



Dolnośląskie
Centrum Szkoleń i
Tłumaczeń Lena
Niciński

Brak ocen dla tego dostawcy

Kuchnia włoska

Numer usługi 2026/01/22/173436/3277471

📍 Dzierżoniów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 16.02.2026 do 24.04.2026

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

133,33 PLN brutto/h

133,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa szkoleniowa pn.: "Kuchnia włoska " przygotowuje do pracy w zawodzie kucharz oraz potwierdza przygotowanie do uzyskania kwalifikacji zawodu.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie skierowane jest do pasjonatów kuchni włoskiej, jak i osób chcących rozwijać umiejętności w obszarach kuchni włoskiej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe pojęcia w kuchni włoskiej	opisuje kulturę kuchni włoskiej	Test teoretyczny
Rozróżnia produkty kuchni włoskiej	Identyfikuje produkty kuchni włoskiej	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje dania kuchni włoskiej	Potrafi przygotować dania kuchni włoskiej	Analiza dowodów i deklaracji

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

Historia i charakterystyka kuchni włoskiej • Regiony kulinarne i ich specjalności • Podstawowe produkty i ich zastosowanie • Carpaccio, bruschetta, caprese • Włoskie wędliny i sery • Techniki krojenia, marynowania, komponowania • Przygotowanie makaronu świeżego • Gnocchi, tagliatelle, ravioli • Sosy: bolognese, carbonara klasyczna, pesto genovese • Praca z semoliną, techniki zagniatania i wałkowania • Ciasto klasyczne i neapolitańskie • Sosy i dodatki • Pieczenie w piecu kamiennym / elektrycznym • Focaccia tradycyjna z Ligurii • Risotto (milaneze, funghi, frutti di mare) • Saltimbocca alla romana • Pollo alla cacciatora • Tiramisu, panna cotta • Ciasta regionalne • Podstawy deserów lodowych (gelato – teoria)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	133,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	133,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt

Adres

ul. Wrocławska 8
58-200 Dzierżoniów
woj. dolnośląskie

Szkolenia realizowane są w Dzierżoniowie przy ul. Wrocławskiej 8 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowej). Obiekt składa się z 2 sal szkoleniowo-doradczych z wyposażeniem (laptopy, rzutniki multimedialne, tablice suchościeralne, hol z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Lena Niciński

E-mail szkoliaddz@gmail.com

Telefon (+48) 502 070 674