

**DANIA DIETETYCZNE w KUCHNI: BEZ GLUTENU, BEZ LAKTOZY, WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE.**

Numer usługi 2026/01/20/182128/3271358

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
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

9 ocen

📍 Szczytniki nad Kaczawą / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 28.02.2026 do 01.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Dla wszystkich osób chcących nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu dań kuchni dietetycznej. 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	27-02-2026
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 dietetycznych 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 teoretycznopraktyczne 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

Teoria i praktyka

- Wprowadzenie
- Techniki kulinarne, bezpieczeństwo i higiena.
- Słodko i słono
- Dania bez laktozy – techniki przygotowywania potraw wolnych od laktozy, idealnych dla osób z nietolerancją lub alergią na ten składnik.
- Dania bez glutenu – komponowanie bezglutenowych potraw, które nie tracą na smaku i jakości.
- Dania wegańskie – sztuka gotowania bez użycia produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Dania wegetariańskie – techniki przygotowywania dań wegetariańskich, które podkreślają smakowitość i zróżnicowanie kuchni roślinnej.
- Korzystanie z zamienników, aby zachować smak i konsystencję klasycznych potraw.
- Prezentacja potraw.

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	28-02-2026	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	28-02-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	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	28-02-2026	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 26 Omówienie stosowania standardów jakości przygotowania potraw oraz higieny i bezpieczeństwa żywności. Techniki minimalizacji odpadów. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	11:30	12:15	00:45
6 z 26 Omówienie, planowanie i przygotowywanie menu dietetycznego, w tym bez glutenu, laktozy, wegańskie i wegetariańskie, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	12:15	13:00	00:45
7 z 26 Przerwa na lunch	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	13:00	13:30	00:30
8 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych, w tym bez glutenu, laktozy, wegańskie i wegetariańskie, w tym z wykorzystaniem produktów sezonowych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	13:30	14:15	00:45
9 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	15:00	15:45	00:45
11 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	15:45	16:00	00:15
12 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	16:00	16:45	00:45
13 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	28-02-2026	16:45	17:30	00:45
14 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	09:00	09:45	00:45
15 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	09:45	10:30	00:45
16 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	10:30	10:45	00:15
17 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	11:30	12:15	00:45
19 z 26 Przygotowywanie dań dietetycznych. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	12:15	13:00	00:45
20 z 26 Przerwa na lunch	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	13:00	13:30	00:30
21 z 26 Omówienie i przygotowanie deseru. Techniki minimalizacji odpadów. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	13:30	14:15	00:45
22 z 26 Omówienie i przygotowanie deseru. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	14:15	15:00	00:45
23 z 26 Omówienie i przygotowanie deseru. Techniki minimalizacji odpadów. Część praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	15:00	15:45	00:45
24 z 26 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	15:45	16:00	00:15
25 z 26 Sposoby prezentacji dań. Część teoretyczna i praktyczna.	Marek Andrzejczyk	01-03-2026	16:00	16:45	00:45
26 z 26 Walidacja	-	01-03-2026	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

Szef kuchni renomowanego hotelu, posiada wszechstronne wykształcenie kulinarne, ukończył liczne kursy branżowe w kraju i za granicą. Kulinarny pasjonat z ponad 10 letnim doświadczeniem, posiada niezwykłą umiejętność tworzenia nowych kompozycji. Na bieżąco wprowadza do swojej kuchni nowości i trendy świata kulinariów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzymuje materiały niezbędne do realizacji zajęć oraz certyfikat po ukończeniu szkolenia.

Informacje dodatkowe

Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 minut.

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Adres

Szczytniki nad Kaczawą 14c
59-216 Szczytniki nad Kaczawą
woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Inne niezbędne do wykonania usługi.

Kontakt



Anna Dutka

E-mail szkolenia@frankoodporni.pl

Telefon (+48) 505 110 963