



CMD Consulting
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5

279 ocen

Szkolenie Mariaż smaków – warsztaty kuchni francuskiej i polskiej z zastosowaniem najnowszych technologii z elementami zrównoważonej gastronomii, zero waste - kwalifikacje

Numer usługi 2026/03/05/162493/3382376

📍 Sosnowiec

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 23.05.2026 do 24.05.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

260,00 PLN brutto/h

260,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do: <ul style="list-style-type: none">• kucharzy, pomocy kuchennych oraz osób pracujących w gastronomii,• właścicieli i pracowników restauracji, bistro, pensjonatów oraz obiektów gastronomicznych,• osób planujących rozwój kompetencji kulinarnych w kierunku kuchni europejskiej i fusion,• pasjonatów gotowania
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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 uczestników do wdrażania zasad zrównoważonej gastronomii, gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) i filozofii zero waste w codziennej praktyce kulinarnej. Uczestnik nabywa zielone kompetencje i kwalifikacje w

zakresie minimalizacji śladu węglowego, efektywnego gospodarowania surowcami oraz stosowania energooszczędnych technik kulinarnych – na przykładzie kuchni francuskiej i polskiej. Szkolenie wpisuje się w obszary technologiczne Regionalnej Strategii Innowacji Województwa

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik po zakończonej usługi charakteryzuje różnice i podobieństwa pomiędzy kuchnią francuską a kuchnią polską w zakresie stosowanych produktów, technik kulinarnych oraz tradycji kulinarnych.</p> <p>Uczestnik po zakończonej usługi rozróżnia techniki kulinarne charakterystyczne dla kuchni francuskiej i polskiej oraz określa ich zastosowanie w praktyce gastronomicznej.</p>	<p>opisuje charakterystyczne produkty kuchni francuskiej (np. sery dojrzewające, wino, masło, śmietanka) oraz kuchni polskiej (np. zakwas, kasze, twaróg, kapusta),</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>wyjaśnia różnice w podejściu do obróbki cieplnej (np. długie duszenie w winie vs. gotowanie na wywarach)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>przypisuje techniki kulinarne do konkretnych potraw (np. karmelizacja cukru, lepienie pierogów)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>rozpoznaje techniki wymagające precyzji i dłuższego procesu przygotowania.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>wyjaśnia wpływ techniki na strukturę, smak i prezentację potrawy,</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Uczestnik po zakończonej usługi przygotowuje potrawy kuchni francuskiej i polskiej zgodnie z recepturą, zasadami technologii gastronomicznej oraz estetyki podania.</p>	<p>opisuje kolejność etapów przygotowania potraw,</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>uzasadnia dobór technik i składników do danej potrawy,</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Uczestnik po zakończonej usługi planuje proces przygotowania i serwowania potraw z uwzględnieniem organizacji pracy w kuchni gastronomicznej.</p>	<p>opracowuje plan pracy dla przygotowania kilku potraw,</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>uwzględnia zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Uczestnik po zakończonej usługi organizuje współpracę w zespole kuchennym podczas realizacji zadań kulinarnych.</p>	<p>opisuje zasady komunikacji i podziału ról w zespole,</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>ocenia znaczenie współpracy w gastronomii.</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasadę zero waste w praktyce kuchennej	Zagospodarowuje pozostałości surowcowe (wywary z kości i warzyw, resztki ciasta, skrawki mięsa) do dodatkowych elementów menu	Analiza dowodów i deklaracji
	uzasadnia wybór metody zagospodarowania odpadu	Analiza dowodów i deklaracji
Prowadzi cyfrową dokumentację procesu produkcji z zachowaniem zasad RODO i bezpieczeństwa informacji	Uzupełnia kartę technologiczną i rejestr HACCP w formie cyfrowej;	Analiza dowodów i deklaracji
	opisuje sposób zabezpieczenia danych gości zgodnie z RODO (PRT 4.5.1, 4.5.3)	Analiza dowodów i deklaracji
Prezentuje postawę proekologiczną i stosuje zasady zero waste w codziennej pracy kulinarnej	Stosuje zasady zero waste w praktyce; potrafi wyjaśnić ich znaczenie środowiskowe i ekonomiczne osobie niebędącej specjalistą	Analiza dowodów i deklaracji
	proponuje wdrożenie konkretnych praktyk w swoim miejscu prac	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik po zakończonej usłudze prowadzi cyfrową dokumentację procesu produkcji gastronomicznej z wykorzystaniem technologii informacyjnych (PRT WSL 4.5.1).	uzupełnia cyfrową kartę technologiczną i rejestr HACCP w formie cyfrowej	Analiza dowodów i deklaracji
	wykorzystuje systemy zarządzania recepturami i AI do planowania menu wspierającego minimalizację odpadów żywnościowych	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik po zakończonej usłudze zapewnia bezpieczeństwo informacji i ochronę danych osobowych gości restauracyjnych zgodnie z RODO (PRT WSL 4.5.3).	opisuje sposób zabezpieczenia danych gości zgodnie z RODO	Analiza dowodów i deklaracji
	stosuje zasady bezpiecznego przechowywania danych w chmurze w kontekście cyfrowych rejestrów HACCP	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik po zakończonej usłudze dobiera techniki kulinarne i składniki o niskim śladzie węglowym, uwzględniając sezonowość i lokalność produktów.	identyfikuje techniki energooszczędne (duszenie, gotowanie na parze) vs energochłonne (smażenie, grillowanie) i uzasadnia ich wpływ na ślad węglowy	Analiza dowodów i deklaracji
	szacuje ślad węglowy wybranego dania przy użyciu składników lokalnych vs importowanych	Analiza dowodów i deklaracji
	opracowuje kartę dania fusion z wyczeniem śladu węglowego i uzasadnieniem doboru składników sezonowych	Analiza dowodów i deklaracji

