



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

Kuchnia wietnamska z Maćkiem Bartkowiakiem

Numer usługi 2025/08/30/15066/2973181

📍 Toruń / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 11.10.2025 do 11.10.2025

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 wietnamskiej 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 wietnamskiej. 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	3
Data zakończenia rekrutacji	09-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego zastosowania autentycznych metod kuchni wietnamskiej w pracy gastronomicznej. Uczestnicy zdobędą umiejętności tworzenia lekkich, pożywnych i harmonijnych potraw, czerpiąc z bogactwa kulinarnych inspiracji prosto z ulic Wietnamu. Poznasz sekrety komponowania smaków i konsystencji, by osiągnąć perfekcyjne połączenia – od esencjonalnych bulionów, przez chrupiące warzywa, po świeże zioła.

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 wietnamskiej.	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji dań kuchni wietnamskiej	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 wietnamskiej oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania dań kuchni wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	wykonuje dania kuchni wietnamskiej umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni wietnamskiej	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji dań kuchni wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni wietnamskiej	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji dań kuchni wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji dań kuchni wietnamskiej	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 wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną dań kuchni wietnamskiej w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania kuchni wietnamskiej w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
sporządza półprodukty i gotowe dania kuchni wietnamskiej	przygotowuje dania kuchni wietnamskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji dań kuchni wietnamskiej	przedstawia projektowane prezentacje dań kuchni wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji dań kuchni wietnamskiej	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji dań kuchni wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji dań kuchni wietnamskiej	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania dań kuchni wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji dań kuchni wietnamskiej	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań kuchni wietnamskiej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania dań kuchni wietnamskiej	tworzy elementy dekoracji dań kuchni wietnamskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
prezentuje i dekoruje dania kuchni wietnamskiej	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania kuchni wietnamskiej	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	Kuchnia wietnamska 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 wietnamskiej
	prezentacja dań kuchni wietnamskiej na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań kuchni wietnamskiej
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 wietnamska z Maćkiem Bartkowiakiem	Maciej Bartkowiak	11-10-2025	10:00	14:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Maciej Bartkowiak	11-10-2025	14:00	14:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	11-10-2025	14:15	15:15	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