



Grant.pl Magdalena Łoza

★★★★★ 4,9 / 5

506 ocen

Szkolenie Kulinarne - Food Styling w Praktyce: Zakąski i Stół

Numer usługi 2026/01/28/159094/3291825

📍 Repki / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 05.02.2026 do 31.03.2026

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

128,89 PLN brutto/h

128,89 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć praktyczne kompetencje do pracy w kuchni w zakresie przygotowania nowoczesnych zakąsek oraz profesjonalnej stylizacji stołu. Uczestnicy poznają zasady food stylingu, kompozycji i estetyki serwowania, ucząc się łączenia smaku z wizualną atrakcyjnością dań. Program kładzie nacisk na praktyczne techniki przygotowania przekąsek typu finger food, dobór naczyń i dekoracji, a także aranżację stołu dopasowaną do różnych okazji (eventy, bankiety, catering).
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	04-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	45
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

Usługa przygotowuje Uczestnika do samodzielnego wykonywania pracy w kuchni w zakresie food stylingu. Szkolenie koncentruje się nie tylko na nauce przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek, lecz także na

poznaniu aktualnych trendów oraz innowacyjnych technik stylizacji i dekoracji stołu. Celem usługi jest doskonalenie umiejętności praktycznych oraz nabycie kompetencji z zakresu estetycznego komponowania dań, doboru naczyń i dodatków dekoracyjnych, a także profesjonalnej aranżacji stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
OBSŁUGUJE COCTAIL BAR	- Charakteryzuje i rozróżnia organizację pracy barmana: czynności przed, w trakcie i po zakończeniu obsługi - Charakteryzuje i rozróżnia organizację baru - Posługuję się sprzętem barmańskim. - Dobiera miary barowe - posługuje się miarkami oraz freepouringiem, - Stosuje zasady rozliczenia się z Gościem oraz Właścicielem.	Test teoretyczny
.DOBIERA I ROZRÓŻNIA RODZAJE NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH I BEZALKOHOLOWYCH	- Charakteryzuje i rozróżnia podział i klasyfikację rodzajową alkoholi - Charakteryzuje i rozróżnia szczegółowy przegląd rodzajowy alkoholi i napojów serwowanych w barze, - Charakteryzuje i rozróżnia właściwe rozmieszczenie alkoholi - Stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów wódek czystych i gatunkowych oraz degustacja porównawcza, - Charakteryzuje i rozróżnia podział koktajli.	Test teoretyczny
STOSUJE W PRAKTYCE WIEDZĘ DOT. NAPOJÓW MIESZANYCH	- Charakteryzuje i rozróżnia ogólne zasady i praktyczne wskazówki przebiegu procesu przygotowania koktajli, - Stosuje metody przyrządzania napojów oraz serwowania alkoholu w barze - Wykorzystuje i charakteryzuje standardy przy przygotowaniu własnej kompozycji - twistowanie receptur	Test teoretyczny
CHARAKTERYZUJE I STOSUJE NOWOCZESNE TECHNIKI SERWISU	- Stosuje zastosowanie praktyczne w przygotowaniu i serwisie, - Charakteryzuje i rozróżnia koktajle molekularne: - Stosuje dekorowanie napojów. - Stosuje efektowne podanie napojów mieszanych: koktajle płonące, wielowarstwowe i widowiskowe.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
STOSUJE ZASADY OBSŁUGI GOŚCI W KAWIARNI	• Charakteryzuje i rozróżnia zakres obowiązków - Stosuje zasady serwisu kawowego – od zamówienia do konsumpcji.	Test teoretyczny
STOSUJE PODSTAWOWE INFORMACJE NA TEMAT KAWY	- Charakteryzuje i rozróżnia gatunki i odmiany kawy - Charakteryzuje i rozróżnia sposoby przyrządzania i parzenia - Posługuje się różnego rodzaju młynkami i ekspresami	Test teoretyczny
CHARAKTERYZUJE I ROZRÓŻNIA ELEMENTY COFFEE ART	- charakteryzuje i rozróżnia tworzenie podstawowych wzorów wylewanych bezpośrednio z dzbanka (free pouring): rosseta, serce, tulipan; - Stosuje wzory z użyciem czekolady i dekoracyjnych sosów - Wykorzystuje szpikulca do rysowania (etching art.); - Wykorzystuje dodatki do kawy: sosy dekoracyjne, czekolada, bita śmietana, lody. - Charakteryzuje i rozróżnia aktualne trendy.	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

Program szkolenia

1. Wprowadzenie do food stylingu

- Rola food stylingu w nowoczesnej gastronomii i cateringu
- Zasady estetyki, kompozycji i balansu wizualnego
- Kolor, faktura, proporcja i światło w prezentacji potraw

2. Zakąski i przekąski – forma i funkcja

- Rodzaje zakąsek: finger food, przystawki zimne i ciepłe
- Sezonowość i dobór surowców
- Łączenie smaków z estetyką podania
- Porcjowanie i ergonomia serwowania