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

Uczestnicy nabywają zielone kwalifikacje poprzez naukę pracy z surowcami w duchu filozofii zero waste, zarządzanie odpadami gastronomicznymi (organiczne, tłuszcze, opakowania), ograniczanie zużycia energii i wody w procesach kulinarnych oraz stosowanie technologii wspierających zasobooszczędność i bezpieczeństwo informacji w gastronomii.

Szkolenie łączy aspekt praktyczny branży gastronomicznej z kierunkami Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT WSL) w zakresie:

- technologii zarządzania środowiskiem – wdrożenie energooszczędnych technik kulinarnych i optymalizacja zużycia mediów;
- technologii gospodarowania odpadami – redukcja odpadów spożywczych, pełne zagospodarowanie tuższy (nose-to-tail), segregacja i utylizacja odpadów;
- technologii informacyjnych – cyfrowa dokumentacja kuchenna, systemy wspierające planowanie menu i zakupów (PRT 4.5.1);
- bezpieczeństwa informacji – ochrona danych osobowych gości restauracyjnych zgodnie z RODO i standardami PRT 4.5.3.

Szkolenie wpisuje się w Regionalną Strategię Innowacji (RIS) Województwa Śląskiego 2030 – Inteligentna Specjalizacja: Zielona Gospodarka, wspierając niskoemisyjną i zasobooszczędną transformację sektora gastronomicznego

- Redukcja negatywnego wpływu działalności gastronomicznej na środowisko naturalne;
- Optymalizacja zużycia surowców spożywczych, energii i wody w procesach kulinarnych;
- Wdrażanie praktyk zero waste i zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ);
- Promowanie postaw proekologicznych wśród personelu i gości restauracji;
- Wykorzystanie nowoczesnych technologii gastronomicznych w duchu zrównoważonego rozwoju.
- PRT 4.5.1 – Technologie informacyjne: cyfrowe zarządzanie dokumentacją, AI w planowaniu menu i zakupów;
- PRT 4.5.3 – Bezpieczeństwo informacji: ochrona danych gości (RODO), bezpieczne cyfrowe rejestry HACCP;
- PRT – Technologie zarządzania środowiskiem: energooszczędny sprzęt, monitorowanie zużycia mediów;
- PRT – Technologie gospodarowania odpadami: segregacja odpadów gastronomicznych, kompostowanie frakcji organicznych.

