



Szkolenie Kulinarne - Kuchnia Polska w nowoczesnej odsłonie.

Numer usługi 2026/02/23/171265/3356400

5 320,00 PLN brutto

5 320,00 PLN netto

147,78 PLN brutto/h

147,78 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

A.S. Finance

Angelika

Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

320 ocen

📍 Prusim / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 24.04.2026 do 26.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć kompleksową wiedzę gastronomiczną z zakresu Kuchni Polskiej.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs ten ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu kucharza, zapewniając zarówno teoretyczne jak i praktyczne umiejętności z zakresu Kuchni Polskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Łączy tradycyjne polskie składniki z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.	Uczestnik tworzy dania, które skutecznie integrują nowoczesne trendy z tradycją. Charakteryzuje podstawy kuchni molekularnej oraz przygotowuje sosy i buliony.	Test teoretyczny
Stosuje nowoczesne trendy kulinarne oraz aspekty tradycji w kontekście polskiej kuchni.	Uczestnik wykorzystuje aktualne trendy kulinarne w swoich potrawach, co można ocenić na podstawie przepisów i ich realizacji w praktyce. Stosuje nowoczesne i tradycyjne techniki obróbki żywności.	Test teoretyczny
Stosuje techniki prezentacji dań, które podkreślają ich nowoczesny i tradycyjny charakter. Efektywnie zarządza czasem i organizuje pracę w kuchni podczas tworzenia skomplikowanych dań.	Uczestnik stosuje techniki prezentacji, które estetycznie i efektywnie uwydatniają tradycyjne i nowoczesne aspekty dań. Charakteryzuje techniki dekorowania potraw. Uczestnik wymienia zasady zarządzania czasem podczas pracy w kuchni.	Test teoretyczny Test teoretyczny
Charakteryzuje wpływ składników na środowisko i zdrowie oraz potrafi ocenić ich zgodność z zasadami ekologii i zdrowego żywienia.	Uczestnik potrafi zidentyfikować i wybrać składniki, które mają minimalny wpływ na środowisko i są korzystne dla zdrowia, a także umie wyjaśnić, jak te wybory wpływają na jakość końcowych dań.	Test teoretyczny
Opracowuje menu restauracji w oparciu o składniki sezonowe i charakterystyczne dla kuchni Polskiej.	Wymienia składniki i dania charakterystyczne dla kuchni Polskiej, na ich podstawie przygotowuje receptury dań.	Test teoretyczny
Efektywnie prezentuje i dekoruje potrawy.	Opisuje metody dekoracji i efektywnej prezentacji przygotowanych potraw.	Test teoretyczny
Klasyczne dania przygotowuje w nowatorski sposób z użyciem nowoczesnych technik.	Wymienia nowoczesne techniki przygotowywania dań, tradycyjne receptury przekształca w nowoczesne wydania.	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

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

Przewidziane są 15-minutowe przerwy wliczone w czas usługi i ujęte w harmonogramie.

Moduł 1: Wprowadzenie do gastronomii

- Historia gastronomii
- Rola kucharza w lokalu gastronomicznym
- Zasady BHP i HACCP w kuchni

Moduł 2: Techniki kulinarne

- Nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)
- Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych
- Praktyczne zajęcia: przygotowanie wybranych potraw wg. przekazanych receptur
- Tworzenie własnych receptur na przygotowanie dań tradycyjnych w nowoczesnej odsłonie
- Łączenie smaków i składników

Moduł 3: Składniki i ich właściwości

- Rodzaje składników (mięsa, ryby, warzywa, zioła, przyprawy)
- Właściwości organoleptyczne składników
- Sposoby ich przechowywania i obróbki
- jak wybrać składniki najlepszej jakości, wysoka cena nie zawsze = jakość

Moduł 4: Zarządzanie swoim czasem i zadaniami

- Organizacja pracy w kuchni
- Planowanie menu i kontrola jakości
- Kosztorysowanie i zarządzanie zapasami

Moduł 5: Efektywna współpraca w zespole

- Praca w rzeczywistych warunkach kuchennych
- Realizacja zamówień i współpraca z zespołem
- Ocena jakości potraw i deserów

Moduł 6: Prezentacja i degustacja

- Prezentacja przygotowanych potraw i deserów
- Degustacja z użyciem zasad oceny organoleptycznej
- Metody prezentacji i nowoczesnego dekorowania potraw

