



Akademia Wartości
Fundamentum
BEATA TYMENDORF
★★★★★ 4,8 / 5
722 oceny

Kuchnia polska – powrót do tradycji kulinarnych elementem konkurencyjności na lokalnym rynku usług gastronomicznych - szkolenie

Numer usługi 2026/01/15/194498/3260674

1 500,00 PLN brutto
1 500,00 PLN netto
214,29 PLN brutto/h
214,29 PLN netto/h

📍 Rakowiska / stacjonarna
📄 Usługa szkoleniowa
🕒 7 h
📅 14.03.2026 do 14.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone dla: • pracowników gastronomii (kucharzy, pomocy kuchennych, osób odpowiedzialnych za produkcję), • osób przygotowujących ofertę kulinarną w lokalach gastronomicznych, • zespołów chcących podnieść jakość i konkurencyjność oferty opartej na kuchni polskiej, • osób rozwijających kompetencje w zakresie tradycyjnych technik kulinarnych.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	13-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	7
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 przygotowanie uczestników do samodzielnego planowania, przygotowywania i serwowania tradycyjnych potraw kuchni polskiej, z uwzględnieniem zasad food cost, budowania menu, nowoczesnych form podania oraz wykorzystania staropolskich receptur.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje tradycyjne techniki i produkty kuchni polskiej	wskazuje kluczowe techniki stosowane w kuchni polskiej	Test teoretyczny
	rozdziela tradycyjne produkty i ich zastosowanie	Test teoretyczny
	opisuje regionalne różnice w potrawach kuchni polskiej	Test teoretyczny
Definiuje zasady food cost i budowania menu	identyfikuje elementy składowe food cost	Test teoretyczny
	analizuje przykładowe kalkulacje kosztów potraw	Test teoretyczny
	rozdziela czynniki wpływające na opłacalność dań	Test teoretyczny
Opisuje nowoczesne formy podania potraw tradycyjnych	wskazuje zasady estetyki talerza	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozdziela techniki modernizacji klasycznych potraw	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe formy podania pod kątem zgodności z tradycją	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje proces przygotowania potraw kuchni polskiej	wskazuje prawidłową kolejność etapów przygotowania potraw	Test teoretyczny
	analizuje harmonogram pracy kuchni	Test teoretyczny
	ocenia poprawność organizacji pracy w opisanych sytuacjach	Test teoretyczny
Dobiera techniki kulinarne do rodzaju przygotowywanej potrawy	przyporządkowuje techniki do odpowiednich potraw	Test teoretyczny
	analizuje przykłady błędów technologicznych	Test teoretyczny
	ocenia adekwatność technik do struktury i charakteru dania	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocena jakość przygotowanych potraw na podstawie opisów	rozpoznaje cechy poprawnie wykonanych potraw	Test teoretyczny
	identyfikuje błędy w przygotowaniu na podstawie opisów	Test teoretyczny
	ocenia zgodność potraw z tradycyjnymi standardami	Test teoretyczny
Współpracuje w zespole podczas przygotowywania potraw	wskazuje zasady komunikacji w zespole kuchennym	Test teoretyczny
	rozdziela role i odpowiedzialności w pracy zespołowej	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe sytuacje pod kątem jakości współpracy	Test teoretyczny
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy w kuchni	identyfikuje zasady higieny obowiązujące w gastronomii	Test teoretyczny
	rozdziela prawidłowe i nieprawidłowe zachowania w obszarze BHP	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe sytuacje pod kątem zgodności z zasadami higieny	Test teoretyczny
Kontroluje jakość pracy własnej i zespołu	wskazuje elementy kontroli jakości w gastronomii	Test teoretyczny
	analizuje przykładowe błędy jakościowe	Test teoretyczny
	ocenia zgodność procesu przygotowania potraw z przyjętymi standardami	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

Moduł I. Wprowadzenie do kuchni polskiej – teoria i kontekst

1. Charakterystyka kuchni polskiej i jej regionalnych odmian
2. Tradycyjne produkty i techniki kulinarne
3. Współczesne trendy w reinterpretacji kuchni polskiej

Moduł II. Food cost i budowanie menu

1. Zasady kalkulacji kosztów potraw
2. Analiza opłacalności dań kuchni polskiej
3. Budowanie menu opartego na tradycji i sezonowości

Moduł III. Nowoczesne formy podania potraw tradycyjnych

1. Zasady estetyki i kompozycji talerza
2. Techniki modernizacji klasycznych dań
3. Przykłady współczesnych interpretacji kuchni polskiej

Moduł IV. Przystawki – praktyka

1. Śledzie w trzech odsłonach
2. Pasztet wieprzowy i pasztet z soczewicy
3. Terrina drobiowa
4. Makrela wędzona na biszkopcie

Moduł V. Zupy – praktyka

1. Żurek tradycyjny
2. Zupa szczawiowa na wędzonce

Moduł VI. Dania główne – praktyka

1. Gołąb z sosem chrzanowym
2. Klopsiki jagnięce z sosem grzybowym
3. Pierogi ruskie
4. Gołąbki z dziczyzną w sosie pomidorowym
5. Polędwiczka wieprzowa z jabłkami
6. Sandacz z sosem z szyjek rakowych
7. Pstrąg w boczku
8. Zrazy wołowe
9. Kluski śląskie
10. Purée z selera

Moduł VII. Desery – praktyka

1. Strudel z jabłkami
2. Ptysie z kremem
3. Jagodzianki
4. Sernik na kruchym spodzie

MODUŁ VIII EGZAMIN WEWNĘTRZNY

Dokument potwierdza, że zostały zastosowane rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. tzn. osoba prowadząca usługę, nie dokonuje weryfikacji efektów uczenia się uczestników usługi.