Warunkiem osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się jest **aktywny udział w minimum 80% zajęć**.

Wprowadzenie do kuchni francuskiej i polskiej

- Idea mariażu kuchni – wspólne korzenie i różnice historyczne
- Produkty charakterystyczne: sery, wino, masło, śmietanka vs. zakwas, kasze, twaróg, kapusta
- Rys historyczny kulinarnych relacji Francji i Polski
- Zasady zrównoważonej gastronomii: sezonowość, lokalne produkty, ograniczenie śladu węglowego

Klasyczne dania kuchni francuskiej

- Soupe à l'oignon gratinée – zupa cebulowa zapiekana z gruyere
- Quiche Lorraine – praca z ciastem kruchym, nadzienie bez marnotrawstwa składników
- Coq au vin – duszenie w winie, pełne zagospodarowanie kurczaka (nose-to-tail)
- Crème brûlée – karmelizacja cukru palnikiem, praca z custard
- Techniki: duszenie w winie, praca z ciastem kruchym, karmelizacja cukru

Klasyczne dania kuchni polskiej

- Żurek na zakwasie – przygotowanie zakwasu, wywar kościony jako baza zero waste
- Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem – lepienie, gotowanie, zagospodarowanie ciasta i nadzienia
- Kremówka papieska – ciasto francuskie, krem patissier
- Techniki: zakwas, lepienie pierogu, ciasto francuskie
- Lokalne produkty i sezonowość jako strategia redukcji śladu węglowego

Kuchnia fusion – mariaż francusk o-polski

- Pulski cassoulet – adaptacja francuskiej potrawy z pulskimi mięsami i wędlinami
- Sandacz w sosie beurre blanc z koperkiem – lokalna ryba w klasycznym sosie maślanym
- Deser makowo-migdałowy z musem crème fraîche – polska tradycja w francuskiej oprawie
- Adaptacja technik francuskich do polskich składników
- Zero waste: zagospodarowanie pozostałości z modułów 2 i 3 do wywarów i sosów

Prezentacja, plating i degustacja

- Zasady platingu restauracyjnego – kompozycja na talerzu, kulory, tekstury, proporcje
- Prezentacja przygotowanych potraw – każdy uczestnik prezentuje własne danie
- Degustacja i omówienie różnic obu kuchni
- Omówienie inspiracji fusion i możliwości wdrożenia w własnej restauracji

Zrównoważona gastronomia – zielone kompetencje i technologie PRT WSL

- Zero waste w praktyce kuchennej: pełne zagospodarowanie składników, wywary z odpadów warzywnych i kostnych, kompostowanie resztek organicznych
- Gospodarka o obiegu zamkniętym (GOZ): planowanie zakupów, minimalizacja opakowań, współpraca z lokalnymi dostawcami
- Ślad węglowy w gastronomii: wpływ wyboru składników i technik na środowisko
- Energooszczędna obsługa sprzętu kuchennego, ekologiczne środki myjące i dezynfekcyjne
- PRT WSL 4.5.1: cyfrowe karty technologiczne, systemy zarządzania recepturami, AI wspierająca planowanie menu i minimalizację odpadów żywności
- PRT WSL 4.5.3: ochrona danych gości (RODO), cyfrowe rejestry HACCP, bezpieczne przechowywanie danych w chmurze
- Praktyczne ćwiczenie: opracowanie karty dania fusion z wyliczeniem śladu węglowego

