



STEK & COMPANY - szkolenie gastronomiczne

Numer usługi 2025/09/27/191735/3038844

2 460,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 26.11.2025 do 27.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Profesjonalni kucharze, pracownicy gastronomii, pasjonaci kuchni, osoby chcące poszerzyć wiedzę o mięsie i technikach jego obróbki.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	19-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego doboru surowca oraz przygotowania steków różnymi technikami (grillowanie, smażenie, sous-vide) w różnych stopniach wysmażenia, z zachowaniem zasad obróbki mięsa i estetyki kulinarnej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna rodzaje mięsa wykorzystywane do przygotowania steków i ich charakterystykę.	Odpowiedzi podczas części teoretycznej, udział w dyskusji.	Wywiad swobodny
Zna techniki obróbki cieplnej mięsa (grillowanie, smażenie, sous-vide).	Omówienie technik podczas zajęć i obserwacja praktyki.	Wywiad swobodny
Potrafi przygotować steki w różnych stopniach wysmażenia.	Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie steków w trakcie warsztatów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Umie dobrać dodatki i sosy do różnych rodzajów steków.	Przygotowanie zestawów z dodatkami podczas zajęć praktycznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Potrafi pracować w zespole kuchennym, dzielić się zadaniami i utrzymać tempo pracy. Obserwacja pracy uczestników w grupach.	Potrafi pracować w zespole kuchennym, dzielić się zadaniami i utrzymać tempo pracy. Obserwacja pracy uczestników w grupach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

- Co to jest stek?
- Różne rodzaje produktów z których przygotowujemy steka
- Rozbiór tuszy na steki – z kością czy bez i dlaczego?
- Sezonowanie vs marynowanie

- Ruszt, pieczenie, smażenie
- Optymalne dodatki do steków

Walidacja

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Szkolenie realizowane w grupach dwu osobowych,

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

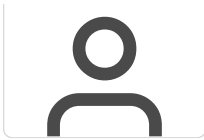
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1



Adam Chrzastowski

Adam Chrzastowski - Karierę rozpoczął w Hotelu Bristol w Warszawie, zdobywając doświadczenie w renomowanych hotelach i restauracjach, takich jak Sheraton Warsaw oraz Rialto. Był szefem kuchni restauracji Ancora w Krakowie, wyróżnionej siedmiokrotnie w przewodniku Michelin oraz restauracji Ed Red w Krakowie i Warszawie. Od 2012 roku prowadzi działalność doradczą w branży HoReCa, a od 2018 roku pełni funkcję President Bocuse d'Or Academy Poland. W 2018 r. otrzymał prestiżową nagrodę Mistrz Mistrzów od Akademii Gastronomicznej w Polsce. Prowadzący programy kulinarne w Kuchni +; Adam Po Pracy - 3 edycje, Adam w Sieci Patenty i Triki. Felietonista Food Service oraz adamchrzastowski.natemat.pl. Współautor książki "Gościnność od Kuchni".

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy, dostęp do receptur i surowców, stanowiska w pełni wyposażone w sprzęt kuchenny, certyfikat.

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź-Śródmieście
woj. łódzkie

Szkolenie prowadzone jest w profesjonalnej pracowni kulinarnej Ashanti Atelier w Łodzi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

Kontakt



Katarzyna Majewska

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116