



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

Kuchnia bankietowa – warsztaty dekoracji stołów i potraw z elementami carvingu - szkolenie

Numer usługi 2026/01/15/194498/3260754

📍 Rakowiska / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 7 h
📅 02.03.2026 do 02.03.2026

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

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone dla: • pracowników gastronomii odpowiedzialnych za przygotowanie bankietów, bufetów i stołów okolicznościowych, • kucharzy, cukierników, dekoratorów potraw, • osób chcących rozwinąć umiejętności w zakresie carvingu i dekoracji potraw, • zespołów przygotowujących ofertę eventową, cateringową i bankietową.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	01-03-2026
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 projektowania, wykonywania i komponowania dekoracji stołów bankietowych oraz dekoracji potraw, z wykorzystaniem technik carvingu, zasad estetyki, kompozycji i nowoczesnego platingu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady dekoracji stołów i potraw w gastronomii bankietowej	wskazuje zasady estetyki i kompozycji	Test teoretyczny
	rozdziela elementy nakrycia stołu i ich funkcje	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe dekoracje pod kątem poprawności	Test teoretyczny
	identyfikuje narzędzia carvingowe i ich przeznaczenie	Test teoretyczny
Definiuje techniki carvingu oraz ich zastosowanie	opisuje zasady bezpiecznej pracy z narzędziami	Test teoretyczny
	rozdziela techniki wycinania stosowane w carvingu	Test teoretyczny
	wskazuje elementy wpływające na spójność kompozycji	Test teoretyczny
Opisuje zasady tworzenia kompozycji dekoracyjnych	analizuje przykładowe układy dekoracyjne	Test teoretyczny
	rozdziela błędy w planowaniu kompozycji	Test teoretyczny
	wskazuje prawidłową kolejność nakrywania stołu	Test teoretyczny
Organizuje stół bankietowy zgodnie z zasadami estetyki i funkcjonalności	dobiera elementy zastawy do rodzaju wydarzenia	Test teoretyczny
	ocenia poprawność przykładowych aranżacji stołu	Test teoretyczny
	przyporządkowuje techniki do odpowiednich warzyw i owoców	Test teoretyczny
Dobiera techniki carvingu do rodzaju dekoracji	analizuje przykłady błędów w carvingu	Test teoretyczny
	ocenia adekwatność techniki do planowanej dekoracji	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje kompozycje dekoracyjne z wykorzystaniem elementów carvingowych i dodatków	ocenia spójność przykładowych kompozycji	Test teoretyczny
	wskazuje etapy tworzenia kompozycji	Test teoretyczny
	dobiera elementy dekoracyjne do założonego efektu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wskazuje zasady komunikacji w pracy zespołowej	Test teoretyczny
Współpracuje w zespole podczas przygotowywania dekoracji bankietowych	rozdziela role w zespole przygotowującym bankiet	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe sytuacje pod kątem jakości współpracy	Test teoretyczny
	identyfikuje zasady higieny obowiązujące przy dekorowaniu potraw	Test teoretyczny
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa podczas pracy z narzędziami carvingowymi	rozdziela prawidłowe i nieprawidłowe zachowania w obszarze BHP	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe sytuacje pod kątem bezpieczeństwa pracy	Test teoretyczny
Kontroluje jakość wykonanych dekoracji	wskazuje elementy oceny jakości dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	analizuje przykładowe błędy dekoracyjne	Test teoretyczny
	ocenia zgodność dekoracji z założonym projektem	Test teoretyczny

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 dekoracji stołów i potraw

1. Zasady estetyki i kompozycji w dekoracji potraw
2. Rola dekoracji w gastronomii bankietowej
3. Wprowadzenie do platingu – aranżacja talerza

Moduł II. Stół bankietowy – nakrywanie i organizacja

1. Zasady nakrywania stołu
2. Dobór zastawy, szkła i sztućców
3. Kompozycja stołu bankietowego – proporcje, kolory, układ

Moduł III. Podstawy carvingu – teoria i technika

1. Historia carvingu i jego zastosowanie we współczesnej gastronomii
2. Narzędzia do carvingu – rodzaje, zastosowanie, zasady bezpieczeństwa
3. Technika pracy nożem tajskim i narzędziami carvingowymi

Moduł IV. Carving – elementy dekoracyjne z warzyw i owoców

1. Wycinanie kwiatów z papryki (różne rodzaje i kolory)
2. Tworzenie kwiatów i liści z cukinii
3. Dekoracje z kapusty pekińskiej
4. Szyszka z marchewki
5. Róża z kalarepy lub rzepy czarnej
6. Dekoracje z melona – motywy kwiatowe i roślinne
7. Praca z arbuzem – większe formy dekoracyjne
8. Utrwalanie i łączenie elementów carvingowych

Moduł V. Kompozycje carvingowe

1. Planowanie kompozycji dekoracyjnych
2. Łączenie motywów i elementów w spójną całość
3. Tworzenie kompozycji kwiatowych z wyrzeźbionych warzyw i owoców
4. Zasady przechowywania i pielęgnacji dekoracji carvingowych

Moduł VI. Dekoracje z potraw i dodatków

1. Dekoracje z purée warzywnych
2. Dekoracje z kłacza lotosu i selera naciowego
3. Zastosowanie majonezów, oliw i emulsji w dekoracji
4. Pudry z warzyw, owoców i grzybów – zastosowanie i technika

Moduł VII. Dekoracje tematyczne

1. Dekoracje okolicznościowe (urodziny, jubileusze, eventy firmowe)
2. Dekoracje wielkanocne
3. Dekoracje bożonarodzeniowe

Moduł VIII. Podsumowanie i informacja zwrotna

- 1. Omówienie wykonanych prac
- 2. Indywidualna informacja zwrotna
- 3. Rekomendacje dalszego rozwoju

MODUŁ IX 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 5 godziny 15 minut. Zajęcia teoretyczne 1 godzina. 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: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Moduł I. Wprowadzenie do dekoracji stołów i potraw	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 11 Moduł II. Stół bankietowy – nakrywanie i organizacja	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	08:30	09:00	00:30
3 z 11 Moduł III. Podstawy carvingu – teoria i technika	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	09:00	10:00	01:00
4 z 11 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	10:00	10:15	00:15
5 z 11 Moduł IV. Carving – elementy dekoracyjne z warzyw i owoców	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	10:15	11:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 11 Moduł V. Kompozycje carvingowe	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	11:00	11:30	00:30
7 z 11 Moduł VI. Dekoracje z potraw i dodatków	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	11:30	12:30	01:00
8 z 11 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	12:30	12:45	00:15
9 z 11 Moduł VII. Dekoracje tematyczne	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	12:45	14:00	01:15
10 z 11 Moduł VIII. Podsumowanie i informacja zwrotna	Dariusz Smolarczyk	02-03-2026	14:00	14:45	00:45
11 z 11 MODUŁ IX EGZAMIN WEWNĘTRZNY	-	02-03-2026	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 kulinaryny 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 bankietowej – warsztaty dekoracji stołów i potraw z elementami carvingu

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