



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

64 oceny

Wołowina dla zuchwałych! Warsztaty kulinarne z Pawłem Zasławskim

Numer usługi 2025/09/21/15066/3022206

📍 Toruń / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 12.11.2025 do 12.11.2025

380,00 PLN brutto

308,94 PLN netto

76,00 PLN brutto/h

61,79 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji dania z wołowiny 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 z wołowiny. 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	10-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego gotowania i serwowania różnorodnych dań, w których głównym składnikiem jest wołowina. Zdobędą wiedzę teoretyczną i praktyczną na temat wyboru i obróbki różnych kawałków mięsa, takich jak rostbef, polędwica i antrykot. Po szkoleniu będą w stanie samodzielnie przygotować takie potrawy jak: tatar mielony z rostbefu, smażona polędwica wołowa, chili con carne z czekoladą oraz stek z antrykotu z bogatymi dodatkami.

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 wołowiny	wybiera i przygotowuje odpowiednie surowce, materiały, dodatki do produkcji dań z wołowiny	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 dań z wołowiny oraz sposoby ich sporządzania	prawidłowo ocenia produkty i sposoby sporządzania dań z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
korzysta z receptur	wykonuje dania z wołowiny umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań z wołowiny	prawidłowo dobiera surowce i dodatki do produkcji dań z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji dań z wołowiny	odpowiednio przygotowuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji dań z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji dań z wołowiny	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 wołowiny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przeprowadza ocenę organoleptyczną dań z wołowiny w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania z wołowiny w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
sporządza półprodukty i gotowe dania z wołowiny	przygotowuje dania z wołowiny zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
opracowuje projekty prezentacji dań z wołowiny	przedstawia projektowane prezentacje dań z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji dań z wołowiny	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji dań z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji dań z wołowiny	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania dań z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji dań z wołowiny	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
wykonuje elementy do dekorowania dań z wołowiny	tworzy elementy dekoracji dań z wołowiny zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
prezentuje i dekoruje dania z wołowiny	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania z wołowiny	Obserwacja w warunkach symulowanych
zna zasady teoretyczne sporządzania dań z wołowiny	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	Wołowina dla zuchwałych! Warsztaty kulinarne Pawłem Zasławskim
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów oraz dań z wołowiny
	prezentacja dań z wołowiny na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań z wołowiny
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 Wołowina dla zuchwałych! Warsztaty kulinarne z Pawłem Zasławskim	Paweł Zasławski	12-11-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Paweł Zasławski	12-11-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	12-11-2025	21:15	22:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	380,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	308,94 PLN
Koszt osobogodziny brutto	76,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	61,79 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