Walidacja kompetencji – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

- Etap 1: Test wiedzy online z wynikiem generowanym automatycznie (min. 70% do zaliczenia)
- Etap 2: Analiza dowodów i deklaracji – dokumentacja fotograficzna wykonanych potraw z opisem
- Omówienie wyników; certyfikat wydawany w ciągu 7 dni od pozytywnego zaliczenia

Forma realizacji: Szkolenie ma charakter **praktyczno-warsztatowy**. Krótkie bloki teoretyczne są bezpośrednio wdrażane w praktyce. Każdy uczestnik pracuje przy samodzielnym stanowisku z dostępem do sprzętu i produktów.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy wliczają się w czas szkolenia.

Podsumowanie godzin:

- **Teoria:** 8 h
- **Praktyka:** 12 h
- **Przerwy:** 2 h
- **Razem:** 20 godzin dydaktycznych

Walidacja szkolenia odbywa się w dwóch etapach. Pierwszy etap stanowi test wiedzy realizowany w formie online. Drugi etap obejmuje analizę dowodów i deklaracji – uczestnik przedstawia dokumentację fotograficzną wykonanych prac wraz z ich opisami, które potwierdzają nabycie umiejętności praktycznych. Dopiero na podstawie pozytywnego wyniku testu oraz pozytywnej oceny przedstawionych dowodów firma certyfikująca dokonuje walidacji szkolenia i nadaje kwalifikacje.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie do kuchni francuskiej i polskiej w zrównoważonym rozwoju	Krystian Cydejko	23-05-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 12 Przerwa	Krystian Cydejko	23-05-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 12 Klasyczne dania kuchni francuskiej, Klasyczne dania kuchni polskiej	Krystian Cydejko	23-05-2026	11:15	13:30	02:15
4 z 12 Przerwa obiadowa	Krystian Cydejko	23-05-2026	13:30	14:00	00:30
5 z 12 Kuchnia fusion – mariaż francusk o-polski	Krystian Cydejko	23-05-2026	14:00	14:45	00:45
6 z 12 Praktyczne warsztaty	Krystian Cydejko	23-05-2026	14:45	15:30	00:45
7 z 12 Zrównoważona gastronomia – zielone kompetencje i technologie PRT WSL	Krystian Cydejko	24-05-2026	08:00	10:15	02:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 12 Przerwa	Krystian Cydejko	24-05-2026	10:15	10:30	00:15
9 z 12 Prezentacja, plating i degustacja	Krystian Cydejko	24-05-2026	10:30	12:45	02:15
10 z 12 Przerwa obiadowa.	Krystian Cydejko	24-05-2026	12:45	13:15	00:30
11 z 12 Sposoby przechowywania i magazynowania mięsa	Krystian Cydejko	24-05-2026	13:15	14:45	01:30
12 z 12 Podsumowanie, test online, rozdanie certyfikatów, zakończenie.	-	24-05-2026	14:45	15:30	00:45

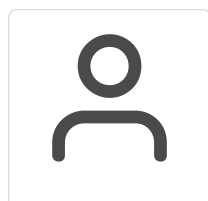
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	260,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinarny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a

także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat

W 2026 ukończone kursy min: - AI od podstaw. Zwiększ swoją efektywność w pracy.

- Cyfrowe paszporty produktów
- Gospodarka obiegu zamkniętego w praktyce
- Raportowanie ESG w praktyce
- Ślad węglowy organizacji
- Taksonomia UE

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: prezentacja multimedialna, skrypt

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki,

Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne: 18 lat

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 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

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Karta archiwalna w wersji 1 prowadząca do nabycia kwalifikacji na podstawie rekomendacji, stanowi podstawę wydawania certyfikatów kwalifikacji dla uczestników, którzy zostali zapisani na usługę.

Adres

ul. gen. Stefana Grota-Roweckiego 64

41-200 Sosnowiec

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



DAWID DOMAŃSKI

E-mail dawid.domanski@cmdconsulting.pl

Telefon (+48) 509 600 007