



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

Ryby i owoce morza według Mistrza Kurta Schellera

Numer usługi 2025/09/21/15066/3022090

📍 Toruń / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 18.10.2025 do 18.10.2025

800,00 PLN brutto

650,41 PLN netto

160,00 PLN brutto/h

130,08 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 z ryb i owoców morza 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 z ryb i owoców morza.

Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.

Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem Kurta Schellera.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

3

Data zakończenia rekrutacji

16-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego rozpoznawania, kupowania, a następnie gotowania i serwowania dań z ryb i owoców morza. Zdobędą wiedzę o różnych kuchniach, takich jak kuchnia grecka i prowansalska, oraz nauczą się przygotowywać takie potrawy jak: ceviche z łososia, grecka sałatka z ośmiornicy, koktajl z krewetek, flądra meunière, turban z sandacza z ratatouille oraz fińska zupa z łososiem. Będą także potrafili wykorzystać ryby i ich części do stworzenia wywarów na sosy i zupy.

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 z ryb i owoców morza	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
przestrzega zasad oceny organoleptycznej wybranych surowców	prawidłowo ocenia surowce	Obserwacja w warunkach symulowanych
ocenia jakość wybranych surowców	prawidłowo ocenia jakość surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych
określa rodzaje wybranych produktów i dań z ryb i owoców morza oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
korzysta z receptur	wykonuje dania z ryb i owoców morza umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań z ryb i owoców morza	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań z ryb i owoców morza	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji dań z ryb i owoców morza	odpowiednio dobiera narzędzia i drobny sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach symulowanych
obsługuje wybrane urządzenia stosowane w procesie produkcji gastronomicznej	sprawnie obsługuje urządzenia w trakcie produkcji dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną dań z ryb i owoców morza w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania z ryb i owoców morza w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
sporządza półprodukty i gotowe dania z ryb i owoców morza	przygotowuje dania z ryb i owoców morza zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
opracowuje projekty prezentacji dań z ryb i owoców morza	przedstawia projektowane prezentacje dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji dań z ryb i owoców morza	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji dań z ryb i owoców morza	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji dań z ryb i owoców morza	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
wykonuje elementy do dekorowania dań z ryb i owoców morza	tworzy elementy dekoracji dań z ryb i owoców morza zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
prezentuje i dekoruje dania z ryb i owoców morza	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania z ryb i owoców morza	Obserwacja w warunkach symulowanych
zna zasady teoretyczne sporządzania dań z ryb i owoców morza	potrafi zaprezentować i omówić zasady teoretyczne	Prezentacja

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	Ryby i owoce morza według Mistrza Kurta Schellera
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i dań z ryb i owoców morza
	prezentacja dań z ryb i owoców morza na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań z ryb i owoców morza
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 Ryby i owoce morza według Mistrza Kurta Schellera	Kurt Scheller	18-10-2025	09:00	13:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Kurt Scheller	18-10-2025	13:00	13:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	18-10-2025	13:15	14:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	650,41 PLN
Koszt osobogodziny brutto	160,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	130,08 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kurt Scheller

Kurt Scheller, Szwajcar urodzony 2 kwietnia 1952 roku w Lucernie, od najmłodszych lat interesował się kulinariami, obserwując pracę piekarzy i cukierników w piekarni swojej ciotki niedaleko Interlaken. W wieku 19 lat ukończył szkołę gastronomiczną w Lucernie ze świetnymi wynikami z przedmiotów zawodowych. Zarażony pasją do gotowania, rozpoczął podróż kulinarną, zdobywając doświadczenie na niemal wszystkich kontynentach. Pracował dla prestiżowych sieci hotelowych: SAS, Intercontinental, Hilton, Penta i Starwood Hotels.

Od 1991 roku mieszka w Polsce. Jego pierwszym miejscem pracy w Polsce był Hotel Bristol. Od 1997 do 2002 roku był Dyrektorem Pionu Kulinarnego w warszawskim Hotelu Sheraton. W 2003 roku został dyrektorem kulinarnym w pięciogwiazdkowym Hotelu Rialto, gdzie prowadził wielokrotnie nagradzaną restaurację sygnowaną jego imieniem – Kurt Scheller's Restaurant.

Od 2002 roku z powodzeniem prowadzi Akademię Kulinarną – wyjątkowe miejsce spotkań dla profesjonalistów i entuzjastów gotowania. Kurt Scheller jest laureatem wielu prestiżowych nagród i jurorem w wielu konkursach kulinarnych. W 1997 roku otrzymał odznaczenie: Grand Croix de l'ordre Etoile d'Europe, a w 2005 roku polskiego Oskara Kulinarnego za osobowość kulinarną oraz tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.

Swoje doświadczenie zawodowe i kwalifikacje nabył 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

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