



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

Kuchnia tajska z Maćkiem Bartkowiakiem

Numer usługi 2025/08/30/15066/2973066

📍 Toruń / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 10.10.2025 do 10.10.2025

360,00 PLN brutto

292,68 PLN netto

72,00 PLN brutto/h

58,54 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o dania kuchni tajskiej podnosząc jakość swoich usług. Szefowie kuchni: Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności. Kucharze hotelowi: Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości. Pasjonaci gotowania: Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o dania kuchni tajskiej. Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”. Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem Macieja Bartkowiaka.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	08-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego wykorzystania technik kuchni tajskiej w pracy gastronomicznej. Uczestnicy nauczą się, jak w autentyczny sposób przygotowywać różnorodne dania kuchni tajskiej. Szkolenie rozwija umiejętności niezbędne do pracy w kuchni specjalizującej się w kuchni tajskiej, pozwalając na komponowanie pełnowartościowych i tradycyjnych tajskich posiłków.

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 kuchni tajskiej.	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji dań kuchni tajskiej	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 kuchni tajskiej oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania dań kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	wykonuje dania kuchni tajskiej umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni tajskiej	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji dań kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni tajskiej	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji dań kuchni tajskiej	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 kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przeprowadza ocenę organoleptyczną dań kuchni tajskiej w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania kuchni tajskiej w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
sporządza półprodukty i gotowe dania kuchni tajskiej	przygotowuje dania kuchni tajskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji dań kuchni tajskiej	przedstawia projektowane prezentacje dań kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji dań kuchni tajskiej	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji dań kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji dań kuchni tajskiej	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania dań kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji dań kuchni tajskiej	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań kuchni tajskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania dań kuchni tajskiej	tworzy elementy dekoracji dań kuchni tajskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
prezentuje i dekoruje dania kuchni tajskiej	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania kuchni tajskiej	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

Łączna ilość godzin	5 godzin zegarowych, czas przerw nie wlicza się do czasu usługi szkoleniowej
Program dnia	Kuchnia tajska z Maćkiem Bartkowiakiem
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i dań z kuchni tajskiej
	prezentacja dań kuchni tajskiej na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań kuchni tajskiej
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 Kuchnia tajska z Maćkiem Bartkowiakiem	Maciej Bartkowiak	10-10-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Maciej Bartkowiak	10-10-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	10-10-2025	21:15	22:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	360,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	292,68 PLN

Koszt osobogodziny brutto

72,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

58,54 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Bartkowiak

Maciej Bartkowiak to doświadczony szef kuchni, który przez 5 lat zarządzał kuchnią warszawskiej restauracji SHOKU. Wcześniej pełnił funkcję generalnego szefa kuchni w restauracji WHY THAI w Warszawie. Swoje umiejętności doskonalił nie tylko w renomowanych poznańskich restauracjach, takich jak Muga, ale także w hiszpańskich hotelach, takich jak Melia Cala Dor na Majorce. Jest absolwentem Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu. Jest również autorem e-booków kulinarnych, m.in. Ze szparagami oraz Przepisu na domówkę.

Prowadzi warsztaty kulinarne, podczas których zachęca uczestników do eksperymentowania, łączenia smaków i odkrywania radości z gotowania. Zawsze stawia na prostotę i przyjemność tworzenia dań, a jego pasja do gotowania zaraża innych.

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