

**Dania kuchni bankietowej, finger food, na zimno i ciepło.**

Numer usługi 2025/10/09/182128/3069012

**3 600,00 PLN** brutto

3 600,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

CENTRUM  
DOCHODZENIA  
ROSZCZEŃ SPÓŁKA  
Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

9 ocen

📍 Legnica / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 13.12.2025 do 14.12.2025

## Informacje podstawowe

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Identyfikatory projektów</b>      | Kierunek - Rozwój                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <p>Dla wszystkich osób chcących nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu dań kuchni bankietowej na zimno i na ciepło oraz finger food. Szkolenie dla: osób planujących rozpocząć karierę w danej branży i poszukujących praktycznych umiejętności oraz wiedzy; osób młodych, które są na etapie wyboru ścieżki zawodowej i chcą zdobyć kompetencje przydatne na rynku pracy; dla pasjonatów tematyki związanej ze szkoleniem; dla wszystkich zainteresowanych poszerzaniem swojej wiedzy i umiejętności; dla osób z doświadczeniem, które chcą odświeżyć lub zaktualizować swoje kompetencje w oparciu o aktualne trendy. Szkolenie zgodne z koncepcją świadomości ekologicznej przygotowuje do samodzielnego tworzenia i wykorzystywania produktów z użyciem różnych metod i technik kulinarnych.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 12-12-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>      | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Liczba godzin usługi</b>          | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie lub poszerzenie wiedzy na temat planowania, przygotowania ciepłych i zimnych dań bankietowych i tzw. "finger food" oraz deserów, technik kulinarnych i sposobu prezentacji potraw. Usługa zapewnia podstawową wiedzę nt. organizacji stanowiska pracy, jego bezpieczeństwa oraz standardy jakości i przygotowania potraw pod kątem higieny i bezpieczeństwa żywności a także zminimalizowania strat oraz osiągnięcia maksymalnego zysku, zaplanowania menu i sposoby prezentacji dań.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <p>Uczestnik osiągnął teoretyczno-praktyczne założenia celu usługi.</p> <p>Uczestnik poprawnie użył terminologii i podstawowych technik kulinarnych oraz posiadał zdolność klasyfikowania potraw i według rodzaju i techniki.</p> <p>Uczestnik poprawnie zorganizował bezpiecznie stanowisko pracy oraz poznał standardy jakości i przygotowania potraw oraz higienę i bezpieczeństwo żywności.</p> <p>Uczestnik wymienił i opisał funkcje narzędzi oraz wskazał ich wpływ na środowisko i stanowisko pracy.</p> <p>Uczestnik zaplanował działania z myślą o efektywności i minimalizacji odpadów oraz organizacji pracy.</p> <p>Uczestnik efektywnie wybrał i/lub dobrał produkty także dekoracyjne w kontekście ich wpływu na jakość pracy i na środowisko.</p> <p>Uczestnik zweryfikował jakość wykonania zgodną z wymaganiami klienta i środowiskowymi.</p> <p>Uczestnik nabył umiejętności planowania i tworzenia dań kulinarnych na różne okazje z wykorzystaniem różnych zasobów i technik zgodnych z zieloną gospodarką, także w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki i bezpieczeństwo stanowiska pracy.</p> | <p>Uczestnik definiuje podstawowe pojęcia kulinarne i techniki kulinarne i posługuje się terminologią oraz rozpoznaje różne techniki kulinarne.</p> <p>Uczestnik charakteryzuje narzędzia, materiały, produkty, koszty produkcji i czas ich przygotowania.</p> <p>Uczestnik poprawnie organizuje bezpiecznie stanowisko pracy oraz stosuje standardy jakości i przygotowania potraw oraz higienę i bezpieczeństwo żywności.</p> <p>Uczestnik planuje działania z myślą o efektywności, organizacji pracy i minimalizacji odpadów.</p> <p>Uczestnik uzasadnia wybór materiałów, narzędzi, produktów także dekoracyjnych w kontekście ich wpływu na jakość pracy, potraw i środowisko i organizację stanowiska pracy.</p> <p>Uczestnik kontroluje jakość wykonania dań oraz zgodność z wymaganiami higieny i bezpieczeństwa żywności, klienta i środowiskowymi.</p> <p>Uczestnik samodzielnie tworzy dania wykorzystując określone produkty i materiały narzędzia.</p> <p>Uczestnik nabywa umiejętności samodzielnego planowania i tworzenia dań kulinarnych także w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki oraz koszty ich wytworzenia.</p> | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 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

Poznanie terminologii i technik kulinarnych, kosztów produktów, koszty produkcji, czas ich przygotowania i sposoby prezentacji. Teoria i praktyka.

Omówienie, planowanie i przygotowanie zimnych i ciepłych przystawek. Teoria i praktyka.

Omówienie planowania i przygotowywania menu z wykorzystaniem produktów sezonowych. Teoria i praktyka.

Organizacja stanowiska pracy, używanie sprzętu, narzędzi, materiałów, produktów i zasady bezpieczeństwa. Teoria i praktyka.

Omówienie i stosowanie standardów jakości przygotowania potraw oraz higieny i bezpieczeństwa żywności. Teoria i praktyka.

Techniki minimalizacji odpadów. Teoria i praktyka.

Omówienie, zaplanowanie i przygotowanie „finger food”. Teoria i praktyka.

Omówienie, zaplanowanie i przygotowanie ciepłych przystawek. Teoria i praktyka.

Omówienie, zaplanowanie i przygotowanie deseru. Teoria i praktyka.

Omówienie i zaplanowanie, aranżowanie dekoracji i sposoby prezentacji potraw na imprezy i eventy. Teoria i praktyka.

## 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 | 3 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 3 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 180,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 180,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marek Andrzejczyk

Wielokrotnie nagradzany szef kuchni, posiada ponad 10 letnie doświadczenie kulinarne. Od kilku lat zarządza zespołem w kuchni w Artus Resort w Karpaczu, na który składają się Hotel Artus i Aparthotel Sowia Dolina. Pasjonat z niestandardowym poczuciem smaku, kreatywnie podchodzi do tradycyjnych dań. Chętnie dzieli się swoją kulinarną pasją.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma materiały szkoleniowe niezbędne do realizacji zajęć.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje certyfikat.

### Informacje dodatkowe

Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

## Adres

ul. Jaworzyńska 254  
59-220 Legnica  
woj. dolnośląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Niezbędne do wykonania usługi.

## Kontakt



**Anna Dutka**

**E-mail** [szkolenia@frankoodporni.pl](mailto:szkolenia@frankoodporni.pl)

**Telefon** (+48) 505 110 963