



BAR MOBILNY  
Grzegorz Miąc

★★★★★ 4,9 / 5

29 ocen

## Szkolenie kulinarne

Numer usługi 2025/09/08/165646/2992492

📍 Jabłonna Lacka / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 13.09.2025 do 20.09.2025

4 950,00 PLN brutto

4 950,00 PLN netto

110,00 PLN brutto/h

110,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <p>Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek na różne okazje. Grupą docelową usługi będą wszystkie osoby, które chcą nauczyć się jak przygotowywać i serwować dnia.</p> |
| Minimalna liczba uczestników    | 1                                                                                                                                                                                                                                          |
| Maksymalna liczba uczestników   | 20                                                                                                                                                                                                                                         |
| Data zakończenia rekrutacji     | 12-09-2025                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba godzin usługi            | 45                                                                                                                                                                                                                                         |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna                                                                                                                                                                                                         |

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań z nowoczesnymi elementami. 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                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Tworzy dania kuchni tradycyjnej w nowej odsłonie.                                                | Umiejętne łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz układa dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Dobiera przyprawy i zioła pasujące do dań.                                                       | Stosuje wiedzę o zasadach łączenia poszczególnych przypraw z różnymi rodzajami dań. Komponuje własną kompozycję przypraw.                                                   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia i wykonuje klasyczne i alternatywne dania jednogarnkowe.                                  | Tworzy dania jednogarnkowe: gulasze, zapiekanki                                                                                                                             | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Poznaje tajniki marynowania mięs. Zasady i błędy w smażeniu lub pieczeniu zamarynowanej potrawy. | Opisuje proces przygotowania marynaty. Rozpoznaje kiedy danie jest właściwie zamarynowane.                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Potrafi przygotować dania kuchni bankietowej oraz finger food.                                   | Charakteryzuje i przygotowuje dania finger food oraz bankietowe na zimno i na ciepło.                                                                                       | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Potrafi samodzielnie wykonać tradycyjne zimne przystawki kuchni polskiej                         | Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i z wykorzystaniem odpowiednich technik                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Potrafi przygotować dania z zastosowaniem zasad zero waste.                                      | Tworzy zdrowe i atrakcyjne dania dla dzieci i dorosłych, z wykorzystaniem resztek produkcyjnych w nowych wyrobach.                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Rozróżnia lokalne składniki dostępne w poszczególnych porach roku                                | Wskazuje i używa produktów sezonowych dla poszczególnych pór roku                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |

# 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

Usługa prowadzona jest w trybie godzin dydaktycznych, tj. 1 godzina = 45 minut.

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Dzień 1 – Nowoczesne gotowanie w tradycyjnej kuchni

Blok 1: Kuchnia tradycyjna w nowej odsłonie

- ☒ Jak odświeżyć domowe przepisy (pierogi, kluski, zupy).
- ☒ Nowe sposoby podania klasycznych dań.
- ☒ Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach.
- ☒ Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej.

Blok 2: Przyprawy i dodatki, które zmieniają smak

- ☒ Jak dobrać przyprawy, by zwykłe danie smakowało wyjątkowo.
- ☒ Zioła świeże i suszone – przechowywanie i zastosowanie.
- ☒ Domowe mieszanki przypraw, marynaty i sosy.

Warsztat: własne mieszanki + ich użycie w potrawach

Dzień 2

Blok 3: Pomysłowe obiady jednogarnkowe

- ☒ Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca.
- ☒ Szybkie, sycące i efektowne obiady.
- ☒ Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego + estetyczne podanie.

Dzień 3 – Obiady i dania rodzinne

Blok 4: Mięso i ryby – triki kulinarne

- ☒ Jak marynować, by mięso było soczyste.
- ☒ Smażenie, pieczenie, duszenie – zasady i błędy.
- ☒ Proste i szybkie dania rybne.
- ☒ Warsztat: dwa sposoby przygotowania mięsa + ryba w 15 minut.

Dzień 4 – Dania i przekąski na przyjęcia

Blok 5: Finger food i małe przekąski

- ☒ Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki.
- ☒ Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa.
- ☒ Sałatki w wersji imprezowej.
- ☒ Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.

Blok 6: Dania główne na spotkania rodzinne i święta

- ☒ Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa.
- ☒ Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku.
- ☒ Dekoracja półmisek i talerzy.
- ☒ Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie.

