



RAMENHEAD CLASS

Numer usługi 2025/11/03/191735/3123860

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

153,75 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

10 ocen

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 24.11.2025 do 25.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupa docelowa:

Szkolenie skierowane jest do osób **pracujących w branży gastronomicznej**, które posiadają już doświadczenie zawodowe w kuchni i chcą pogłębić swoje umiejętności w zakresie kuchni japońskiej, w szczególności przygotowania dań typu ramen.

Adresatami szkolenia są w szczególności:

- **kucharze i szefowie kuchni**, którzy chcą wprowadzić do swojej oferty autentyczne dania ramenowe lub rozwinąć specjalizację w kuchni azjatyckiej,
- **pracownicy restauracji azjatyckich**, ramen barów, bistro i food courtów,
- **technologzy żywności i instruktorzy szkół gastronomicznych**, zainteresowani nowoczesnymi technikami fermentacji (Koji, Miso, Shoyu),
- **właściciele lokali gastronomicznych**, którzy planują rozwój menu opartego na autentycznych smakach japońskich,
- **doświadczeni pasjonaci kuchni azjatyckiej**, posiadający podstawową wiedzę i praktykę w gotowaniu profesjonalnym.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

23-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników zaawansowanej wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania autentycznego ramenu, obejmującego wywar, esencje smakowe (Tare), makaron, oleje aromatyzowane, topingi oraz fermentacje z użyciem Koji. Uczestnicy nauczą się samodzielnie komponować ramen w pełnej strukturze smakowej, zgodnie z zasadami kuchni japońskiej, oraz wdrażać zdobytą wiedzę w pracy zawodowej w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty uczenia się Kryteria weryfikacji (co potwierdza osiągnięcie efektu) Metody walidacji (w jaki sposób zostanie to sprawdzone) Wiedza Zna zasady przygotowywania wywarów ramenowych (Tonkotsu, Chintan, Ichiban Dashi).	Poprawnie omawia składniki i etapy technologiczne przygotowania poszczególnych wywarów.	Wywiad swobodny
Rozumie rolę esencji smakowych (Tare) w strukturze ramenu.	Potrafi wskazać różnice między Tare Shoyu, Miso, Shio, Tantan i ich wpływ na smak.	Wywiad swobodny
Zna proces fermentacji Koji i jego zastosowanie w gastronomii.	Wyjaśnia etapy fermentacji i potrafi wskazać zastosowanie Miso i sosu sojowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje esencje smakowe (Tare) i oleje ramenowe.	Esencje mają właściwą intensywność i balans smakowy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Składa pełne danie ramen o zrównoważonym smaku.	Końcowa potrawa jest harmonijna w smaku, strukturze i estetyce.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje zespołowo, przestrzegając zasad organizacji pracy.	Współpracuje z innymi uczestnikami i utrzymuje porządek stanowiska.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o jakość i powtarzalność potraw.	Zachowuje staranność i konsekwencję w wykonywaniu zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje otwartość na nowe techniki kulinarne.	Aktywnie uczestniczy w dyskusjach i eksperymentach technologicznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Program merytoryczny:

1. WYWRARY (PODSTAWA RAMENU)

- *Ichiban Dashi* – wywar z tuńczyka Katsuobushi i wodorostów Kombu.
- *Tonkotsu* – kremowy wywar z kości wieprzowych.
- *Chintan* – klarowny wywar drobiowy.

2. TARE (ESENCJE SMAKOWE)

- *Shoyu* – esencja smakowa na bazie sosów sojowych.
 - Omówienie rodzajów Shoyu, procesu powstawania i zastosowań.
- *Tantan* – esencja na bazie past z orzechów.
- *Miso* – esencja smakowa na bazie past Miso.
 - Omówienie rodzajów Miso, procesu fermentacji i zastosowań.
 - Przygotowanie własnej pasty Miso z użyciem Koji.
- *Shio* – esencja smakowa na bazie soli.
 - Przygotowanie Shio Tare.

3. MAKARON RAMEN

- Omówienie klasycznych stylów makaronu ramen.
- Znaczenie dodatków w cieście i ich wpływ na strukturę makaronu.
- Technologia produkcji makaronu w warunkach profesjonalnych.
- Ręczna produkcja makaronu.

4. OLEJE I TŁUSZCZE RAMENOWE

- *Rayu* – pikantny olej z papryczek chili i przypraw.
- *Mayu* – olej z palonego czosnku.
- *Chiyu* – aromatyzowany tłuszcz drobiowy.
- *Niboshi* – smalec z sardynkami Niboshi.

5. TOPINGI DO RAMENU

- *Soboro* – mielone mięso wołowe na ostro.

