



BAR MOBILNY
Grzegorz Miąc

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Kuchnia w nowoczesnym wydaniu- szkolenie kulinarno -cukiernicze

Numer usługi 2025/11/16/165646/3150256

📍 Nowy Bartków / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 49 h

📅 30.11.2025 do 05.12.2025

5 488,00 PLN brutto

5 488,00 PLN netto

112,00 PLN brutto/h

112,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek oraz deserów na różne okazje. Grupą docelową usługi będą wszystkie osoby, które chcą nauczyć się jak przygotowywać i serwować dnia oraz nowoczesne desery
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	29-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	49
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań oraz wypieków z zakresu cukiernictwa z nowoczesnymi elementami. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy dania kuchni tradycyjnej w nowej odsłonie.	Umiejętne łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz układa dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i wykonuje klasyczne i alternatywne dania jednogarnkowe.	Tworzy dania jednogarnkowe: gulasze, zapiekanki	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi przygotować dania kuchni bankietowej oraz finger food.	Charakteryzuje i przygotowuje dania finger food oraz bankietowe na zimno i na ciepło.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi samodzielnie wykonać tradycyjne zimne przystawki kuchni polskiej	Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i z wykorzystaniem odpowiednich technik	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opisuje nowoczesne techniki cukiernicze. Rozróżnia i rozumie sposoby łączenia smaków, tekstur oraz techniki dekoracyjne zgodne z aktualnymi trendami.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze. Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego. Dobiera prawidłowo technikę dekoracyjną i smakową do konkretnego rodzaju wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy nowoczesne wypieki na słodkie stoły. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzenie dekoracji przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze - tarty, torty, monodesery. Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu kontrastu kolorystycznego.	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

Usługa prowadzona jest w trybie godzin zegarowych, tj. 1 godzina = 60 minut.

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Walidacja wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.

1. Nowoczesne gotowanie w tradycyjnej kuchni:

- Jak odświeżyć domowe przepisy (pierogi, kluski, zupy).
- Nowe sposoby podania klasycznych dań.
- Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach.
- Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej.

2. Pomysłowe obiady jednogarnkowe

- Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca.
- Szybkie, sycące i efektowne obiady.
- Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego + estetyczne podanie.

3. Finger food i małe przekąski

- Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki.
- Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa.
- Sałatki w wersji imprezowej.
- Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.

4. Dania główne na spotkania rodzinne i święta

- Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa.
- Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku.
- Dekoracja półmisków i talerzy.
- Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie.

5. Techniki cukiernicze

- Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego,
- Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- Wykończenie, dekorowanie wypieków (różne techniki) – teoretyczny i praktyczny blok

6. Przygotowanie wypieków

- Struktury ciast nowoczesnych
- Desery warstwowe w szkle
- Monodeser – struktura i estetyka
- Nowoczesne techniki wykończeniowe
- Wykończenie wypieków (różne techniki)- praktyka

7. Nowoczesne desery i praca z teksturami

- Omówienie zasad komponowania smaków i tekstur w deserach nowoczesnych,
- Wprowadzenie do pracy z insertem – teoria i pokaz,

- Techniki tworzenia nowoczesnych musów (stabilizacja, napowietrzanie),
- Praca z glazurami lustrzanymi i welurowymi – teoretyczny i praktyczny blok,
- Tworzenie kompletnych nowoczesnych deserów – praktyka (łączenie warstw, stabilizacja, estetyka).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 37

