



SIGNA SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie Kulinarne - Food Styling w Praktyce: Zakąski i Stół

Numer usługi 2026/03/05/207776/3384104

📍 Jabłonna Lacka / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 20.03.2026 do 26.03.2026

9 000,00 PLN brutto

9 000,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 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. Grupa docelowa usługi 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

5

Maksymalna liczba uczestników

21

Data zakończenia rekrutacji

19-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

60

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
Wykorzystuje food styling w nowoczesnej gastronomii, cateringu i obsłudze eventó	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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozróżnia funkcję estetyczną i marketingową food stylingu.	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
	Charakteryzuje elementy kompozycji dania (układ, punkt centralny, rytm)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje pojęcie balansu wizualnego w prezentacji potraw	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje znaczenie koloru, faktury i proporcji w budowaniu estetyki dania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozpoznaje poprawne i niepoprawne przykłady kompozycji potraw (np. na podstawie zdjęć lub opisu)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	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
	Podaje przykłady właściwego i niewłaściwego doboru naczyń i dekoracji w food stylingu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje i wykorzystuje aktualne trendy w food stylingu, w tym rozwiązania zero waste oraz estetykę mediów społecznościowych	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
	Stosuje poprawną terminologię związaną z aktualnymi trendami	Obserwacja w warunkach symulowanych
		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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		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
Nadzoruje jakość i estetykę wykonanych zadań	Estetycznie rozmieszcza potrawy i elementy dekoracyjne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dbą o jakość i estetykę wykonywanych czynności	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Przestrzega ustalonych zasad prac	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Korzysta i charakteryzuje profesjonalny wizerunek oferty gastronomicznej lub cateringowe	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	Test teoretyczny
	Charakteryzuje znaczenie wizerunku w działalności gastronomicznej lub cateringowej	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.

Liczba godzin szkoleniowych liczona jest według godzin dydaktycznych

(1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych).

Łączny wymiar szkolenia:

60 godzin dydaktyczne, w tym:

32 godziny praktyczne,

27 godzin teoretycznych

2 godzina walidacji

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, umożliwiającą samodzielne wykonywanie zadań związanych z food stylingiem, stylizacją potraw oraz

aranżacją stołu.

Program szkolenia

MODUŁ 1. Wprowadzenie do food stylingu – 5 godz.

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 2 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 (2 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 – 7 godz.

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 3 godz.

Teoria (4 godz.)

Rodzaje zakąsek: finger food, przystawki zimne i ciepłe

Sezonowość i dobór surowców

Łączenie smaku z estetyką

Porcjowanie i ergonomia serwowania

Praktyka (3 godz.)

Planowanie zestawów zakąsek pod różne okazje

Dobór surowców i form podania

Ocena funkcjonalności porcji

MODUŁ 4. Techniki przygotowania i stylizacji zakąsek – 7 godz.

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 3 godz.

Teoria (4 godz.)

Nowoczesne techniki krojenia i formowania

Tekstury, kontrasty i objętość

Praca z temperaturą i świeżością produktu

Zastosowanie dodatków dekoracyjnych

Praktyka (3 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 – 5 godz.

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 2 godz.

Teoria (3 godz.)

Dobór zastawy i form serwisowych

Materiały i trendy (ceramika, szkło, naturalne struktury)

Minimalizm vs. efekt WOW

Praktyka (2 godz.)

Testowanie różnych naczyń do tych samych zakąsek

Porównanie efektów wizualnych

MODUŁ 6. Dekoracja i aranżacja stołu – 12 godz.

Teoria: 2 godz. | Praktyka: 10 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 – 13 godz.

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 9 godz.

Teoria (4 godz.)