- *Chashu* – rolowany, gotowany boczek.
- *Konfitura z czerwonej cebuli* – słodki dodatek do ramenów.
- *Ajitsuke Tamago* – marynowane jajka na miękko.
- *Horenzo* – gotowany szpinak.
- *Tomorokoshi* – kukurydza z Yuzu Kosho.
- *Hijiki* – gotowane na słodko brązowe algi.

Walidacja:

- obserwacja praktyczna,
- rozmowa podsumowująca,
- analiza efektów pracy (gotowych wypieków/ wyrobów).

Sposób potwierdzenia efektów:

- walidacja dokonywana jest indywidualnie po zakończeniu części praktycznej,
- uczestnik otrzymuje informację zwrotną o poziomie osiągnięcia efektów uczenia się,
- pozytywna walidacja potwierdzana jest **imiennym certyfikatem ukończenia szkolenia** wydanym przez Ashanti Atelier.

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych 45 min.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

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

Uzasadnienie do specyfikacji harmonogramu:

Ze względu na specyfikę procesów kulinarnych, które obejmują wieloetapowe etapy przygotowania dań, harmonogram szkolenia ma charakter **orientacyjny i elastyczny**.

Czas trwania poszczególnych etapów może różnić się w zależności od warunków technologicznych i wyników pracy uczestników.

Proces wypieku prowadzony jest w sposób ciągły i dynamiczny, pod stałym nadzorem trenera.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo w zależności od ćwiczeń praktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Powitanie uczestników, omówienie programu i zasad BHP	Tomasz Oleński	24-11-2025	10:00	10:30	00:30
2 z 15 Wywary ramenowe – teoria i praktyka.	Tomasz Oleński	24-11-2025	10:30	12:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Przygotowanie wywarów – dobór składników, czas i temperatura ekstrakcji.	Tomasz Oleński	24-11-2025	12:00	13:00	01:00
4 z 15 Przerwa	Tomasz Oleński	24-11-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Tare – esencje smakowe: Shoyu, Miso, Shio, Tantan.	Tomasz Oleński	24-11-2025	13:30	15:00	01:30
6 z 15 Fermentacje Koji: przygotowanie pasty Miso i zasady dojrzewania sosu sojowego.	Tomasz Oleński	24-11-2025	15:00	16:30	01:30
7 z 15 Oleje ramenowe: Rayu, Mayu, Chiyu, Niboshi – aromatyzowanie tłuszczów, praca z przyprawami i kontrola temperatury.	Tomasz Oleński	24-11-2025	16:30	18:00	01:30
8 z 15 Makaron ramen: omówienie stylów (Tokyo, Hakata, Sapporo), rodzajów mąki i dodatków, technologia produkcji, ręczna produkcja makaronu.	Tomasz Oleński	25-11-2025	09:00	10:00	01:00
9 z 15 Przygotowanie makaronu, cięcie i porcja testowa – kontrola tekstury i elastyczności.	Tomasz Oleński	25-11-2025	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Toppingi ramenowe	Tomasz Oleński	25-11-2025	12:00	12:30	00:30
11 z 15 Przerwa	Tomasz Oleński	25-11-2025	12:30	13:00	00:30
12 z 15 Toppingi ramenowe cd.	Tomasz Oleński	25-11-2025	13:00	14:00	01:00
13 z 15 Kompozycja ramen: dobór proporcji wywaru, Tare, makaronu, oleju i toppingów – tworzenie kompletnych misek ramenowych.	Tomasz Oleński	25-11-2025	14:00	15:30	01:30
14 z 15 Degustacja i analiza przygotowanych ramenów, podsumowanie szkolenia.	Tomasz Oleński	25-11-2025	15:30	16:30	01:00
15 z 15 Walidacja	-	25-11-2025	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Oleński

Tomasz Oleński – właściciel krakowskiego Ramen Bar'u 'YOKO' oraz firmy consultingowo/szkoleniowej 'RAMENHEAD'. Ambasador kuchni japońskiej, posiadający piętnastoletnie doświadczenie w kraju i za granicą.

O jego umiejętnościach świadczą certyfikaty wydawane między innymi przez Japan Culinary Academy czy All Japan Sushi Association oraz liczne osiągnięcia takie jak wicemistrzostwo polski podczas Global Sushi Challenge czy mistrzostwo kraju foodtruckiem 'BUBU ARARE' w streetfodzie (European Street Food Awards).

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Skrypt z recepturami.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Poziom 3 – szkolenie zaawansowane

Dla osób **pracujących w gastronomii**, w szczególności:

- kucharzy,
- szefów kuchni,
- specjalistów kuchni azjatyckiej,
- osób rozwijających ofertę restauracyjną w kierunku ramenów i dań fermentowanych.

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

Adres

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

woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Majewska

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116