Dzień 5– Kuchnia kreatywna i niespodzianki dla bliskich

Blok 7: Zdrowe i kolorowe przekąski

- ☒ Pomysły na zdrowe i atrakcyjne dania dla dzieci i dorosłych.
- ☒ Sałatki w słoiczkach, wrapy, warzywa w nowej odsłonie.
- ☒ Warsztat: przygotowanie trzech kreatywnych przekąsek.

Blok 8: „Efekt wow” – jak zaskoczyć rodzinę i gości

- ☒ Potrawy z elementem niespodzianki (rolady, kolorowe naleśniki, farsze).
- ☒ Kreatywne wykorzystanie sezonowych produktów.
- ☒ Nakrycie stołu i podanie, które robi wrażenie.
- ☒ Warsztat: przygotowanie efektownej potrawy finałowej + prezentacja stołu.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 36

| Przedmiot / temat zajęć               | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 36 Jak odświeżyć domowe przepisy. | Bożena Korulczyk | 13-09-2025            | 14:00               | 15:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                         | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>2 z 36</b> Nowe sposoby podania klasycznych dań                              | Bożena Korulczyk | 13-09-2025            | 15:30               | 17:00               | 01:30         |
| <b>3 z 36</b> Przerwa                                                           | Bożena Korulczyk | 13-09-2025            | 16:30               | 16:45               | 00:15         |
| <b>4 z 36</b> Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach.      | Bożena Korulczyk | 13-09-2025            | 16:45               | 18:15               | 01:30         |
| <b>5 z 36</b> Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej. | Bożena Korulczyk | 13-09-2025            | 18:15               | 19:45               | 01:30         |
| <b>6 z 36</b> Jak dobrać przyprawę, by zwykłe danie smakowało wyjątkowo.        | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| <b>7 z 36</b> Zioła świeże i suszone – przechowywanie i zastosowanie.           | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 10:30               | 12:00               | 01:30         |
| <b>8 z 36</b> Przerwa                                                           | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| <b>9 z 36</b> Domowe mieszanki przypraw, marynaty i sosy.                       | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 13:00               | 13:45               | 00:45         |
| <b>10 z 36</b> Warsztat: własne mieszanki + ich użycie w potrawach              | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 13:45               | 14:30               | 00:45         |
| <b>11 z 36</b> Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca.                    | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 14:30               | 15:15               | 00:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                             | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>12 z 36</b> Szybkie, sycące i efektowne obiady                                   | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 15:15               | 16:00               | 00:45         |
| <b>13 z 36</b> Przerwa                                                              | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 16:00               | 16:15               | 00:15         |
| <b>14 z 36</b> Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego + estetyczne podanie. | Bożena Korulczyk | 14-09-2025            | 16:15               | 18:30               | 02:15         |
| <b>15 z 36</b> Jak marynować, by mięso było soczyste.                               | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 12:00               | 12:45               | 00:45         |
| <b>16 z 36</b> Smażenie, pieczenie, duszenie – zasady i błędy.                      | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 12:45               | 13:30               | 00:45         |
| <b>17 z 36</b> Proste i szybkie dania rybne.                                        | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 13:30               | 14:45               | 01:15         |
| <b>18 z 36</b> Warsztat: dwa sposoby przygotowania mięsa + ryba w 15 minut.         | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 14:45               | 17:00               | 02:15         |
| <b>19 z 36</b> Przerwa                                                              | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 17:00               | 17:30               | 00:30         |
| <b>20 z 36</b> Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki.                          | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 17:00               | 18:15               | 01:15         |
| <b>21 z 36</b> Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa, Sałatki w wersji imprezowej  | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 18:15               | 18:45               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                       | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>22 z 36</b> Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek           | Bożena Korulczyk | 15-09-2025            | 18:45               | 20:00               | 01:15         |
| <b>23 z 36</b> Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa          | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 14:00               | 14:45               | 00:45         |
| <b>24 z 36</b> Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku. | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 14:45               | 15:30               | 00:45         |
| <b>25 z 36</b> Dekoracja półmisek i talerzy.                                  | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 15:30               | 16:15               | 00:45         |
| <b>26 z 36</b> Przerwa                                                        | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 16:15               | 16:30               | 00:15         |
| <b>27 z 36</b> Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie.         | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 16:30               | 18:00               | 01:30         |
| <b>28 z 36</b> Pomysły na zdrowe i atrakcyjne dania dla dzieci i dorosłych.   | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 18:00               | 18:30               | 00:30         |
| <b>29 z 36</b> Sałatki w słoiczkach, wrapy, warzywa w nowej odsłonie.         | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 18:30               | 19:00               | 00:30         |
| <b>30 z 36</b> Warsztat: przygotowanie trzech kreatywnych przekąsek.          | Bożena Korulczyk | 19-09-2025            | 19:00               | 20:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                     | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>31 z 36</b> Potrawy z elementem niespodzianki (rolady, kolorowe naleśniki, farsze).      | Bożena Korulczyk | 20-09-2025            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| <b>32 z 36</b> Kreatywne wykorzystanie sezonowych produktów.                                | Bożena Korulczyk | 20-09-2025            | 10:30               | 12:00               | 01:30         |
| <b>33 z 36</b> Przerwa                                                                      | Bożena Korulczyk | 20-09-2025            | 12:00               | 12:30               | 00:30         |
| <b>34 z 36</b> Nakrycie stołu i podanie, które robi wrażenie.                               | Bożena Korulczyk | 20-09-2025            | 12:30               | 14:30               | 02:00         |
| <b>35 z 36</b> 35.Warsztat: przygotowanie efektownej potrawy finałowej + prezentacja stołu. | Bożena Korulczyk | 20-09-2025            | 14:30               | 15:45               | 01:15         |
| <b>36 z 36</b> Walidacja                                                                    | -                | 20-09-2025            | 15:45               | 16:15               | 00:30         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 4 950,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 950,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 110,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 110,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Bożena Korulczyk

