



ELQUCHNIA
REMIGIUSZ
JASIŃSKI

★★★★★ 4,8 / 5

224 oceny

Szkolenie z prezentacji i wykańczania dań z zachowaniem zasad finedine w ramach postępowania zgodnego z ideą ZERO WEST i wdrażania tych zasad w branży HoReCa

Numer usługi 2026/01/16/18799/3262594

📍 Łódź / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 52 h

📅 23.02.2026 do 27.02.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	3
Data zakończenia rekrutacji	20-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	52
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie z prezentacji wykańczania dań z zachowaniem zasad finedine w ramach postępowania zgodnego z ideą ZERO WEST i wdrażania tych zasad w branży HoReCa" przygotowuje uczestników do praktycznego stosowania finedine z zachowaniem zero waste w kuchni restauracyjnej poprzez odpowiednie zarządzanie zapasami, stosowanie właściwych technik kulinarnych i maksymalne wykorzystanie surowców.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 52 godzin lekcyjne z wliczonymi przerwami które mogą ulec zmianom czasowym dostosowanym do tempa pracy grupy.

Grupą docelową są właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa.

MODUŁ 1:

- Przedstawienie planu szkolenia
- Cele i oczekiwania, szczegółowe zaplanowanie etapów wykładów i produkcji

MODUŁ 2:

- Omówienie zasad ZERO WEST.
- Wykonywanie analizy zastosowania w odniesieniu do zajmowanego stanowiska.
- Wykonywanie analizy zastosowania w odniesieniu do firmy z branży HoReCa.

MODUŁ 3:

- Omówienie zasad FINEDINE
- Wykonywanie dekoracji finedine

MODUŁ 4:

- ściśle sprecyzowane receptury na wszystkie dania
- lista zakupów / lista zamówienia po weryfikacji lodówek, chłodzi i magazynów

MODUŁ 5:

- jak zamienić produkty których mało używamy lub szybko się psują czy nie zastąpić ich czymś lub całkowicie wykreślić z receptur, metody działania
- dokładne policzenie potrzebnego towaru na dany dzień

MODUŁ 6:

- prowadzenie właściwej polityki magazynowej
- zwracanie uwagi na opakowania produktu , czy dla dłuższego przechowywania można przepakować w inne opakowanie
- układanie towaru wedle danej kategorii na półkach
- daty ważności produktów które kupujemy w ilościach hurtowych i układanie ich w myśl zasady FiFo

MODUŁ 7:

- przechowywanie nadwyżek
- mrożenie nadwyżki danych produktów podpisując i segregując je w przydatne grupy
- pakowanie próżniowe by przedłużyć przydatność produktów
- mrożone elementy finedine

MODUŁ 8:

- metody utrwalania żywności
- wekowanie różnych produktów np: wyrób kielbasy , ryby wekowane na surowo
- robienie przetworów i kiszonek i kwaszonych produktów np. kimchi
- robienie suszonych elementów kulinarnych i finedine

MODUŁ 9:

- wykorzystywanie produktów spożywczych w całości (gotowanie z resztek po produkcyjnych)
- Demi Glace z resztek warzyw i mięsa

MODUŁ 10:

- wykorzystywanie pieczywa na słodko
- knedliki z czerstwej bułki na słodko
- ciasto czerstwe na podkłady do nowych deserów lub kruszonką (ziemia jadalna)
- desery z jaj ciast suchych
- prezentacja finedine

MODUŁ 11:

- wykorzystywanie pieczywa na słono
- knedliki z chleba z ziołami na wytrawnie
- pieczywo na chipsy
- zagęszczanie sosów i zup chłodnym pieczywem lub warzywami
- grzanki z chleba/bułki do sałatek/kremu
- prezentacja finedine

MODUŁ 12:

- technologia sous vide
- produkcja mięs bufetowych
- rolady mięsne i warzywne
- prezentacja finedine

MODUŁ 13:

- przerabianie ryb
- wekowanie octowe pulpetów i całych kawałków
- prezentacja finedine

MODUŁ 14:

- wyrób pasztetów i galaret oraz sałatek
- pasztety na bazie mięs gotowanych pieczone i w formie musu
- galarety mięsne i warzywne w kolorowych odsłonach
- prezentacja finedine

MODUŁ 15:

- walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 MODUŁ 1:	Remigiusz Jasiński	23-02-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 25 MODUŁ 2:	Remigiusz Jasiński	23-02-2026	09:30	11:45	02:15
3 z 25 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	23-02-2026	11:45	12:05	00:20
4 z 25 MODUŁ 3:	Remigiusz Jasiński	23-02-2026	12:05	16:15	04:10
5 z 25 MODUŁ 4:	Remigiusz Jasiński	24-02-2026	08:00	10:15	02:15
6 z 25 MODUŁ 5:	Remigiusz Jasiński	24-02-2026	10:15	11:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 25 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	24-02-2026	11:45	12:05	00:20
8 z 25 MODUŁ 5:	Remigiusz Jasiński	24-02-2026	12:05	12:30	00:25
9 z 25 MODUŁ 6:	Remigiusz Jasiński	24-02-2026	12:30	16:15	03:45
10 z 25 MODUŁ 7:	Remigiusz Jasiński	25-02-2026	08:00	11:00	03:00
11 z 25 MODUŁ 8:	Remigiusz Jasiński	25-02-2026	11:00	11:45	00:45
12 z 25 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	25-02-2026	11:45	12:05	00:20
13 z 25 MODUŁ 8:	Remigiusz Jasiński	25-02-2026	12:05	14:45	02:40
14 z 25 MODUŁ 9:	Remigiusz Jasiński	25-02-2026	14:45	16:15	01:30
15 z 25 MODUŁ 10:	Remigiusz Jasiński	26-02-2026	08:00	10:15	02:15
16 z 25 MODUŁ 11:	Remigiusz Jasiński	26-02-2026	10:15	11:45	01:30
17 z 25 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	26-02-2026	11:45	12:05	00:20
18 z 25 MODUŁ 11:	Remigiusz Jasiński	26-02-2026	12:05	12:30	00:25
19 z 25 MODUŁ 12:	Remigiusz Jasiński	26-02-2026	12:30	16:15	03:45
20 z 25 MODUŁ 13:	Remigiusz Jasiński	27-02-2026	08:00	10:15	02:15
21 z 25 MODUŁ 14:	Remigiusz Jasiński	27-02-2026	10:15	11:00	00:45
22 z 25 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	27-02-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 25 MODUŁ 14:	Remigiusz Jasiński	27-02-2026	11:20	13:05	01:45
24 z 25 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	27-02-2026	13:05	13:15	00:10
25 z 25 MODUŁ 15:WALIDACJA	-	27-02-2026	13:15	14:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Remigiusz Jasiński

Szef kuchni, doradca kulinarny, inżynier, technik technologii żywienia zbiorowego miksolog i barista ponad 30 lat pracy w branży gastronomicznej na różnych stanowiskach w Polsce i za granicą między innymi 10 lat w Hiszpanii min. jako szef kuchni. Konsultant i doradca kulinarny oraz trener biznesu. Współpracuje z firmami jako manager do spraw gastronomii różnych etapach rozwój. Projektuje lokale gastronomiczne restauracyjne, hotelowe jak i specjalne. Najczęściej współpracuje z start up lub wspomaga firmy z branż HoReCa w trudnej sytuacji. Posiada udokumentowaną wysoką skuteczność działania w zakresie oszczędności kosztów, zwiększania przychodów lub zwiększania efektywności biznesu, poprzez właściwą kontrolę jak i ukierunkowanie personelu na konkretne działania. Ceniony przez uczestników za praktyczny sposób prowadzenia szkoleń i wysoką skuteczność przekazywanych podczas szkoleń rekomendacji. W działach sprzedaży wprowadza metody zarządcze i parametry skutecznie wpływające na poprawę zdolności firmy do generowania większych przepływów finansowych w branży HoReCa. Ponad 1200 zrealizowanych godzin szkoleniowych z zakresu managerów gastronomii , nowych technologii, zero west,zawodowego kucharzy, barmanów, baristów, cukierników, kelnerów oraz komunikacji firm,

sprzedaży, obsługi jak i działań marketingowych. Uczestniczy aktywnie jako wiceprezes w Elbląskim Klubie Szefów Kuchni, nadzoruje produkcję kawy, jest patronchef w SERY ICC PASŁĘK sp z o.o. Posiada wiele rekomendacji.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każda osoba biorąca udział w szkoleniu otrzyma materiały zawierające przepisy i wskazówki do wykonywanych zadań.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi należeć do grupy docelowej być właścicielem firmy , należeć do kadry zarządzająca lub być pracownikiem przedsiębiorstwa branży HoReCa.

Adres

ul. Prezydenta Gabriela Narutowicza 48/1/10

90-135 Łódź

woj. łódzkie

Restauracja Quelle

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Remigiusz Jasiński

E-mail biuro@elquchnia.pl

Telefon (+48) 663 997 171