



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

21 ocen

KUCHNIA MOLEKULARNA - nowoczesne techniki i innowacje w gastronomii

Numer usługi 2025/11/06/191735/3131851

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 23.01.2026 do 23.01.2026

1 230,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **kucharzy, szefów kuchni i cukierników**, którzy chcą poszerzyć warsztat o nowoczesne techniki kulinarne,
- **pracowników gastronomii** i osób rozwijających ofertę restauracyjną,
- **amatorów i pasjonatów gotowania**, którzy chcą poznać podstawy kuchni molekularnej i zrozumieć jej procesy,
- **edukatorów i instruktorów kulinarnych**, poszukujących nowych metod dydaktycznych.

Rekomendowana podstawowa znajomość technik kulinarnych.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

22-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

10

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 wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie technik kuchni molekularnej, takich jak sferyfikacja, żelifikacja, emulgacja, wykorzystanie ciekłego azotu czy metoda Sous Vide. Uczestnicy nauczą się wykorzystywać nowoczesne narzędzia i surowce do kreowania dań o zaskakujących strukturach i formach, rozwijając swoje kompetencje w zakresie nowoczesnych trendów gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna zasady i cele stosowania technik kuchni molekularnej.	Poprawnie omawia procesy fizyczne i chemiczne zachodzące w kuchni molekularnej.	Wywiad swobodny
Zna zasady pracy z ciekłym azotem i bezpieczeństwo jego użycia.	Prawidłowo opisuje zasady bezpieczeństwa i obsługę sprzętu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty uczenia się Kryteria weryfikacji (co potwierdza osiągnięcie efektu) Metody walidacji (w jaki sposób zostanie to sprawdzone) Wiedza Zna zasady i cele stosowania technik kuchni molekularnej. Poprawnie omawia procesy fizyczne i chemiczne zachodzące w kuchni molekularnej. Rozmowa z trenerem, pytania kontrolne. Rozumie różnice między sferyfikacją, żelifikacją, emulgacją i kompresacją.	Wskazuje odpowiednie techniki do uzyskania określonych efektów teksturalnych.	Wywiad swobodny
Stosuje techniki kuchni molekularnej w praktyce.	Wykonuje potrawy z wykorzystaniem technik: sferyfikacji, żelifikacji, emulsji, azotu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy nowoczesne kompozycje kulinarne o zmienionej strukturze i formie.	Potrawy cechują się poprawnością technologiczną, estetyką i równowagą smakową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje w zespole, przestrzegając zasad organizacji pracy i bezpieczeństwa.	Współpracuje, zachowuje kulturę pracy i dyscyplinę BHP.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o estetykę, jakość i precyzję wykonania potraw.	Utrzymuje wysokie standardy prezentacji dań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi analizować błędy i usprawniać techniki pracy.	Identyfikuje przyczyny niepowodzeń i wprowadza korekty.	Wywiad swobodny

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

W programie zostały przygotowane następujące

- Podwędzana ostryga z kawiozem z soku z jabłek i i olejem koperkowym
- Balsamiczna sfera buraczana z pianką z koziego sera
- Tartaletka ziemniaczana z isomaltu z tatarskim wołowym, żółtkiem sous vide i pikantnymi ziołami
- Krystaliczny chleb z dojrzewającą szynką wieprzową, majonezem chrzanowym i pudrem z palonego smalcu
- Łosoś sous vide z chipsami z tapioki, ogórkiem kompresowanym ze Sprite, sosem ogórkowym z kwiatami bzu i segmentami z cytrusów
- Aksamitny mus z jogurtu z tatarskim z truskawek i krystalizowaną białą czekoladą
- Aero mus czekoladowy mrożony w ciekłym azocie, chrupiącą czekoladą, wiśniami macerowanymi w rumie i lodami balsamico
- Mille-feuille z krystalizowanego nori, puszystym kremem matcha, malinami i nougatem jeżynowym
- „Trufla” z białej czekolady z marakują .

W programie zostaną omówione techniki:

- Sferyfikacja
- Odwrócona sferyfikacja
- Wykorzystanie ciekłego azotu
- Wykorzystanie lecytyny sojowej
- Żelifikacja
- Emulgacja
- Sous Vide
- Kompresacja
- Krystalizacja

Walidacja.

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 specyfiki harmonogramu:

Ze względu na specyfikę procesów kulinarnych, harmonogram szkolenia ma charakter **orientacyjny i elastyczny**.

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

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

Każdy uczestnik ma stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo.

Szkolenie obejmuje demonstrację trenera, praktyczne ćwiczenia, degustacje oraz omówienie rezultatów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Powitanie uczestników, omówienie zasad BHP i programu szkolenia. Wprowadzenie do idei kuchni molekularnej – nauka i technologia w gastronomii.	Michał Kępiński	23-01-2026	10:00	10:30	00:30
2 z 7 Podstawy technik molekularnych: żelifikacja, emulgacja, sferyfikacja, odwrócona sferyfikacja. Zasady doboru odczynników i bezpieczeństwa pracy.	Michał Kępiński	23-01-2026	10:30	11:00	00:30
3 z 7 Sferyfikacja i żelifikacja, wędzenie w praktyce.	Michał Kępiński	23-01-2026	11:00	13:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 7 Przerwa	Michał Kępiński	23-01-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 7 Wykorzystanie ciekłego azotu. Krystalizacja. Technika Sous Vide i kompresacja.	Michał Kępiński	23-01-2026	13:30	16:00	02:30
6 z 7 Zastosowanie technik w kompozycji dań: tworzenie potraw z łączeniem omówionych technik	Michał Kępiński	23-01-2026	16:30	17:30	01:00
7 z 7 Walidacja	-	23-01-2026	17:30	18:30	01:00

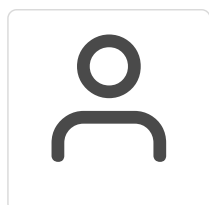
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 230,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Kępiński

Michał Kępiński - szef kuchni oraz miłośnik fermentacji. Swoje doświadczenie zdobywał pracując między innymi w odznaczonej 1 gwiazdką Michelin restauracji KOKS z Wysp Owczych oraz posiadającej 3 gwiazdki Michelin oraz numer 35 na liście "San Pellegrino 50 best Maaemo" z Oslo.

Pracował również w kilku modnych warszawskich restauracjach. Od prawie 10 lat zajmuje się tematem fermentacji kisząc warzywa, owoce, ryby, mięso czy kwiaty wciąż poznając i tworząc nowe smaki i aromaty.

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.
- Skrypt z recepturami.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Kawę, herbatę, wodę -dostępne w lobby.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

- Szkolenie poziom 2 - dla osób które zajmują się zawodowo tematem, oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.
- Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

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
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Kontakt

KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl



Telefon (+48) 693 693 116