



NOWE KIERUNKI
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5
330 ocen

Profesjonalne warsztaty carvingu – sztuka rzeźbienia w owocach i warzywach

Numer usługi 2026/01/24/12540/3281407

📍 Śrem / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 13.04.2026 do 16.04.2026

5 904,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby pełnoletnie, które mieszkają, pracują, uczą się na terenie Województwa Wielkopolskiego
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	12-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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 głównym usługi jest nabycie i rozwinięcie praktycznych kompetencji zawodowych w zakresie carvingu owoców i warzyw, umożliwiającym uczestnikom samodzielne projektowanie i wykonywanie dekoracji carvingowych oraz ich profesjonalne wykorzystanie w działalności gastronomicznej, hotelarskiej i cateringowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Uczestnik zna podstawowe i zaawansowane techniki carvingu owoców i warzyw, style carvingowe oraz zasady doboru narzędzi i materiałów do wykonywania dekoracji carvingowych.	omawia style i techniki carvingowe	Wywiad swobodny
	rozdziela narzędzia carvingowe i dobiera je do rodzaju rzeźby	Wywiad swobodny
	opisuje zasady zabezpieczania i pielęgnacji wykonanych rzeźb	Wywiad swobodny
Umiejętności: Uczestnik potrafi samodzielnie wykonywać rzeźby, ornamenty oraz kompozycje przestrzenne z owoców i warzyw oraz stosować techniki carvingu w praktyce gastronomicznej.	wykonuje rzeźby kwiatowe i ornamenty zgodnie z instrukcją	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	tworzy kompozycję przestrzenną z kilku elementów carvingowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowo posługuje się narzędziami carvingowymi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje społeczne: Uczestnik wykazuje dbałość o estetykę, dokładność i jakość wykonywanych prac oraz jest gotów do dalszego rozwijania kompetencji zawodowych w obszarze carvingu.	wykazuje staranność i precyzję w realizacji zadań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przestrzega zasad organizacji i higieny pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykazuje zaangażowanie w realizację zadań	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

RAMOWY PROGRAM USŁUGI – WARSZTATY CARVINGU

- 1. Wprowadzenie do sztuki carvingu – historia, style i zastosowanie w gastronomii
- 2. Omówienie narzędzi carvingowych oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
- 3. Podstawowe techniki rzeźbienia w owocach i warzywach
- 4. Rzeźbienie motywów kwiatowych i dekoracyjnych
- 5. Tworzenie ornamentów i elementów płaskorzeźby
- 6. Łączenie pojedynczych rzeźb w kompozycje przestrzenne
- 7. Planowanie i projektowanie dekoracji carvingowych
- 8. Zaawansowane techniki carvingu oraz style tajskie
- 9. Zastosowanie carvingu w gastronomii, hotelarstwie i cateringu
- 10. Walidacja efektów uczenia się – egzamin praktyczny

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Wprowadzenie do szkolenia	Grzegorz Gniech	13-04-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 6 Podstawy carvingu i techniki rzeźbienia kwiatowego	Grzegorz Gniech	13-04-2026	09:00	16:00	07:00
3 z 6 Style carvingowe i budowa kompozycji z owoców i warzyw	Grzegorz Gniech	14-04-2026	08:00	16:00	08:00
4 z 6 Ornamenty, płaskorzeźba i zaawansowane techniki carvingu	Grzegorz Gniech	15-04-2026	08:00	16:00	08:00
5 z 6 Dekoracje carvingowe, kompozycje przestrzenne	Grzegorz Gniech	16-04-2026	08:00	14:00	06:00
6 z 6 Walidacja	-	16-04-2026	14:00	16:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 904,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Gniech

CHEF Grzegorz Gniech – aktualny Mistrz Polski(2015) oraz Mistrz Świata(2018) w Carvingu, Złote medale – IKA Międzynarodowa Olimpiada Kulinarna (2020, 2024), jeden z pionierów i najbardziej rozpoznawalnych przedstawicieli tajskiej sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach w Polsce. Od ponad 14 lat aktywnie prowadzi szkolenia, warsztaty oraz kursy specjalistyczne z zakresu carvingu dla branży gastronomicznej, edukacyjnej i HoReCa.. Posiada wieloletnie doświadczenie szkoleniowe oraz praktyczne, obejmujące realizację licznych kursów i warsztatów – łącznie kilkaset godzin przeprowadzonych szkoleń praktycznych i specjalistycznych.CHEF Grzegorz Gniech łączy mistrzowski poziom techniczny z doświadczeniem dydaktycznym, przekazując uczestnikom wiedzę w sposób praktyczny, uporządkowany i dostosowany do poziomu zaawansowania grupy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Dzień szkoleniowy liczony w godzinach zegarowych, przerwy wliczone w czas szkolenia i ustalane indywidualnie przez trenera.

W trakcie realizacji usługi zastosowane zostaną następujące metody pracy:

- warsztaty praktyczne z samodzielnym wykonywaniem zadań przez uczestników,
- pokaz instruktorski prowadzony przez trenera,
- ćwiczenia indywidualne pod nadzorem prowadzącego,
- bieżąca informacja zwrotna i korekta wykonywanych prac,
- konsultacje indywidualne z trenerem,
- analiza wykonanych prac carvingowych.

Warunki uczestnictwa

80% udziału w szkoleniu uprawnia do zaświadczenia i zaliczenia szkolenia

Informacje dodatkowe

Usługa współfinansowana ze środków publicznych, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. ustawy o podatku od towarów i usług, art. 43.1 pkt 29 lit c (odpowiednio par 3 ust.1 pkt 14), osoby i firmy uprawnione, podlegają zwolnionej stawce podatku VAT.

Adres

ul. Jacka Malczewskiego 1
63-100 Śrem
woj. wielkopolskie

Kontakt



Tomasz Piasecki

E-mail szkolenia@nowekierunki.com

Telefon (+48) 516 069 988