3. Techniki przygotowania i stylizacji zakąsek

- Nowoczesne techniki krojenia i formowania
- Wykorzystanie dodatków dekoracyjnych (zioła, jadalne kwiaty, sosy)
- Tekstury i kontrasty w stylizacji dań
- Praca z temperaturą i świeżością produktu

4. Naczynia i akcesoria w food stylingu

- Dobór zastawy, pater, desek i form serwisowych
- Trendy w naczyniach i materiałach (ceramika, szkło, naturalne struktury)
- Minimalizm vs. efekt WOW

5. Dekoracja i aranżacja stołu

- Zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego
- Kompozycja przestrzeni stołu
- Kolorystyka, dodatki, tekstylia i oświetlenie
- Stylizacja stołu na różne okazje (bankiet, event, catering, przyjęcie)

6. Food styling w praktyce

- Samodzielne przygotowanie zakąsek przez uczestników
- Stylizacja i prezentacja dań
- Kompleksowa aranżacja stołu
- Analiza efektów i korekta stylizacji

7. Aktualne trendy w food stylingu

- Nowoczesne kierunki w prezentacji potraw
- Estetyka mediów społecznościowych i oferty cateringowej
- Zrównoważony food styling i zero waste

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Wprowadzenie do food stylingu - Rola food stylingu w nowoczesnej gastronomii i cateringu	Bożena Korulczyk	05-02-2026	16:15	17:45	01:30
2 z 5 Przerwa	Bożena Korulczyk	05-02-2026	17:30	17:45	00:15
3 z 5 Zasady estetyki, kompozycji i balansu wizualnego	Bożena Korulczyk	05-02-2026	17:45	19:15	01:30
4 z 5 Przerwa	Bożena Korulczyk	05-02-2026	19:15	19:30	00:15
5 z 5 Kolor, faktura, proporcja i światło w prezentacji potraw	Bożena Korulczyk	05-02-2026	19:30	21:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	128,89 PLN
Koszt osobogodziny netto	128,89 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bożena Korulczyk

Pani Bożena jest doświadczonym i cenionym szkoleniowcem kulinarnym, posiadającym wieloletnią praktykę w prowadzeniu warsztatów gastronomicznych dla osób dorosłych, młodzieży oraz seniorów. Łączy wiedzę merytoryczną z pasją do gotowania, koncentrując się na łączeniu tradycji polskiej kuchni z zasadami zdrowego żywienia.

Doświadczenie zawodowe zdobywała zarówno w praktyce domowej, jak i podczas licznych kursów specjalistycznych i szkoleń branżowych. Specjalizuje się w prowadzeniu warsztatów tematycznych, obejmujących m.in.: zdrowe gotowanie na co dzień – komponowanie posiłków z wykorzystaniem sezonowych produktów, pełnych wartości odżywczych i naturalnych przypraw, kuchnię tradycyjną w nowoczesnym wydaniu – przygotowywanie potraw wielkanocnych, wigilijnych oraz innych dań kuchni polskiej w wersji klasycznej i lżejszej, kuchnię sezonową i grillową – zdrowe grillowanie ryb, warzyw, mięs oraz przygotowanie lekkich dodatków i sosów, cukiernictwo – wypieki tradycyjne i nowoczesne, desery bez cukru i glutenu, techniki dekoracji ciast i tortów.

Szkolenia prowadzone przez Panią Bożenę cechuje wysoki poziom merytoryczny, praktyczne podejście oraz dbałość o przyjazną i inspirującą atmosferę. Jej warsztaty to nie tylko nauka technik kulinarnych, lecz także rozwijanie świadomości w zakresie zdrowego stylu życia oraz wartości polskiej tradycji kulinarnej.

Pani Bożena z zaangażowaniem dzieli się swoją wiedzą, inspirując uczestników do samodzielnego eksperymentowania w kuchni.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów: różnego rodzaju alkoholi, różnego rodzaju kaw, sprzętów barmańskich oraz baristycznych.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa i zaliczenia szkolenia:

1. Uczestnictwo w szkoleniach dofinansowanych:

2. Warunkiem uczestnictwa w szkoleniu dofinansowanym jest: założenie konta przez uczestnika w Bazie Usług Rozwojowych (BUR), spełnienie wymagań określonych przez operatora dofinansowania. 3. Zaliczenie szkolenia:

Aby otrzymać potwierdzenie udziału w szkoleniu, uczestnik musi osiągnąć minimum 80% frekwencji z przeprowadzonych zajęć. Obecność uczestników weryfikowana poprzez listę obecności – wymagane minimum 80% obecności, by uzyskać zaliczenie

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT, pod warunkiem że dofinansowanie pokrywa co najmniej 70% kosztów szkolenia. W przypadku mniejszego wsparcia finansowego, do ceny netto usługi dodawany jest podatek VAT w wysokości 23%. Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt29 lit.a i c. Ust. o podatku od towarów i usług

Adres

ul. Szkolna 3
08-307 Repki

woj. mazowieckie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć praktycznych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Łoza

E-mail magdalena.loza@gmail.com

Telefon (+48) 535 212 339