



Grant.pl Magdalena Łoza

★★★★★ 4,8 / 5

526 ocen

Szkolenie Kulinarne - Food Styling w Praktyce: Zakąski i Stół

Numer usługi 2026/02/04/159094/3308403

📍 Repki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 69 h

📅 10.03.2026 do 18.03.2026

10 300,00 PLN brutto

10 300,00 PLN netto

149,28 PLN brutto/h

149,28 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących, które chcą rozpocząć lub rozwijać swoją ścieżkę zawodową w obszarze gastronomii, cateringu oraz stylizacji potraw i stołu. W szczególności dedykowane jest osobom planującym pracę w gastronomii, cateringu, obsłudze eventów, a także uczestnikom, którzy chcą zdobyć praktyczne kompetencje z zakresu food stylingu i estetycznej prezentacji dań.

Adresatami szkolenia są osoby, które nie posiadają lub posiadają niewielkie doświadczenie w stylizacji potraw i aranżacji stołu, a potrzebują kompleksowego, praktycznego wprowadzenia do zasad estetyki, kompozycji wizualnej, przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek oraz profesjonalnej aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego.

Szkolenie jest również odpowiednie dla osób chcących uzupełnić podstawowe kompetencje wizualne i estetyczne, niezbędne do budowania atrakcyjnej oferty gastronomicznej lub cateringowej, zgodnej z aktualnymi trendami rynkowymi.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

09-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

69

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
Wykorzystuj food styling w nowoczesnej gastronomii, cateringu i obsłudze eventów	Prawidłowo definiuje pojęcie food stylingu	Test teoretyczny
	Charakteryzuje co najmniej 3 obszary zastosowania food stylingu (gastronomia, catering, eventy)	Test teoretyczny
	Definiuje wpływ estetyki potraw na odbiór oferty gastronomicznej przez klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Rozróżnia funkcję estetyczną i marketingową food stylingu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje zasady estetyki, kompozycji i balansu wizualnego	Wyjaśnia podstawowe zasady estetyki potraw (harmonia, spójność, proporcja)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Charakteryzuje pojęcie balansu wizualnego w prezentacji potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Wskazuje znaczenie koloru, faktury i proporcji w budowaniu estetyki dania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozpoznaje poprawne i niepoprawne przykłady kompozycji potraw (np. na podstawie zdjęć lub opisu)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Posługuje się właściwą terminologią z zakresu food stylingu	Test teoretyczny
Charakteryzuje i stosuje rodzaje zakąsek (finger food, przystawki zimne i ciepłe) oraz ich funkcje serwisowe.	Prawidłowo klasyfikuje zakąski na: finger food, przystawki zimne i przystawki ciepłe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje cechy poszczególnych rodzajów zakąsek (forma, wielkość, sposób spożycia)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje funkcje serwisowe poszczególnych rodzajów zakąsek (np. bufet, bankiet, catering, event)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera odpowiedni rodzaj zakąski do określonej formy serwisu lub okazji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozróżnia wymagania dotyczące temperatury, porcjowania i sposobu podania dla zakąsek zimnych i ciepłych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje poprawną terminologię gastronomiczną	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje i korzysta z zasad doboru naczyń, akcesoriów i elementów dekoracyjnych w food stylingu.	Wyjaśnia znaczenie doboru naczyń i akcesoriów dla estetyki i funkcjonalności prezentacji potraw	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje zależność między rodzajem potrawy a wyborem naczyń i form serwisowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasady doboru elementów dekoracyjnych (kolorystyka, materiał, skala, spójność stylistyczna)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozróżnia funkcję dekoracyjną i użytkową naczyń oraz dodatków	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje i wykorzystuje aktualne trendy w food stylingu, w tym rozwiązania zero waste oraz estetykę mediów społecznościowych	Podaje przykłady właściwego i niewłaściwego doboru naczyń i dekoracji w food stylingu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje się poprawną terminologią z zakresu zastawy, akcesoriów i stylizacji stołu	Test teoretyczny
	charakteryzuje co najmniej 3 aktualne trendy w food stylingu	Test teoretyczny
	Charakteryzuje podstawowe założenia trendu zero waste w stylizacji potraw	Test teoretyczny
	Stosuje przykłady praktycznych rozwiązań zero waste stosowanych w food stylingu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje cechy estetyki mediów społecznościowych (np. kompozycja, kolorystyka, minimalizm, „efekt WOW”)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozpoznaje zastosowanie trendów w przykładowych realizacjach (zdjęcia, opisy)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje poprawną terminologię związaną z aktualnymi trendami	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje nowoczesne zakąski i przekąski zgodnie z zasadami food stylingu	Samodzielnie planuje i wykonuje przygotowanie zakąsek lub przekąsek	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera surowce adekwatnie do rodzaju zakąski i zasad estetyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje zasady food stylingu (kompozycja, kolor, proporcja, estetyka)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje właściwe porcjowanie i ergonomię serwowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dbą o czystość, porządek i organizację stanowiska pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje i montuje spójną aranżację stołu gastronomicznego lub eventowego	Planuje koncepcję aranżacji stołu zgodnie z charakterem wydarzenia lub formą serwisu	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Dobiera naczynia, tekstylia i elementy dekoracyjne w sposób spójny stylistycznie	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Zachowuje zasady kompozycji i balansu wizualnego w aranżacji stołu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uwzględnia funkcjonalność i ergonomię serwowania	Test teoretyczny
	Dopasowuje kolorystykę i dodatki do rodzaju potraw i okazji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Estetycznie rozmieszcza potrawy i elementy dekoracyjne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Nadzoruje jakość i estetykę wykonanych zadań	Dbą o jakość i estetykę wykonywanych czynności	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega ustalonych zasad pracy	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Korzysta i charakteryzuje profesjonalny wizerunek oferty gastronomicznej lub cateringowej	Prezentuje potrawy i aranżacje w sposób estetyczny i spójny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje detale wpływające na odbiór wizualny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady estetyki i aktualne trendy w prezentacji	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Charakteryzuje znaczenie wizerunku w działalności gastronomicznej lub cateringowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie skierowane jest do **osób początkujących**, które chcą **rozpocząć lub rozwijać swoją ścieżkę zawodową w obszarze gastronomii, cateringu oraz stylizacji potraw i stołu**. W szczególności dedykowane jest osobom planującym pracę w gastronomii, cateringu, obsłudze eventów, a także uczestnikom, którzy chcą zdobyć **praktyczne kompetencje z zakresu food stylingu** i estetycznej prezentacji dań.

