



BAR MOBILNY
Grzegorz Miąc

★★★★★ 4,9 / 5

29 ocen

Szkolenie kulinarne- dania główne i przekąski

Numer usługi 2025/09/08/165646/2993037

📍 Jabłonna Lacka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 13 h

📅 03.10.2025 do 04.10.2025

1 430,00 PLN brutto

1 430,00 PLN netto

110,00 PLN brutto/h

110,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek i dań głównych na różne okazje. Grupą docelową usługi będą wszystkie osoby, które chcą nauczyć się jak przygotowywać i serwować dnia, osoby planujące rozpocząć własną działalność w branży gastronomicznej, pasjonaci kuchni pragnący poszerzyć wiedzę i zdobyć praktyczne doświadczenie
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	30-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	13
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich oraz dań głównych. 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 formie przekąsek słonych i słodkich.	Tworzy nowe dania kulinarne - przekąski (tartinki, koreczki, roladki, naleśniki)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy zestaw kolorowych przekąsek.	Układa wszystkie elementy dań na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju przystawki-sałatki.	Charakteryzuje zasady doboru składników do rodzaju przystawki.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania rolad mięsnych i warzywnych charakteryzuje ich technologie	Tworzy rolady mięsne i warzywne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą serwowania i ekspozycji potraw, doboru zastawy stołowej	Wykonuje i omawia zasady serwowania i prezentacji potraw oraz doboru odpowiedniej zastawy.	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

Blok 1 : Finger food – szybkie i efektowne przekąski

- ☒ Mini-kanapki, tartinki, koreczki, roladki.
- ☒ Pastelowe wrapy i naleśniki w formie mini-rolls.
- ☒ Kreatywne smarowidła: pasty serowe, warzywne i rybne.
- ☒ Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.

Blok 2 : Sałatki i lekkie dania imprezowe

- ☒ Sałatki w słoiczkach, mini miseczkach, porcjowane.
- ☒ Łączenie smaków i kolorów dla atrakcyjnego podania.
- ☒ Triki na szybkie sosy i dressingi.
- ☒ Warsztat: 2–3 sałatki imprezowe z efektowną prezentacją.

Blok 3 :Dania ciepłe i zimne na przyjęcia

- ☒ Rolady mięsne i warzywne.
- ☒ Faszerowane warzywa – proste i efektowne.
- ☒ Pasztety i zapiekanki, które można przygotować wcześniej.
- ☒ Warsztat: przygotowanie jednego dania ciepłego i jednego na zimno.

Blok 4 : „Efekt wow” – dekoracja i podanie

- ☒ Jak ułożyć półmiski i talerze, by wyglądały profesjonalnie.
- ☒ Kolorystyka i dobór dodatków.
- ☒ Proste nakrycia stołu, które robią wrażenie.
- ☒ Warsztat: przygotowanie i prezentacja stołu z gotowymi potrawami.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 1.Mini-kanapki, tartinki, koreczki, roladki.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	14:00	14:30	00:30
2 z 18 Pastelowe wrapy i naleśniki w formie mini-rolls.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	14:30	15:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 18 Kreatywne smarowidła: pasty serowe, warzywne i rybne.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	15:00	15:30	00:30
4 z 18 Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	15:30	16:15	00:45
5 z 18 Sałatki w słoiczkach, mini miseczkach, porcjowane.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	16:15	16:45	00:30
6 z 18 Przerwa	Bożena Korulczyk	03-10-2025	16:45	17:00	00:15
7 z 18 Łączenie smaków i kolorów dla atrakcyjnego podania.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	17:00	17:30	00:30
8 z 18 Triki na szybkie sosy i dressingi.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	17:30	18:00	00:30
9 z 18 Warsztat: 2–3 sałatki imprezowe z efektowną prezentacją.	Bożena Korulczyk	03-10-2025	18:00	18:45	00:45
10 z 18 Rolady mięsne i warzywne. Faszerowane warzywa – proste i efektowne.	Bożena Korulczyk	04-10-2025	09:00	09:30	00:30
11 z 18 Paszteciki i zapiekanki, które można przygotować wcześniej.	Bożena Korulczyk	04-10-2025	09:30	10:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 18 Warsztat: przygotowanie jednego dania ciepłego i jednego na zimno.	Bożena Korulczyk	04-10-2025	10:00	11:00	01:00
13 z 18 Jak ułożyć półmiski i talerze, by wyglądały profesjonalnie.	Bożena Korulczyk	04-10-2025	11:00	11:30	00:30
14 z 18 Kolorystyka i dobór dodatków.	Bożena Korulczyk	04-10-2025	11:30	12:00	00:30
15 z 18 Przerwa	Bożena Korulczyk	04-10-2025	12:00	12:15	00:15
16 z 18 Proste nakrycia stołu, które robią wrażenie.	Bożena Korulczyk	04-10-2025	12:15	12:45	00:30
17 z 18 Warsztat: przygotowanie i prezentacja stołu z gotowymi potrawami.	Bożena Korulczyk	04-10-2025	12:45	14:00	01:15
18 z 18 Walidacja	Bożena Korulczyk	04-10-2025	14:00	14:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 430,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 430,00 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

ul. Klonowa 6
08-304 Jabłonna Lacka
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Grzegorz Miąc

E-mail grzegorzmiac@gmail.com

Telefon (+48) 500 099 261