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 37 Jak odświeżyć domowe przepisy.	Bożena Korolczuk	30-11-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 37 Nowe sposoby podania klasycznych dań.	Bożena Korolczuk	30-11-2025	09:00	10:00	01:00
3 z 37 Sezonowe produkty z ogródka i spiżarni w nietypowych rolach.	Bożena Korolczuk	30-11-2025	10:00	11:00	01:00
4 z 37 Warsztat: przygotowanie tradycyjnej potrawy w wersji nowoczesnej.	Bożena Korolczuk	30-11-2025	11:00	12:00	01:00
5 z 37 Przerwa	Bożena Korolczuk	30-11-2025	12:00	12:15	00:15
6 z 37 Gulasze, zapiekanki, dania z patelni i pieca.	Bożena Korolczuk	30-11-2025	12:15	13:15	01:00
7 z 37 Szybkie, sycące i efektowne obiady.	Bożena Korolczuk	30-11-2025	13:15	14:15	01:00
8 z 37 Warsztat: przygotowanie obiadu jednogarnkowego o + estetyczne podanie.	Bożena Korolczuk	30-11-2025	14:15	16:15	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 37 Mini-kanapki, tartinki, roladki i koreczki.	Bożena Korolczuk	01-12-2025	08:00	09:00	01:00
10 z 37 Szybkie pasty i smarowidła do pieczywa.	Bożena Korolczuk	01-12-2025	09:00	10:00	01:00
11 z 37 Sałatki w wersji imprezowej.	Bożena Korolczuk	01-12-2025	10:00	12:00	02:00
12 z 37 Przerwa	Bożena Korolczuk	01-12-2025	12:00	12:15	00:15
13 z 37 Warsztat: przygotowanie zestawu kolorowych przekąsek.	Bożena Korolczuk	01-12-2025	12:15	14:15	02:00
14 z 37 Rolady, mięsa pieczone, pasztety, faszerowane warzywa.	Bożena Korolczuk	01-12-2025	14:15	16:15	02:00
15 z 37 Jak przygotować potrawy „na zapas” i odgrzać bez utraty smaku.	Bożena Korolczuk	02-12-2025	08:00	10:00	02:00
16 z 37 Dekoracja półmisek i talerzy.	Bożena Korolczuk	02-12-2025	10:00	12:00	02:00
17 z 37 Przerwa	Bożena Korolczuk	02-12-2025	12:00	12:15	00:15
18 z 37 Warsztat: danie główne + zestaw dodatków na przyjęcie.	Bożena Korolczuk	02-12-2025	12:15	16:15	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 37 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Bożena Korolczuk	03-12-2025	08:00	09:00	01:00
20 z 37 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Bożena Korolczuk	03-12-2025	09:00	10:00	01:00
21 z 37 Przerwa	Bożena Korolczuk	03-12-2025	10:15	11:15	01:00
22 z 37 Wykończenie, dekorowanie wypieków (różne techniki) – teoretyczny i praktyczny blok	Bożena Korolczuk	03-12-2025	11:15	13:15	02:00
23 z 37 Struktury ciast nowoczesnych	Bożena Korolczuk	03-12-2025	13:15	14:15	01:00
24 z 37 Przerwa	Bożena Korolczuk	03-12-2025	14:15	14:30	00:15
25 z 37 Desery warstwowe w szkle	Bożena Korolczuk	03-12-2025	14:30	15:30	01:00
26 z 37 Monodeser – struktura i estetyka	Bożena Korolczuk	03-12-2025	15:30	16:30	01:00
27 z 37 Nowoczesne techniki wykończeniowe	Bożena Korolczuk	03-12-2025	16:30	17:30	01:00
28 z 37 Wykończenie wypieków (różne techniki)- praktyka	Bożena Korolczuk	04-12-2025	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 37 Omówienie zasad komponowania smaków i tekstur w deserach nowoczesnych.	Bożena Korolczuk	04-12-2025	10:00	11:00	01:00
30 z 37 Wprowadzenie do pracy z insertem – teoria i pokaz.	Bożena Korolczuk	04-12-2025	11:00	12:00	01:00
31 z 37 Przerwa	Bożena Korolczuk	04-12-2025	12:00	12:15	00:15
32 z 37 Techniki tworzenia nowoczesnych musów (stabilizacja, napowietrzanie)	Bożena Korolczuk	04-12-2025	12:15	14:15	02:00
33 z 37 Praca z glazurami lustrzanymi i welurowymi – teoretyczny i praktyczny blok,	Bożena Korolczuk	04-12-2025	14:15	16:15	02:00
34 z 37 Tworzenie kompletnych nowoczesnych deserów – praktyka (łączenie warstw, stabilizacja, estetyka).	Bożena Korolczuk	05-12-2025	10:00	12:00	02:00
35 z 37 Tworzenie kompletnych nowoczesnych deserów – praktyka (łączenie warstw, stabilizacja, estetyka)	Bożena Korolczuk	05-12-2025	12:15	13:15	01:00
36 z 37 Przerwa	Bożena Korolczuk	05-12-2025	13:15	13:30	00:15
37 z 37 Walidacja	-	05-12-2025	13:30	16:30	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 488,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 488,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bożena Korolczuk