Planowanie projektu stylizacyjnego

Kryteria oceny i prezentacji

Praktyka (10 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: 57

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 57 Definicja food stylingu i jego znaczenie w gastronomii, cateringu i eventach	Bożena Korolczuk	20-03-2026	12:00	12:45	00:45
2 z 57 Rola estetyki w budowaniu wizerunku oferty gastronomicznej	Bożena Korolczuk	20-03-2026	12:45	13:30	00:45
3 z 57 Podstawowa terminologia food stylingu	Bożena Korolczuk	20-03-2026	13:30	14:15	00:45
4 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	20-03-2026	14:15	14:30	00:15
5 z 57 Analiza przykładów realizacji gastronomicznych i cateringowych	Bożena Korolczuk	20-03-2026	14:30	15:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 57 Omówienie dobrych i błędnych praktyk	Bożena Korolczuk	20-03-2026	15:15	16:00	00:45
7 z 57 Zasady estetyki wizualnej w prezentacji potraw	Bożena Korolczuk	20-03-2026	16:00	16:45	00:45
8 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	20-03-2026	16:45	17:00	00:15
9 z 57 Kompozycja: układ, punkt skupienia, proporcje	Bożena Korolczuk	20-03-2026	17:00	17:45	00:45
10 z 57 Kolor, faktura i kontrast	Bożena Korolczuk	20-03-2026	17:45	18:30	00:45
11 z 57 Światło naturalne i sztuczne w ekspozycji potraw	Bożena Korolczuk	21-03-2026	12:00	12:45	00:45
12 z 57 Analiza zdjęć potraw	Bożena Korolczuk	21-03-2026	12:45	13:30	00:45
13 z 57 Ćwiczenia w ocenie i poprawie kompozycji dań	Bożena Korolczuk	21-03-2026	13:30	14:15	00:45
14 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	21-03-2026	14:15	14:30	00:15
15 z 57 Symulacje zmian kolorystyki i układu	Bożena Korolczuk	21-03-2026	14:30	15:15	00:45
16 z 57 Rodzaje zakąsek: finger food, przystawki zimne i ciepłe	Bożena Korolczuk	21-03-2026	15:15	16:00	00:45
17 z 57 Sezonowość i dobór surowców	Bożena Korolczuk	21-03-2026	16:00	16:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	21-03-2026	16:45	17:00	00:15
19 z 57 Łączenie smaku z estetyką	Bożena Korolczuk	21-03-2026	17:00	17:45	00:45
20 z 57 Porcjowanie i ergonomia serwowania	Bożena Korolczuk	21-03-2026	17:45	18:30	00:45
21 z 57 Planowanie zestawów zakąsek pod różne okazje	Bożena Korolczuk	22-03-2026	12:00	12:45	00:45
22 z 57 Dobór surowców i form podania	Bożena Korolczuk	22-03-2026	12:45	13:30	00:45
23 z 57 Ocena funkcjonalności porcji	Bożena Korolczuk	22-03-2026	13:30	14:15	00:45
24 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	22-03-2026	14:15	14:30	00:15
25 z 57 Nowoczesne techniki krojenia i formowania	Bożena Korolczuk	22-03-2026	14:30	15:15	00:45
26 z 57 Tekstury, kontrasty i objętość	Bożena Korolczuk	22-03-2026	15:15	16:00	00:45
27 z 57 Praca z temperaturą i świeżością produktu	Bożena Korolczuk	22-03-2026	16:00	16:45	00:45
28 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	22-03-2026	16:45	17:00	00:15
29 z 57 Zastosowanie dodatków dekoracyjnych	Bożena Korolczuk	22-03-2026	17:00	17:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 57 Ćwiczenia w krojeniu i formowaniu	Bożena Korolczuk	22-03-2026	17:45	18:30	00:45
31 z 57 Stylizacja zakąsek z użyciem ziół, kwiatów i sosów	Bożena Korolczuk	23-03-2026	12:00	12:45	00:45
32 z 57 Budowanie efektu wizualnego potraw	Bożena Korolczuk	23-03-2026	12:45	13:30	00:45
33 z 57 Dobór zastawy i form serwisowych	Bożena Korolczuk	23-03-2026	13:30	14:15	00:45
34 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	23-03-2026	14:15	14:30	00:15
35 z 57 Materiały i trendy (ceramika, szkło, naturalne struktury)	Bożena Korolczuk	23-03-2026	14:30	15:15	00:45
36 z 57 Minimalizm vs. efekt WOW	Bożena Korolczuk	23-03-2026	15:15	16:00	00:45
37 z 57 Testowanie różnych naczyń do tych samych zakąsek	Bożena Korolczuk	23-03-2026	16:00	16:45	00:45
38 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	23-03-2026	16:45	17:00	00:15
39 z 57 Porównanie efektów wizualnych	Bożena Korolczuk	23-03-2026	17:00	17:45	00:45
40 z 57 Zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego	Bożena Korolczuk	23-03-2026	17:45	18:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 57 Kompozycja przestrzeni, kolorystyka, tekstylia, oświetlenie	Bożena Korolczuk	24-03-2026	12:00	12:45	00:45
42 z 57 Projektowanie aranżacji stołu	Bożena Korolczuk	24-03-2026	12:45	13:30	00:45
43 z 57 Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje	Bożena Korolczuk	24-03-2026	13:30	14:15	00:45
44 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	24-03-2026	14:15	14:30	00:15
45 z 57 Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje	Bożena Korolczuk	24-03-2026	14:30	16:45	02:15
46 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	24-03-2026	16:45	17:00	00:15
47 z 57 Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje	Bożena Korolczuk	24-03-2026	17:00	18:30	01:30
48 z 57 Korekta i udoskonalanie aranżacji	Bożena Korolczuk	25-03-2026	12:00	13:30	01:30
49 z 57 Planowanie projektu stylizacyjnego	Bożena Korolczuk	25-03-2026	13:30	14:15	00:45
50 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	25-03-2026	14:15	14:30	00:15
51 z 57 Kryteria oceny i prezentacji	Bożena Korolczuk	25-03-2026	14:30	16:45	02:15
52 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	25-03-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
53 z 57 Samodzielne przygotowanie zakąsek	Bożena Korolczuk	25-03-2026	17:00	18:30	01:30
54 z 57 Stylizacja i kompleksowa aranżacja stołu	Bożena Korolczuk	26-03-2026	12:00	14:15	02:15
55 z 57 Przerwa	Bożena Korolczuk	26-03-2026	14:15	14:30	00:15
56 z 57 Prezentacja projektu i omówienie efektów	Bożena Korolczuk	26-03-2026	14:30	16:45	02:15
57 z 57 Walidacja	-	26-03-2026	18:00	19:15	01:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bożena Korolczuk

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

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.

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

Jabłonna Lacka 16/11
82-300 Jabłonna Lacka
woj. mazowieckie

Zajęcia realizowane są w przestrzeni szkoleniowej przystosowanej do prowadzenia zajęć kulinarnych oraz warsztatów z zakresu food stylingu i aranżacji stołu. Sala zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zarówno części teoretycznej, jak i praktycznej szkolenia.

Pomieszczenie wyposażone jest w stanowiska robocze umożliwiające przygotowywanie potraw oraz stylizację zakąsek, a także w przestrzeń pozwalającą na wykonywanie ćwiczeń związanych z aranżacją stołu gastronomicznego i eventowego.

Kontakt



Magdalena Łoza

E-mail magdalena.loza@gmail.com

Telefon (+48) 535 212 339