



A.S. Finance
Angelika
Stawrakakis

★★★★★ 4,9 / 5
392 oceny

Szkolenie Kulinarne - Kuchnia Polska w nowoczesnej odsłonie.

Numer usługi 2026/02/24/171265/3357086

📍 Prusim
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 36:00 h
📅 18.09.2026 do 20.09.2026

6 543,60 PLN brutto
5 320,00 PLN netto
181,77 PLN brutto/h
147,78 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
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	14
Data zakończenia rekrutacji	17-09-2026
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
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki prezentacji dań, które podkreślają ich nowoczesny i tradycyjny charakter.	Uczestnik stosuje techniki prezentacji, które estetycznie i efektywnie uwydatniają tradycyjne i nowoczesne aspekty dań. Charakteryzuje techniki dekorowania potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efektywnie zarządza czasem i organizuje pracę w kuchni podczas tworzenia skomplikowanych dań.	Uczestnik wymienia zasady zarządzania czasem podczas pracy w kuchni.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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.	Wywiad swobodny
Efektywnie prezentuje i dekoruje potrawy.	Opisuje metody dekoracji i efektywnej prezentacji przygotowanych potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Klasyczne dania przygotowuje w nowatorski sposób z użyciem nowoczesnych technik.	Wymienia nowoczesne techniki przygotowywania dań, tradycyjne receptury przekształca w nowoczesne wydania.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W programie przewidziane są 15-minutowe przerwy, które są wliczone w czas usługi.

PROGRAM I TEMATY KURSU:

Dzień 1 – Fundamenty nowoczesnego cukiernictwa

- Klasyczne ciasta i ich współczesne zastosowanie: pâte sucrée, pâte sablée, nowoczesne biszkopty (w tym warianty bezglutenowe)
- Praca z bezą: francuska, włoska, szwajcarska – ich różnice, stabilność i zastosowania
- Kremy cukiernicze: crème pâtissière, angielski, cytrynowy – różne metody zagęszczania i aromatyzacji
- Musy czekoladowe i owocowe – techniki stabilizacji (żelatyna, agar, pektyna)
- Degustacja i analiza tekstur, smaków, trwałości

Dzień 2 – Czekolada, glazury i nowoczesne monoporcje

- Temperowanie czekolady metodą tablierowania, szczepienia i mikrofali – zasady pracy i najczęstsze błędy
- Tworzenie dekoracji z czekolady: spirale, koronki, płatki
- Praca z silikonowymi formami do monoporcji – składanie warstw, struktura, smak
- Lustrzane glazury typu mirror glaze – przygotowanie, kolory, błysk i aplikacja
- Wykończenia: efekt weluru, aksamitne spraye, złocenia
- Estetyka nowoczesnego deseru: balans kolorystyczny, proporcje, wpływ dekoracji

Dzień 3 – Desery restauracyjne i twórcza praca własna

- Kompozycja deseru talerzowego: warstwy tekstur, balans smakowy, różnorodność elementów (mus, chrupiące, kwaśne, lodowe, sosy)
- Praca z nowoczesnymi technikami: żele, żelki, kruszonki, infuzje, sosy redukowane
- Tworzenie elementów na zimno i gorąco – zarządzanie czasem i temperaturą w serwisie
- Praca koncepcyjna: jak zaprojektować autorski deser od pomysłu po prezentację
- Zajęcia twórcze: uczestnicy projektują i tworzą własne monoporcje lub desery talerzowe pod okiem prowadzącego
- Prezentacja prac, degustacja, omówienie
- Walidacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 543,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	181,77 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,78 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Górecki

Specjalność: Desery restauracyjne, Lody, Monoporcje, Torty musowe, Makaroniki, Ciasta bankietowe. Już jako uczeń startował i był nagradzany w międzynarodowych konkursach; W 2016 roku zdobył 2 miejsce w Mistrzostwach Cukierniczych Best Pastry Chef; Zdobyl 2 miejsce w eliminacjach do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2018; Zdobyl 1 miejsce podczas eliminacji do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2019r; W 2018 roku zdobył 3 miejsce na Mistrzostwach Świata w Luksemburgu, gdzie wykonał eksponat z isomaltu; W 2019 został zwycięzcą Łódziarskich Mistrzostw Polski; Obecnie pracuje w autorskiej pracowni cukierniczej. W ostatnich 5 latach zdobywa nowe doświadczenie oraz wiedzę biorąc udział w kolejnych konkursach, pracując w zawodzie cukiernika oraz prowadząc szkolenia w których przeszkolił już setki osób.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Receptury oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia ćwiczeń.

Informacje dodatkowe

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