



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

Tradycyjna kuchnia polska – warsztaty z Ewą Politowską – Krajniewską

Numer usługi 2025/08/30/15066/2973053

📍 Toruń / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 30.09.2025 do 30.09.2025

350,00 PLN brutto

284,55 PLN netto

70,00 PLN brutto/h

56,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	1. Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o dania tradycyjnej kuchni polskiej podnosząc jakość swoich usług. 2. Szefowie kuchni: Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności. 3. Kucharze hotelowi: Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości. 4. Pasjonaci gotowania: Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o dania tradycyjnej kuchni polskiej. Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”. Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem Ewy Politowskiej-Krajniewskiej.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	26-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego zastosowania tradycyjnych metod kuchni polskiej w pracy zawodowej. Uczestnicy zdobędą umiejętności tworzenia zróżnicowanych, pożywnych i harmonijnych potraw, czerpiąc z bogactwa kulinarnych inspiracji regionalnych. Poznasz sekrety komponowania smaków i konsystencji, by osiągnąć perfekcyjne połączenia – od głębokich esencji po zbalansowane białka i dodatki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej.	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przestrzega zasad oceny organoleptycznej wybranych surowców	prawidłowo ocenia surowce	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocenia jakość wybranych surowców	prawidłowo ocenia jakość surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
określa rodzaje wybranych produktów i dań tradycyjnej kuchni polskiej oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	wykonuje dania tradycyjnej kuchni polskiej umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej	odpowiednio dobiera narzędzia i drobny sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
obsługuje wybrane urządzenia stosowane w procesie produkcji gastronomicznej	sprawnie obsługuje urządzenia w trakcie produkcji dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną dań tradycyjnej kuchni polskiej w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania tradycyjnej kuchni polskiej w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
sporządza półprodukty i gotowe dania tradycyjnej kuchni polskiej	przygotowuje dania tradycyjnej kuchni polskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji dań tradycyjnej kuchni polskiej	przedstawia projektowane prezentacje dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji dań tradycyjnej kuchni polskiej	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji dań tradycyjnej kuchni polskiej	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji dań tradycyjnej kuchni polskiej	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań tradycyjnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania dań tradycyjnej kuchni polskiej	tworzy elementy dekoracji dań tradycyjnej kuchni polskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
prezentuje i dekoruje dania tradycyjnej kuchni polskiej	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania tradycyjnej kuchni polskiej	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?

Program

Łączna ilość godzin	5 godzin zegarowych, czas przerw nie wlicza się do czasu usługi szkoleniowej
Program dnia	Tradycyjna kuchnia polska - warsztaty z Ewą Politowską-Krajniewską
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i dań tradycyjnej kuchni polskiej
	prezentacja dań tradycyjnej kuchni polskiej na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań tradycyjnej kuchni polskiej
Egzamin	Egzamin teoretyczny i praktyczny (ok. 1 h)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Tradycyjna kuchnia polska - warsztaty z Ewą Politowską-Krajniewską	Ewa Politowska-Krajniewska	30-09-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Ewa Politowska-Krajniewska	30-09-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	30-09-2025	21:15	22:15	01:00

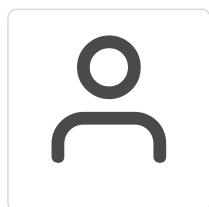
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	350,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	284,55 PLN
Koszt osobogodziny brutto	70,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	56,91 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Politowska-Krajniewska

Ewa Politowska-Krajniewska pracuje w Restauracji Spichrz jako szefowa kuchni od 2003 roku. Ukończyła toruńskie Technikum Gastronomiczne w 1996 r. Doświadczenia zawodowe zdobywała w Polsce i zagranicą zaczynając od najniższych stanowisk, przez co zna każdy sektor w branży gastronomicznej. Uczestniczyła w wielu kursach zdobywając wiedzę. Interesuje się kuchnią polską i historyczną.

Swoje doświadczenie zawodowe i kwalifikacje nabyła tym samym nie wcześniej niż 5 lat przed datą szkolenia (wymóg Bazy Usług Rozwojowych).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przygotowanie się Uczestnika do zajęć nie jest wymagane, gdyż Akademia dostarcza wszystkie składniki, sprzęt AGD i akcesoria kuchenne oraz materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój.

Adres

ul. Joachima Lelewela 33
87-100 Toruń
woj. kujawsko-pomorskie

AKADEMIA KULINARNA STUDIO A ul. Lelewela 33 (hala targowa, lp.) 87-100 Toruń tel. +48 506 177 366 email: biuro@akademia.cooking strona internetowa: akademia.cooking

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Michałowska

E-mail biuro@akademia.cooking

Telefon (+48) 506 177 366