Pani Bożena jest doświadczonym i cenionym szkoleniowcem kulinarnym, posiadającym wieloletnią praktykę w prowadzeniu warsztatów gastronomicznych dla osób dorosłych, młodzieży oraz seniorów. Łączy wiedzę merytoryczną z pasją do gotowania, koncentrując się na łączeniu tradycji polskiej kuchni z zasadami zdrowego żywienia.

Doświadczenie zawodowe zdobywała zarówno w praktyce domowej, jak i podczas licznych kursów specjalistycznych i szkoleń branżowych. Specjalizuje się w prowadzeniu warsztatów tematycznych, obejmujących m.in.: zdrowe gotowanie na co dzień – komponowanie posiłków z wykorzystaniem sezonowych produktów, pełnych wartości odżywczych i naturalnych przypraw, kuchnię tradycyjną w nowoczesnym wydaniu – przygotowywanie potraw wielkanocnych, wigilijnych oraz innych dań kuchni polskiej w wersji klasycznej i lżejszej, kuchnię sezonową i grillową – zdrowe grillowanie ryb, warzyw, mięs oraz przygotowanie lekkich dodatków i sosów, cukiernictwo – wypieki tradycyjne i nowoczesne.

Szkolenia prowadzone przez Panią Bożenę cechuje wysoki poziom merytoryczny, praktyczne podejście oraz dbałość o przyjazną i inspirującą atmosferę. Jej warsztaty to nie tylko nauka technik kulinarnych, lecz także rozwijanie świadomości w zakresie zdrowego stylu życia oraz wartości polskiej tradycji kulinarnej. Kwalifikacje i kompetencje do prowadzenia szkolenia zostały zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dot. oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzyma:

☒ skrypt szkoleniowy w formie drukowanej lub elektronicznej, zawierający praktyczne wskazówki dotyczące planowania posiłków, przechowywania żywności i organizacji pracy w kuchni,

☒ notatnik i długopis do pracy warsztatowej.

☒ dostęp do profesjonalnych surowców i narzędzi cukierniczych

Informacje dodatkowe

Wymagana frekwencja 80% potwierdzona podpisami na liście obecności zajęć zgodnie z harmonogramem.

Usługi szkoleniowe finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych są

zwolnione z podatku od towarów i usług (VAT) na podstawie § 3 ust. 1 pkt. 14

rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.

- Szkolenie prowadzone w sali wyposażonej w stanowiska kuchenne, sprzęt AGD, narzędzia gastronomiczne i materiały spożywcze.
- Zajęcia prowadzone przez instruktora z doświadczeniem w gastronomii i cukiernictwie.
- Szkolenie realizowane w formie warsztatowej z pokazami i ćwiczeniami praktycznymi

Po ukończeniu szkolenia uczestnik:

- posiada praktyczne umiejętności tworzenia nowoczesnych potraw i deserów,
- potrafi planować i organizować pracę w kuchni profesjonalnej,
- umie estetycznie komponować i dekorować potrawy zgodnie z aktualnymi trendami,
- potrafi przygotowywać dania bankietowe, przekąski i desery w stylu modern cuisine,
- zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii,
- potrafi

Adres

Nowy Bartków 3A

08-108 Nowy Bartków

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Grzegorz Miąc

E-mail grzegorzmiac@gmail.com

Telefon (+48) 500 099 261