Adresatami szkolenia są osoby, które **nie posiadają lub posiadają niewielkie doświadczenie** w stylizacji potraw i aranżacji stołu, a potrzebują **kompleksowego, praktycznego wprowadzenia** do zasad estetyki, kompozycji wizualnej, przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek oraz profesjonalnej aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego.

Szkolenie jest również odpowiednie dla osób chcących **uzupełnić podstawowe kompetencje wizualne i estetyczne**, niezbędne do budowania atrakcyjnej oferty gastronomicznej lub cateringowej, zgodnej z aktualnymi trendami rynkowymi.

Liczba godzin usługi

Liczba godzin szkoleniowych liczona jest według **godzin dydaktycznych**

(1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych).

Łączny wymiar szkolenia:

- **53 godziny dydaktyczne**, w tym:
 - **32 godziny praktyczne**,
 - **21 godzin teoretycznych**.

Przerwy są **wliczane w czas trwania usługi szkoleniowej**.

Szkolenie realizowane jest w formie:

- zajęć **teoretycznych**,
- **ćwiczeń praktycznych**,
- **warsztatów praktycznych**,
- **projektów stylizacyjnych** (zakąski i aranżacja stołu),
- analizy przykładów i omówienia efektów pracy uczestników.

Dominującą formą zajęć jest **praktyka**, umożliwiająca samodzielne wykonywanie zadań związanych z food stylingiem, stylizacją potraw oraz aranżacją stołu.

Program szkolenia

MODUŁ 1. Wprowadzenie do food stylingu – 4 godz.

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 1 godz.

Teoria (3 godz.)

- Definicja food stylingu i jego znaczenie w gastronomii, cateringu i eventach
- Rola estetyki w budowaniu wizerunku oferty gastronomicznej
- Podstawowa terminologia food stylingu

Praktyka (1 godz.)

- Analiza przykładów realizacji gastronomicznych i cateringowych
- Omówienie dobrych i błędnych praktyk

MODUŁ 2. Estetyka, kompozycja i balans wizualny – 7 godz.

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 3 godz.

Teoria (4 godz.)

- Zasady estetyki wizualnej w prezentacji potraw
- Kompozycja: układ, punkt skupienia, proporcje
- Kolor, faktura i kontrast
- Światło naturalne i sztuczne w ekspozycji potraw

Praktyka (3 godz.)