Trener przygotowuje walidację: zaprojektował efekty uczenia się, kryteria weryfikacji przez określenie metod ich oceny po przygotowanie zestawu pytań testowych. Trener rozda testy uczestnikom. Nie ingeruje w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania.

Osoba walidująca zostaje zaangażowana dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników.

Usługa świadczona jest w godzinach zegarowych, gdzie jedna godzina odpowiada 60 minutom .

Czas trwania usługi 7 godzin. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi (łącznie 30 minut). Zajęcia praktyczne 4 godziny 15 minut. Zajęcia teoretyczne 2 godziny. Egzamin wewnętrzny 15 minut.

Metody aktywizujące: dyskusje grupowe, studia przypadków, obserwacja, ćwiczenia grupowe, analiza przypadków.

Zajęcia będą odbywały się w grupie lub z podziałem na podgrupy w zależności od realizowanego programu. Każda grupa będzie miała do wykorzystania stolik, krzesła a także otrzyma karty flipchart i kolorowe mazaki.

Ocena kompetencji uczestnika- test

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Moduł I. Wprowadzenie do kuchni polskiej – teoria i kontekst	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 10 Moduł II. Food cost i budowanie menu	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	08:30	09:30	01:00
3 z 10 Moduł III. Nowoczesne formy podania potraw tradycyjnych	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	09:30	10:00	00:30
4 z 10 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	10:00	10:15	00:15
5 z 10 Moduł IV. Przystawki – praktyka	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	10:15	10:45	00:30
6 z 10 Moduł V. Zupy – praktyka	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	10:45	12:15	01:30
7 z 10 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 10 Moduł VI. Dania główne – praktyka	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	12:30	13:30	01:00
9 z 10 Moduł VII. Desery – praktyka	Dariusz Smolarczyk	14-03-2026	13:30	14:45	01:15
10 z 10 MODUŁ VIII EGZAMIN WEWNĘTRZNY	-	14-03-2026	14:45	15:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	214,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	214,29 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dariusz Smolarczyk

Dariusz Smolarczyk – Ekspert Gastronomii, Trener Kulinaryny i Konsultant Biznesowy

Jestem praktykiem z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HoReCa, które zdobywałem w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą. Moja ścieżka zawodowa obejmuje m.in. prestiżowy hotel The Savoy 5* w Londynie, co pozwoliło mi opanować najwyższe standardy techniczne i organizacyjne pracy w kuchni.

Jako trener kulinarny i doradca, specjalizuję się w przekazywaniu wiedzy, która łączy artystyczną wizję z ekonomiczną efektywnością. Wspieram restauracje w procesach otwarcia „pod klucz” (m.in. Grunt i Woda, LAS, Nowa Jastarnia), tworząc autorskie menu i optymalizując procesy operacyjne.

Kluczowe obszary moich kompetencji szkoleniowych:

Nowoczesne rzemiosło: Warsztaty z zakresu kuchni fusion, sushi, potraw regionalnych oraz zaawansowanego cukiernictwa bankietowego (słodkie stoły, nowoczesne desery).

Ekologia i Optymalizacja (Zero Waste): Realizuję autorskie programy zrównoważonego rozwoju, ucząc m.in. jak redukować marnowanie żywności oraz oszczędzać zasoby (energię, wodę), co bezpośrednio wpływa na zyskowność lokali.

Standardy i Etykieta: Prowadzę szkolenia z protokołu dyplomatycznego i etykiety w administracji oraz profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii.

Moje zajęcia wyróżniają się warsztatową formułą i indywidualnym podejściem. Jak potwierdzają referencje od moich partnerów (np. ZS CKR w Korolówce-Osadzie czy Urzędu Marszałkowskiego), potrafię zarazić pasją, inspirować do kreatywności

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy usługi otrzymają skrypt materiałów szkoleniowych dostosowanych do realizowanej usługi rozwojowej. Materiały zawierają pojęcia teoretyczne oraz ćwiczenia praktyczne. Dodatkowo uczestnicy otrzymają: notatnik, teczkę, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu uczestnicy uzyskają zaświadczenie ukończenia kursu, potwierdzające nabycie kompetencji z zakresu kuchni polskiej – powrót do tradycji kulinarnych elementem konkurencyjności na lokalnym rynku usług gastronomicznych

PODSTAWA ZWOLNIENIA Z VATU:

Podstawy prawne zwolnienia z vat : 1. Rozporządzenie Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. paragraf 3 ust 1 pkt.14. Zwalnia się od podatku usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70 % ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawę towarów ściśle z tymi usługami związane.

Adres

ul. Wspólna 39
21-500 Rakowiska
woj. lubelskie

Kontakt



BEATA TYMENDORF



E-mail b.tymendorf@abt.biz.pl

Telefon (+48) 574 221 009