Pani Bożena jest doświadczonym i cenionym szkoleniowcem kulinarnym, posiadającym wieloletnią praktykę w prowadzeniu warsztatów gastronomicznych dla osób dorosłych, młodzieży oraz seniorów. Łączy wiedzę merytoryczną z pasją do gotowania, koncentrując się na łączeniu tradycji polskiej kuchni z zasadami zdrowego żywienia.

Doświadczenie zawodowe zdobywała zarówno w praktyce domowej, jak i podczas licznych kursów specjalistycznych i szkoleń branżowych. Specjalizuje się w prowadzeniu warsztatów tematycznych, obejmujących m.in.: zdrowe gotowanie na co dzień – komponowanie posiłków z wykorzystaniem sezonowych produktów, pełnych wartości odżywczych i naturalnych przypraw, kuchnię tradycyjną w nowoczesnym wydaniu – przygotowywanie potraw wielkanocnych, wigilijnych oraz innych dań kuchni polskiej w wersji klasycznej i lżejszej, kuchnię sezonową i grillową – zdrowe grillowanie ryb, warzyw, mięs oraz przygotowanie lekkich dodatków i sosów, cukiernictwo – wypieki tradycyjne i nowoczesne, desery bez cukru i glutenu, techniki dekoracji ciast i tortów.

Szkolenia prowadzone przez Panią Bożenę cechuje wysoki poziom merytoryczny, praktyczne podejście oraz dbałość o przyjazną i inspirującą atmosferę. Jej warsztaty to nie tylko nauka technik kulinarnych, lecz także rozwijanie świadomości w zakresie zdrowego stylu życia oraz wartości polskiej tradycji kulinarnej.

Pani Bożena z zaangażowaniem dzieli się swoją wiedzą, inspirując uczestników do samodzielnego eksperymentowania w kuchni.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzyma:

- ☐ skrypt szkoleniowy w formie drukowanej lub elektronicznej, zawierający praktyczne wskazówki dotyczące planowania posiłków, przechowywania żywności i organizacji pracy w kuchni,
- ☐ notatnik i długopis do pracy warsztatowej.

### Informacje dodatkowe

Wymagana frekwencja 80% potwierdzona podpisami na liście obecności zajęć zgodnie z harmonogramem.

Usługi szkoleniowe finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych są zwolnione z podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie § 3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.

# Adres

Jabłonna Lacka 6  
08-304 Jabłonna Lacka  
woj. mazowieckie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Grzegorz Miąc**

**E-mail** [grzegorzmiac@gmail.com](mailto:grzegorzmiac@gmail.com)

**Telefon** (+48) 500 099 261