- Analiza zdjęć potraw
- Ćwiczenia w ocenie i poprawie kompozycji dań
- Symulacje zmian kolorystyki i układu

MODUŁ 3. Zakąski i przekąski – forma i funkcja – 8 godz.

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 5 godz.

Teoria (3 godz.)

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

Praktyka (5 godz.)

- Planowanie zestawów zakąsek pod różne okazje
- Dobór surowców i form podania
- Ocena funkcjonalności porcji

MODUŁ 4. Techniki przygotowania i stylizacji zakąsek – 12 godz.

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 9 godz.

Teoria (3 godz.)

- Nowoczesne techniki krojenia i formowania
- Tekstury, kontrasty i objętość
- Praca z temperaturą i świeżością produktu
- Zastosowanie dodatków dekoracyjnych

Praktyka (9 godz.)

- Ćwiczenia w krojeniu i formowaniu
- Stylizacja zakąsek z użyciem ziół, kwiatów i sosów
- Budowanie efektu wizualnego potraw

MODUŁ 5. Naczynia i akcesoria w food stylingu – 6 godz.

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 3 godz.

Teoria (3 godz.)

- Dobór zastawy i form serwisowych
- Materiały i trendy (ceramika, szkło, naturalne struktury)
- Minimalizm vs. efekt WOW

Praktyka (3 godz.)

- Testowanie różnych naczyń do tych samych zakąsek
- Porównanie efektów wizualnych

MODUŁ 6. Dekoracja i aranżacja stołu – 8 godz.

Teoria: 2 godz. | Praktyka: 6 godz.

Teoria (2 godz.)

- Zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego
- Kompozycja przestrzeni, kolorystyka, tekstylia, oświetlenie

Praktyka (6 godz.)

- Projektowanie aranżacji stołu
- Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje
- Korekta i udoskonalanie aranżacji

MODUŁ 7. Food styling w praktyce – projekt końcowy – 6 godz.

Teoria: 1 godz. | Praktyka: 5 godz.

Teoria (1 godz.)

- Planowanie projektu stylizacyjnego
- Kryteria oceny i prezentacji

Praktyka (5 godz.)

- Samodzielne przygotowanie zakąsek
- Stylizacja i kompleksowa aranżacja stołu
- Prezentacja projektu i omówienie efektów

MODUŁ 8. Aktualne trendy, social media i zero waste – 2 godz.

Teoria: 2 godz.

Teoria (2 godz.)

- Aktualne trendy w food stylingu
- Estetyka mediów społecznościowych i oferty cateringowej
- Zrównoważony food styling i zero waste.

Walidacja 2 godziny.

Walidacja

Test teoretyczny

Forma:

Test pisemny z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru, sprawdzający wiedzę teoretyczną.

Cel walidacji:

Potwierdzenie opanowania wiedzy teoretycznej niezbędnej do świadomego i profesjonalnego stosowania food stylingu w praktyce gastronomicznej.

Obserwacja w warunkach symulowanych

Forma:

Zadania praktyczne wykonywane w warunkach warsztatowych przygotowanych na potrzeby szkolenia, odzwierciedlające typowe sytuacje występujące w gastronomii, cateringu i obsłudze eventów.

Zakres zadań praktycznych obejmuje m.in.:

- samodzielne przygotowanie nowoczesnych zakąsek lub przekąsek,
- stylizację i estetyczną prezentację potraw zgodnie z zasadami food stylingu,
- dobór naczyń, akcesoriów i dodatków dekoracyjnych,
- wykonanie spójnej aranżacji stołu gastronomicznego lub eventowego,
- zastosowanie zasad ergonomii serwowania i estetyki wizualnej,
- analizę i korektę wykonanej stylizacji.

Sposób oceny:

- obserwacja pracy uczestnika przez trenera,
- ocena wykonanych zadań według ustalonych kryteriów (checklista),
- prezentacja efektów pracy i omówienie rezultatów.

Cel walidacji:

Potwierdzenie umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych uczestnika w zakresie samodzielnej realizacji zadań związanych z food stylingiem i aranżacją stołu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 65

