa prowadzona z użyciem metod aktywizujących uczestników. Ćwiczenia będą realizowane w parach, co sprzyja wymianie doświadczeń i wspólnemu rozwiązywaniu zadań.

Usługa dofinansowana w minimum 70% ze środków publicznych jest zwolniona 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1983) w związku z art. 82 ust. 3 Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2022 r. poz. 931)

Aby usługa mogła być rozliczona w projekcie z dofinansowaniem, wymagane jest minimum 80% obecności Uczestnika na szkoleniu. Frekwencja Uczestnika projektu zostanie potwierdzona poprzez własnoręczny podpis złożony na udostępnionej przez organizatora szkolenia liście obecności.

Po zakończeniu szkolenia każdy uczestnik otrzyma odpowiednie zaświadczenie/certyfikat o jego ukończeniu.

Pomoc techn. w trakcie szkolenia - tel. 511 103 162

Adres

al. Aleja Wolności 52/-

34-100 Wadowice

woj. małopolskie

Szkolenie odbywać się będzie w sali spełniającej warunki higieniczne, sanitarne i techniczne, dostosowanej do liczby uczestników. Uczestnicy mają zapewniony dostęp do zaplecza socjalnego oraz materiałów szkoleniowych w formie papierowej lub elektronicznej

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Odrowąż

E-mail k.odrowaz@wsparciedotacyjne.org.pl

Telefon (+48) 511 106 162