

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

Numer usługi 2025/11/24/182128/3168328

3 480,00 PLN brutto

3 480,00 PLN netto

174,00 PLN brutto/h

174,00 PLN netto/h

CENTRUM
DOCHODZENIA
ROSZCZEŃ SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

9 ocen

📍 Legnica / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 18.03.2026 do 19.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	17-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	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
Uczestnik osiągnął teoretyczno-praktyczne założenia celu usługi. Uczestnik poprawnie użył terminologii i podstawowych technik kulinarnych oraz posiadał zdolność klasyfikowania potraw i według rodzaju i techniki. Uczestnik poprawnie zorganizował bezpiecznie stanowisko pracy oraz poznał standardy jakości i przygotowania potraw oraz higienę i bezpieczeństwo żywności. Uczestnik wymienił i opisał funkcje narzędzi oraz wskazał ich wpływ na środowisko i stanowisko pracy. Uczestnik zaplanował działania z myślą o efektywności i minimalizacji odpadów oraz organizacji pracy. Uczestnik efektywnie wybrał i/lub dobrał produkty także dekoracyjne w kontekście ich wpływu na jakość pracy i na środowisko. Uczestnik zweryfikował jakość wykonania zgodną z wymaganiami klienta i środowiskowymi. 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.	Uczestnik definiuje podstawowe pojęcia kulinarne i techniki kulinarne i posługuje się terminologią oraz rozpoznaje różne techniki kulinarne. Uczestnik charakteryzuje narzędzia, materiały, produkty, koszty produkcji i czas ich przygotowania. Uczestnik poprawnie organizuje bezpiecznie stanowisko pracy oraz stosuje standardy jakości i przygotowania potraw oraz higienę i bezpieczeństwo żywności. Uczestnik planuje działania z myślą o efektywności, organizacji pracy i minimalizacji odpadów. Uczestnik uzasadnia wybór materiałów, narzędzi, produktów także dekoracyjnych w kontekście ich wpływu na jakość pracy, potraw i środowisko i organizację stanowiska pracy. Uczestnik kontroluje jakość wykonania dań oraz zgodność z wymaganiami higieny i bezpieczeństwa żywności, klienta i środowiskowymi. Uczestnik samodzielnie tworzy dania wykorzystując określone produkty i materiały narzędzia. Uczestnik nabywa umiejętności samodzielnego planowania i tworzenia dań kulinarnych także w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki oraz koszty ich wytworzenia.	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: 26

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Omówienie technik kulinarnych, kosztów produktów i produkcji, planowania menu, czasu ich przygotowania i sposobu prezentacji. Część teoretyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	09:00	09:45	00:45
2 z 26 Omówienie technik kulinarnych, kosztów produktów i produkcji, planowania menu, czasu ich przygotowania i sposobu prezentacji. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	10:30	10:45	00:15
4 z 26 Omówienie organizacji stanowiska pracy, używania sprzętu, narzędzi, materiałów, produktów i zasady bezpieczeństwa. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	10:45	11:30	00:45
5 z 26 Omówienie stosowania standardów jakości przygotowania potraw oraz higieny i bezpieczeństwa żywności. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	11:30	12:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 26 Omówienie, planowanie i przygotowywania menu zimnych przystawek, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	12:15	13:00	00:45
7 z 26 Przerwa na lunch	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	13:00	13:30	00:30
8 z 26 Planowanie i przygotowywania menu zimnych przystawek w tym, z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	13:30	14:15	00:45
9 z 26 Planowanie i przygotowywania menu zimnych przystawek w tym, z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 26 Planowanie i przygotowywania menu zimnych przystawek w tym, z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	15:00	15:45	00:45
11 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	15:45	16:00	00:15
12 z 26 Planowanie i przygotowywania menu zimnych przystawek w tym, z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	16:00	16:45	00:45
13 z 26 Planowanie i przygotowywania menu zimnych przystawek w tym, z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	18-03-2026	16:45	17:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 26 Omówienie, planowanie i przygotowywania menu ciepłych przystawek, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część teoretyczna i praktyczna	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	09:00	09:45	00:45
15 z 26 Omówienie, planowanie i przygotowywania menu ciepłych przystawek, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	09:45	10:30	00:45
16 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	10:30	10:45	00:15
17 z 26 Omówienie, planowanie i przygotowywania menu ciepłych przystawek, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 26 Omówienie, planowanie i przygotowywania menu ciepłych przystawek, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	11:30	12:15	00:45
19 z 26 Omówienie, planowanie i przygotowywania menu ciepłych przystawek, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	12:15	13:00	00:45
20 z 26 Przerwa na lunch	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	13:00	13:30	00:30
21 z 26 Omówienie i przygotowanie deseru. Techniki minimalizacji odpadów. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	13:30	14:15	00:45
22 z 26 Omówienie i przygotowanie deseru. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 26 Omówienie i przygotowanie deseru. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	15:00	15:45	00:45
24 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	15:45	16:00	00:15
25 z 26 Sposoby prezentacji dań. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	19-03-2026	16:00	16:45	00:45
26 z 26 Walidacja	-	19-03-2026	16:45	17:30	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 480,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 480,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	174,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	174,00 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

Telefon (+48) 505 110 963