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 65 Definicja food stylingu i jego znaczenie w gastronomii, cateringu i eventach	Bożena Korulczyk	10-03-2026	12:00	12:45	00:45
2 z 65 Rola estetyki w budowaniu wizerunku oferty gastronomicznej	Bożena Korulczyk	10-03-2026	12:45	13:30	00:45
3 z 65 Podstawowa terminologia food stylingu	Bożena Korulczyk	10-03-2026	13:30	14:15	00:45
4 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	10-03-2026	14:15	14:30	00:15
5 z 65 Analiza przykładów realizacji gastronomicznych i cateringowych	Bożena Korulczyk	10-03-2026	14:30	15:15	00:45
6 z 65 Omówienie dobrych i błędnych praktyk	Bożena Korulczyk	10-03-2026	15:15	16:00	00:45
7 z 65 Zasady estetyki wizualnej w prezentacji potraw	Bożena Korulczyk	10-03-2026	16:00	16:45	00:45
8 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	10-03-2026	16:45	17:00	00:15
9 z 65 Kompozycja: układ, punkt skupienia, proporcje	Bożena Korulczyk	10-03-2026	17:00	17:45	00:45
10 z 65 Kolor, faktura i kontrast	Bożena Korulczyk	10-03-2026	17:45	18:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 65 Światło naturalne i sztuczne w ekspozycji potraw	Bożena Korulczyk	11-03-2026	12:00	12:45	00:45
12 z 65 Analiza zdjęć potraw	Bożena Korulczyk	11-03-2026	12:45	13:30	00:45
13 z 65 Ćwiczenia w ocenie i poprawie kompozycji dań	Bożena Korulczyk	11-03-2026	13:30	14:15	00:45
14 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	11-03-2026	14:15	14:30	00:15
15 z 65 Symulacje zmian kolorystyki i układu	Bożena Korulczyk	11-03-2026	14:30	15:15	00:45
16 z 65 Rodzaje zakąsek: finger food, przystawki zimne i ciepłe	Bożena Korulczyk	11-03-2026	15:15	16:00	00:45
17 z 65 Sezonowość i dobór surowców	Bożena Korulczyk	11-03-2026	16:00	16:45	00:45
18 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	11-03-2026	16:45	17:00	00:15
19 z 65 Łączenie smaku z estetyką	Bożena Korulczyk	11-03-2026	17:00	17:45	00:45
20 z 65 Porcjowanie i ergonomia serwowania	Bożena Korulczyk	11-03-2026	17:45	18:30	00:45
21 z 65 Planowanie zestawów zakąsek pod różne okazje	Bożena Korulczyk	12-03-2026	12:00	12:45	00:45
22 z 65 Dobór surowców i form podania	Bożena Korulczyk	12-03-2026	12:45	13:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 65 Ocena funkcjonalności porcji	Bożena Korulczyk	12-03-2026	13:30	14:15	00:45
24 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	12-03-2026	14:15	14:30	00:15
25 z 65 Nowoczesne techniki krojenia i formowania	Bożena Korulczyk	12-03-2026	14:30	15:15	00:45
26 z 65 Tekstury, kontrasty i objętość	Bożena Korulczyk	12-03-2026	15:15	16:00	00:45
27 z 65 Praca z temperaturą i świeżością produktu	Bożena Korulczyk	12-03-2026	16:00	16:45	00:45
28 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	12-03-2026	16:45	17:00	00:15
29 z 65 Zastosowanie dodatków dekoracyjnych	Bożena Korulczyk	12-03-2026	17:00	17:45	00:45
30 z 65 Ćwiczenia w krojeniu i formowaniu	Bożena Korulczyk	12-03-2026	17:45	18:30	00:45
31 z 65 Stylizacja zakąsek z użyciem ziół, kwiatów i sosów	Bożena Korulczyk	13-03-2026	12:00	12:45	00:45
32 z 65 Budowanie efektu wizualnego potraw	Bożena Korulczyk	13-03-2026	12:45	13:30	00:45
33 z 65 Dobór zastawy i form serwisowych	Bożena Korulczyk	13-03-2026	13:30	14:15	00:45
34 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	13-03-2026	14:15	14:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 65 Materiały i trendy (ceramika, szkło, naturalne struktury)	Bożena Korulczyk	13-03-2026	14:30	15:15	00:45
36 z 65 Minimalizm vs. efekt WOW	Bożena Korulczyk	13-03-2026	15:15	16:00	00:45
37 z 65 Testowanie różnych naczyń do tych samych zakąsek	Bożena Korulczyk	13-03-2026	16:00	16:45	00:45
38 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	13-03-2026	16:45	17:00	00:15
39 z 65 Porównanie efektów wizualnych	Bożena Korulczyk	13-03-2026	17:00	17:45	00:45
40 z 65 Zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego	Bożena Korulczyk	13-03-2026	17:45	18:30	00:45
41 z 65 Kompozycja przestrzeni, kolorystyka, tekstylia, oświetlenie	Bożena Korulczyk	14-03-2026	12:00	12:45	00:45
42 z 65 Projektowanie aranżacji stołu	Bożena Korulczyk	14-03-2026	12:45	13:30	00:45
43 z 65 Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje	Bożena Korulczyk	14-03-2026	13:30	14:15	00:45
44 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	14-03-2026	14:15	14:30	00:15
45 z 65 Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje	Bożena Korulczyk	14-03-2026	14:30	16:45	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
46 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	14-03-2026	16:45	17:00	00:15
47 z 65 Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje	Bożena Korulczyk	14-03-2026	17:00	18:30	01:30
48 z 65 Korekta i udoskonalanie aranżacji	Bożena Korulczyk	15-03-2026	12:00	13:30	01:30
49 z 65 Planowanie projektu stylizacyjnego	Bożena Korulczyk	15-03-2026	13:30	14:15	00:45
50 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	15-03-2026	14:15	14:30	00:15
51 z 65 Kryteria oceny i prezentacji	Bożena Korulczyk	15-03-2026	14:30	16:45	02:15
52 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	15-03-2026	16:45	17:00	00:15
53 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	15-03-2026	17:00	18:30	01:30
54 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	16-03-2026	12:00	13:30	01:30
55 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	16-03-2026	13:30	14:15	00:45
56 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	16-03-2026	14:15	14:30	00:15
57 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	16-03-2026	14:30	16:45	02:15
58 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	16-03-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
59 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	17-03-2026	12:00	13:30	01:30
60 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	17-03-2026	13:30	14:15	00:45
61 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	17-03-2026	14:15	14:30	00:15
62 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	17-03-2026	14:30	16:45	02:15
63 z 65 Przerwa	Bożena Korulczyk	17-03-2026	16:45	17:00	00:15
64 z 65 Food styling w praktyce	Bożena Korulczyk	17-03-2026	17:00	18:00	01:00
65 z 65 Walidacja	-	18-03-2026	15:00	16:45	01:45

