



## K - Szkolenie Kucharskie dla Profesjonalistów - Kuchnia Polska w nowoczesnej odsłonie.

Numer usługi 2025/09/22/171265/3024600

6 642,00 PLN brutto  
5 400,00 PLN netto  
184,50 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h

A.S. Finance  
Angelika  
Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

364 oceny

📍 Szczecin

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 36:00 h

📅 14.09.2026 do 16.09.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć kompleksową wiedzę gastronomiczną. Szczególnie skierowane jest do zespołów małych lokali gastronomicznych.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	13-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	36
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Kurs ten ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu kucharza, zapewniając zarówno teoretyczne jak i praktyczne umiejętności z zakresu Kuchni Polskiej.

### Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Łączy tradycyjne polskie składniki z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.	Uczestnik tworzy dania, które skutecznie integrują nowoczesne trendy z tradycją. Charakteryzuje podstawy kuchni molekularnej oraz przygotowuje sosy i buliony.	Test teoretyczny
Stosuje nowoczesne trendy kulinarne oraz aspekty tradycji w kontekście polskiej kuchni.  Stosuje techniki prezentacji dań, które podkreślają ich nowoczesny i tradycyjny charakter.	Uczestnik wykorzystuje aktualne trendy kulinarne w swoich potrawach, co można ocenić na podstawie przepisów i ich realizacji w praktyce. Stosuje nowoczesne i tradycyjne techniki obróbki żywności.  Uczestnik stosuje techniki prezentacji, które estetycznie i efektywnie uwydatniają tradycyjne i nowoczesne aspekty dań. Charakteryzuje techniki dekorowania potraw.	Test teoretyczny  Test teoretyczny
Efektywnie zarządza czasem i organizuje pracę w kuchni podczas tworzenia skomplikowanych dań.  Charakteryzuje wpływ składników na środowisko i zdrowie oraz potrafi ocenić ich zgodność z zasadami ekologii i zdrowego żywienia.	Uczestnik wymienia zasady zarządzania czasem podczas pracy w kuchni.  Uczestnik potrafi zidentyfikować i wybrać składniki, które mają minimalny wpływ na środowisko i są korzystne dla zdrowia, a także umie wyjaśnić, jak te wybory wpływają na jakość końcowych dań.	Test teoretyczny  Test teoretyczny
Opracowuje menu restauracji w oparciu o składniki sezonowe i charakterystyczne dla kuchni Polskiej.  Efektywnie prezentuje i dekoruje potrawy.  Klasyczne dania przygotowuje w nowatorski sposób z użyciem nowoczesnych technik.	Wymienia składniki i dania charakterystyczne dla kuchni Polskiej, na ich podstawie przygotowuje receptury dań.  Opisuje metody dekoracji i efektywnej prezentacji przygotowanych potraw.  Wymienia nowoczesne techniki przygotowywania dań, tradycyjne receptury przekształca w nowoczesne wydania.	Test teoretyczny  Test teoretyczny  Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?**

TAK

**Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?**

TAK

**Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

## Program

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

Moduł 1: Wprowadzenie do gastronomii

- Historia gastronomii
- Rola kucharza w lokalu gastronomicznym
- Zasady BHP i HACCP w kuchni

Moduł 2: Techniki kulinarne

- Nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)
- Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych
- Praktyczne zajęcia: przygotowanie wybranych potraw wg. przekazanych receptur
- Tworzenie własnych receptur na przygotowanie dań tradycyjnych w nowoczesnej odsłonie
- Łączenie smaków i składników

Moduł 3: Składniki i ich właściwości

- Rodzaje składników (mięsa, ryby, warzywa, zioła, przyprawy)
- Właściwości organoleptyczne składników
- Sposoby ich przechowywania i obróbki
- jak wybrać składniki najlepszej jakości, wysoka cena nie zawsze = jakość

Moduł 4: Zarządzanie swoim czasem i zadaniami

- Organizacja pracy w kuchni
- Planowanie menu i kontrola jakości
- Kosztorysowanie i zarządzanie zapasami

Moduł 5: Efektywna współpraca w zespole

- Praca w rzeczywistych warunkach kuchennych
- Realizacja zamówień i współpraca z zespołem
- Ocena jakości potraw i deserów

Moduł 6: Prezentacja i degustacja

- Prezentacja przygotowanych potraw i deserów
- Degustacja z użyciem zasad oceny organoleptycznej
- Metody prezentacji i nowoczesnego dekorowania potraw

Moduł 7: Podsumowanie

- Panel Q&A
- Podsumowanie i Walidacja

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 642,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Jakub Reszka

Do 22 roku życia pracował między innymi w trzech restauracjach z rekomendacją Michelin na dany rok; Dwa lata kształcił swój warsztat w renomowanej restauracji w Monachium - Lido Stanberg See grill; W 2015 roku wygrał konkurs kulinarny w Niemczech. W ramach nagrody otrzymał zaproszenie na staż w Restauracji Rudolfo Castellanos - zwycięzcy I edycji meksykańskiego Top chefa w 2018 roku wziął udział w Polskiej edycji Top Chef;

Autor wielu przepisów i współautor książek kulinarnych;

Założyciel kilku restauracji m.in. „Orzeł i reszka”, która w krótkim czasie zdążyła zdobyć uznanie mediów oraz krytyków kulinarnych i znalazła się na liście najciekawszych miejsc do odwiedzenia w Poznaniu wg VOGUE Polska. Aktualnie jest szefem kuchni jednej z bardziej prestiżowych włoskich restauracji w Poznaniu. Przez ostatnie 5 lat stale podnosi swoje kompetencje zarówno kulinarne jak i szkoleniowe, specjalizuje się przede wszystkim w kuchni włoskiej. W ostatnich 5 latach przeszkolił zespoły niemal 100 restauracji. W 2024 roku reprezentował Polskę na międzynarodowych targach kulinarnych w Wietnamie. Swoje doświadczenie i wiedzę przekłada na realizowane szkolenia, aby każdy uczestnik wyniósł z nich jak najwięcej.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto.

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## Adres

Szczecin

Szczecin

woj. zachodniopomorskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Angelika Stawrakakis**

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

**Telefon** (+48) 880 492 551