Moduł 7: Podsumowanie

- Panel Q&A
- Podsumowanie i Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Historia gastronomii	Paweł Ludek	24-04-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 25 Rola kucharza w lokalu gastronomicznym	Paweł Ludek	24-04-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 25 Zasady BHP i HACCP w kuchni	Paweł Ludek	24-04-2026	12:00	14:00	02:00
4 z 25 Nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)	Paweł Ludek	24-04-2026	14:00	16:00	02:00
5 z 25 Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych	Paweł Ludek	24-04-2026	16:00	18:00	02:00
6 z 25 Praktyczne zajęcia: przygotowanie wybranych potraw wg. przekazanych receptur	Paweł Ludek	25-04-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 25 Tworzenie własnych receptur na przygotowanie dań tradycyjnych w nowoczesnej odsłonie	Paweł Ludek	25-04-2026	11:00	12:00	01:00
8 z 25 Łączenie smaków i składników	Paweł Ludek	25-04-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 25 Rodzaje składników (mięsa, ryby, warzywa, zioła, przyprawy)	Paweł Ludek	25-04-2026	13:00	14:00	01:00
10 z 25 Właściwości organoleptyczne składników	Paweł Ludek	25-04-2026	14:00	15:00	01:00
11 z 25 Sposoby ich przechowywania i obróbki	Paweł Ludek	25-04-2026	15:00	16:00	01:00
12 z 25 jak wybrać składniki najlepszej jakości, wysoka cena nie zawsze = jakość	Paweł Ludek	25-04-2026	16:00	17:00	01:00
13 z 25 Organizacja pracy w kuchni	Paweł Ludek	25-04-2026	17:00	18:00	01:00
14 z 25 Praca w rzeczywistych warunkach kuchennych	Paweł Ludek	26-04-2026	09:00	09:30	00:30
15 z 25 Planowanie menu i kontrola jakości	Paweł Ludek	26-04-2026	09:30	10:00	00:30
16 z 25 Kosztorysowanie i zarządzanie zapasami	Paweł Ludek	26-04-2026	10:00	10:30	00:30
17 z 25 Praca w rzeczywistych warunkach kuchennych	Paweł Ludek	26-04-2026	10:30	11:00	00:30
18 z 25 Realizacja zamówień i współpraca z zespołem	Paweł Ludek	26-04-2026	11:00	12:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 25 Ocena jakości potraw i deserów	Paweł Ludek	26-04-2026	12:00	13:00	01:00
20 z 25 Prezentacja przygotowanych potraw i deserów	Paweł Ludek	26-04-2026	13:00	13:30	00:30
21 z 25 Degustacja z użyciem zasad oceny organoleptycznej	Paweł Ludek	26-04-2026	13:30	14:00	00:30
22 z 25 Metody prezentacji i nowoczesnego dekorowania potraw	Paweł Ludek	26-04-2026	14:00	15:00	01:00
23 z 25 Panel Q&A	Paweł Ludek	26-04-2026	15:00	15:30	00:30
24 z 25 Podsumowanie	Paweł Ludek	26-04-2026	15:30	16:30	01:00
25 z 25 Walidacja	-	26-04-2026	16:30	18:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 320,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,78 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,78 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Ludek

Paweł Ludek to doświadczony Szef kuchni oraz miłośnik sztuki kulinarnej, historii i regionalnych tradycji, od ponad 26 lat aktywnie związany z branżą gastronomiczną. Jest wielokrotnym uczestnikiem i laureatem renomowanych konkursów kulinarnych, a także członkiem Slow Food Wielkopolska, gdzie propaguje zrównoważone podejście do żywności oraz wykorzystywanie lokalnych surowców. Współtworzy liczne wydarzenia branżowe, m.in. Targi „Smaki Regionów” oraz inicjatywy Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy.

Paweł Ludek aktywnie wspiera rozwój i edukację kadr gastronomicznych – prowadzi szkolenia dla nauczycieli, uczniów szkół branżowych oraz profesjonalnych kucharzy, zachęcając do łączenia nowoczesnych technik z szacunkiem dla tradycji i ekologii. W swojej pracy kulinarnej nieustannie poszukuje nowych inspiracji, czerpiąc zarówno z doświadczenia zawodowego, jak i smaków dzieciństwa.

W ostatnich pięciu latach regularnie uczestniczył w konkursach kulinarnych, realizował liczne szkolenia oraz podnosił swoje kompetencje jako Szef kuchni w jednej z restauracji w Wielkopolsce. Jego wiedza, praktyka i pasja sprawiają, że jest cenionym trenerem w projektach szkoleniowych wspierających rozwój gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Produkty spożywcze oraz sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto.

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Adres

Prusim 5
64-420 Prusim
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551