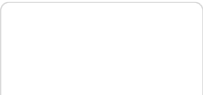
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	10 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	10 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	149,28 PLN
Koszt osobogodziny netto	149,28 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

Środki techniczne i materiały dydaktyczne wykorzystywane podczas zajęć

Podczas realizacji szkolenia uczestnicy mają zapewniony dostęp do następujących środków technicznych oraz materiałów dydaktycznych:

- **stanowisko kuchenne** dostosowane do realizacji zajęć praktycznych,
- **sprzęt gastronomiczny** niezbędny do przygotowywania zakąsek i przekąsek (narzędzia kuchenne, akcesoria do stylizacji),
- **elementy dekoracyjne** wykorzystywane w food stylingu i aranżacji stołu (tekstylia, dodatki, akcesoria),
- **surowce i produkty spożywcze** do realizacji ćwiczeń praktycznych,
- **materiały szkoleniowe trenera** w formie drukowanej i/lub elektronicznej (PDF, prezentacje, instrukcje, checklisty),
- materiały pomocnicze do analizy przykładów (zdjęcia stylizacji, opisy przypadków),
- dostęp do **przestrzeni szkoleniowej** umożliwiającej aranżację stołu gastronomicznego lub eventowego.

Materiały dydaktyczne są wykorzystywane zarówno podczas części teoretycznej, jak i praktycznej szkolenia, wspierając proces nauki oraz samodzielne wykonywanie zadań przez uczestników.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa w szkoleniu

W przypadku szkoleń **dofinansowanych**, warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest:

- założenie przez uczestnika **konta w Bazie Usług Rozwojowych (BUR)**,
- spełnienie **warunków określonych przez operatora dofinansowania**.

Weryfikacja obecności

Obecność uczestników weryfikowana jest poprzez **listę obecności**.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest **minimum 80% obecności** na zajęciach.

Warunki organizacyjne

Zajęcia realizowane są w **odpowiednio przygotowanej przestrzeni szkoleniowej**, wyposażonej w:

- zaplecze kuchenne umożliwiające realizację zajęć praktycznych,
- sprzęt gastronomiczny i akcesoria do food stylingu,

- zastawę stołową oraz elementy dekoracyjne,
- pomoce dydaktyczne i materiały szkoleniowe.

Szkolenie prowadzone jest w **komfortowych warunkach**, sprzyjających nauce, pracy warsztatowej oraz realizacji ćwiczeń praktycznych.

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%.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku: Zwolnienie z podatku VAT na podstawie §3 ust.1 pkt.14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity: Dz.U. z 2025r. poz. 832) Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt 29 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