



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

64 oceny

Kluski i pierogi – warsztaty z Pawłem Zasławskim

Numer usługi 2025/09/21/15066/3022121

📍 Toruń / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 29.10.2025 do 29.10.2025

350,00 PLN brutto

284,55 PLN netto

70,00 PLN brutto/h

56,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o kluski i pierogi 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 kluski i pierogi. Jest to usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”. Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem Pawła Zasławskiego.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	27-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego przygotowywania i serwowania tradycyjnych polskich dań mącznych, takich jak kluski i pierogi. Zdobędą wiedzę o technikach przygotowania ciasta, farszów i dodatków, które zapewnią doskonały smak i idealną konsystencję potraw. Po szkoleniu będą w stanie samodzielnie przygotować takie dania jak: kopytka z palonym masłem, kluski śląskie z karmelizowaną cebulą, pierogi z wędzonym twarogiem, moskole z kwaśną śmietaną oraz słodkie pierogi leniwe.

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 klusek i pierogów	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji klusek i pierogów	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 oraz klusek i pierogów oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach symulowanych
korzysta z receptur	wykonuje kluski i pierogi umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji klusek i pierogów	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach symulowanych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji klusek i pierogów	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji klusek i pierogów	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 klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną klusek i pierogów w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia kluski i pierogi w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
sporządza półprodukty i gotowe kluski i pierogi	przygotowuje kluski i pierogi zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
opracowuje projekty prezentacji klusek i pierogów	przedstawia projektowane prezentacje klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji klusek i pierogów	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji klusek i pierogów	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach symulowanych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji klusek i pierogów	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania klusek i pierogów	Obserwacja w warunkach symulowanych
wykonuje elementy do dekorowania klusek i pierogów	tworzy elementy dekoracji klusek i pierogów zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
prezentuje i dekoruje kluski i pierogi	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane kluski i pierogi	Obserwacja w warunkach symulowanych
zna zasady teoretyczne sporządzania klusek i pierogów	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	Kluski i pierogi - warsztaty z Pawłem Zasławskim
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów oraz klusek i pierogów
	prezentacja klusek i pierogów na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania klusek i pierogów
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 Kluski i pierogi - warsztaty kulinarne z Pawłem Zasławskim	Paweł Zasławski	29-10-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Paweł Zasławski	29-10-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	29-10-2025	21:15	22:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	350,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	284,55 PLN
Koszt osobogodziny brutto	70,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	56,91 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Zasławski

Paweł Zasławski, mimo młodego wieku ma już na swoim koncie spore doświadczenie gastronomiczne. Pracował w najlepszych poznańskich restauracjach. Przez dwa lata był zastępcą w restauracji Muga. Przez ponad rok, jako szef kuchni, tworzył autorskie menu w restauracji Kuchnia i Strych w Obornikach, które doceniło grono krytyków żółtego przewodnika Gault&Millau. W międzyczasie zdobył tytuł Kucharz Odkrycie Roku 2015 w plebiscycie magazynu Kuchnia, w którym do niedawna publikował autorskie felietony.

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

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