



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

21 ocen

Szef Kuchni: Ryby i Owoce Morza – techniki obróbki, filetowania i kreacji dań.

Numer usługi 2025/11/25/191735/3169703

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 28.01.2026 do 29.01.2026

2 706,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

135,30 PLN brutto/h

110,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- kucharzy i szefów kuchni,
- osób pracujących w gastronomii i poszerzających kompetencje,
- właścicieli i managerów lokali gastronomicznych,
- pasjonatów gotowania pracujących już z produktami premium.

Wymagania wstępne: podstawowe doświadczenie w pracy w kuchni.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

27-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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 praktycznych umiejętności obróbki, filetowania i przygotowywania dań z ryb i owoców morza, w tym ich pełnego wykorzystania w duchu zero waste, tworzenia autorskich kompozycji oraz kontrolowania food costu w pracy zawodowej kucharza lub szefa kuchni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna techniki patroszenia, filetowania, podziału i wykorzystania ryb.	Wymienia etapy obróbki; omawia zastosowanie poszczególnych części ryby; wyjaśnia zasady zero waste.	Wywiad swobodny
Rozumie trendy smakowe i techniczne w kuchni rybnej.	Wskazuje nowoczesne połączenia smakowe; opisuje aktualne trendy; omawia wpływ technik na finalne danie.	Wywiad swobodny
Potrafi samodzielnie oczyścić, sprawić i filetować rybę.	Wykonuje obróbkę zgodnie z zasadami; zachowuje właściwe techniki; minimalizuje straty surowcowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi wykonać dania zgodnie z programem, łącząc techniki i smaki.	Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą; stosuje właściwe techniki obróbki; zachowuje odpowiednią teksturę i smak.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje zgodnie z zasadami higieny i organizacji stanowiska.	Utrzymuje czystość; stosuje zasady bezpieczeństwa; dba o porządek na stanowisku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi omówić wykonane potrawy i wskazać obszary do poprawy.	Prezentuje własne dania; uzasadnia decyzje kulinarne; wskazuje mocne strony i elementy wymagające poprawy.prezentuje własne dania; uzasadnia decyzje kulinarne; wskazuje mocne strony i elementy wymagające poprawy.	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 SZKOLENIA:

CZĘŚĆ I.

Jak stworzyć autorskie menu oparte na daniach z ryb? (2h)

RYBY SŁODKO I SŁONOWODNE - PODZIAŁ I ICH SPECYFIKA

- Gatunki ryb i ich specyfikacja
- Dobrostan ryb – sprawdzone źródła
- Użycie technik kulinarnych przy obróbce ryb - obróbka wstępna, sposoby patroszenia, filetowania i krojenia ryb
- Podział ryby – jak wykorzystać rybę w maksymalnym stopniu aby zminimalizować ilość odpadów
- Techniki obróbki i zastosowanie poszczególnych elementów ryb

WYWAR

- Wywar rybny – jak go przygotować i przechowywać
- Wykorzystanie wywaru - consomme, zupa, sosy

TRENDY

- Jak zaskoczyć naszych Gości na talerzu? Pokażemy, dzięki jakim trikom technicznym danie może wyglądać zjawiskowo, a proste składniki nabiorą szlachetności.
- Dania Surf&turf w karcie, nietypowe połączenia.

CZĘŚĆ II.

Warsztaty kulinarne w praktyce (12-14h)

- Przygotowanie dań z wykorzystaniem technik omawianych w części I, m.in:
 - Rolada z pstrąga z kremowym sosem selerowym
 - Dorsz z ostrygowym beurre blanc, szparagami i zielonym groszkiem
 - Ravioli z łososiem z zielonym groszkiem, wasabi mascarpone i oliwą szczypiorkową
 - Zupa z krewetek z kremem whisky
 - Jesiotr z dodatkami z kalafiora, bisque z marchewki i yuzu

- Kompozycja dań na kilka sposobów z wykorzystaniem zaskakujących połączeń.
- Wskazówki w zakresie wykończenia dania w oparciu o nietypowe pomysły i najnowsze trendy kulinarne

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 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.

Procesy kulinarne prowadzone są 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: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do pracy z rybami. Gatunki, specyfika, dobrostan, ocena jakości.	Paweł Salamon	28-01-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 11 Obróbka wstępna: patroszenie, filetowanie, porcjowanie, zasady zero waste.	Paweł Salamon	28-01-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 11 Przerwa.	Paweł Salamon	28-01-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 11 Wywar rybny: przygotowanie, zastosowania kulinarne. Przygotowanie dań wg receptur.	Paweł Salamon	28-01-2026	13:30	15:30	02:00
5 z 11 Przygotowanie dań wg receptur. Surf&turf, nowoczesne połączenia smakowe.	Paweł Salamon	28-01-2026	15:30	18:00	02:30
6 z 11 Pstrąg, dorsz – techniki obróbki i obróbki termicznej.	Paweł Salamon	29-01-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 11 Ravioli z łososiem, zupa z krewetek – praca z wywarem i emulsjami.	Paweł Salamon	29-01-2026	11:00	12:30	01:30
8 z 11 Przerwa.	Paweł Salamon	29-01-2026	12:30	13:00	00:30
9 z 11 Jesiotr – praca z rybą premium, techniki wykończenia dań.	Paweł Salamon	29-01-2026	13:00	15:30	02:30
10 z 11 Kompozycja talerza, analiza błędów, omówienie food costu i wdrożeń do menu.	Paweł Salamon	29-01-2026	15:30	16:30	01:00
11 z 11 Walidacja.	-	29-01-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 706,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	135,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	110,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Salamon

PAWEŁ SALAMON – Wielkopolski Kucharz Roku 2016 a zaraz po tym zdobywca Kulinarnego Pucharu Polski 2016 oraz drugiego miejsca na podium tego samego konkursu w roku kolejnym – 2017. Uhonorowany tytułem Młody Talent 2017 w konkursie Poland 100 Best Restaurants. Otrzymał prestiżowe wyróżnienie w międzynarodowym kulinarnym Żółtym przewodniku Gault & Millau 2016 i 2017. Uczestnik wydarzenia Goût de France 2016 i 2017. Aktywnie współpracuje z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz z Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji. Wieloletni Szef Kuchni w Restauracji Destylarnia Pałacu Mierzęcín. Obecnie prowadzi restaurację Strona. w Poznaniu. 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.
- Rekomendowany kitel lub biały/czarny T-shirt.

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