



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

★★★★★ 4,9 / 5

101 ocen

Nowoczesna kuchnia polska – warsztaty z Pawłem Zasławskim

Numer usługi 2025/09/26/15066/3036551

📍 Toruń / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 5 h

📅 26.11.2025 do 26.11.2025

360,00 PLN brutto

292,68 PLN netto

72,00 PLN brutto/h

58,54 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	1. Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji dania nowoczesnej kuchni polskiej 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 nowoczesnej kuchni polskiej. 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	24-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do profesjonalnego przygotowywania i serwowania tradycyjnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej odsłonie. Zdobędą wiedzę o łączeniu klasycznych smaków z nowymi technikami kulinarnymi, co pozwoli im na tworzenie znanych potraw w unikalny sposób. Po szkoleniu będą w stanie samodzielnie przygotować takie dania jak: wątróbka marynowana w cydrze na maślanej chałce, pierogi z wędzonym twarogiem, "podkręcony" schabowy gotowany w niskiej temperaturze, leniwe pierogi z sosem waniliowym

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przeprowadza ocenę organoleptyczną dań nowoczesnej kuchni polskiej w poszczególnych fazach procesu technologicznego	samodzielnie i prawidłowo ocenia dania nowoczesnej kuchni polskiej w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
sporządza półprodukty i gotowe dania nowoczesnej kuchni polskiej	przygotowuje dania nowoczesnej kuchni polskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
opracowuje projekty prezentacji dań nowoczesnej kuchni polskiej	przedstawia projektowane prezentacje dań nowoczesnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji dań nowoczesnej kuchni polskiej	odpowiednio dobiera prawidłowe składniki potrzebne do dekoracji dań nowoczesnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji dań nowoczesnej kuchni polskiej	odpowiednio dobiera sprzęt potrzebny do dekorowania dań nowoczesnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji dań nowoczesnej kuchni polskiej	sprawnie obsługuje sprzęt w procesie dekorowania dań nowoczesnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych
wykonuje elementy do dekorowania dań nowoczesnej kuchni polskiej	tworzy elementy dekoracji dań nowoczesnej kuchni polskiej zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach symulowanych
prezentuje i dekoruje dania nowoczesnej kuchni polskiej	prawidłowo prezentuje estetycznie udekorowane dania nowoczesnej kuchni polskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych
definiuje zasady teoretyczne sporządzania dań nowoczesnej kuchni polskiej	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	Nowoczesna kuchnia polska - warsztaty z Pawłem Zasławskim
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów oraz dań nowoczesnej kuchni polskiej
	prezentacja dań nowoczesnej kuchni polskiej na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria - specjalistyczny instruktaż	przybliżenie zasad sporządzania dań nowoczesnej kuchni polskiej
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 Nowoczesna kuchnia polska - warsztaty z Pawłem Zasławskim	Paweł Zasławski	26-11-2025	17:00	21:00	04:00
2 z 3 Przerwa	Paweł Zasławski	26-11-2025	21:00	21:15	00:15
3 z 3 Egzamin	-	26-11-2025	21:15	22:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	360,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	292,68 PLN
Koszt osobogodziny brutto	72,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	58,54 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

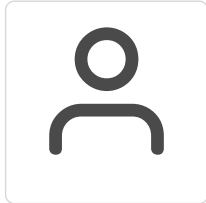
woj. kujawsko-pomorskie

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