



Hotele i

Gastronomia PLUS

Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

4 461 ocen

Szkolenie- Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej

Numer usługi 2026/03/06/14311/3384798

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 20.04.2026 do 21.04.2026

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa szkolenia "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" to pasjonaci kulinariów, szefowie kuchni, restauratorzy oraz osoby związane z branżą gastronomiczną. Szkolenie skierowane jest do tych, którzy chcą poszerzyć umiejętności w przygotowywaniu smakowitych i zdrowych dań roślinnych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	19-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" przygotowuje do samodzielnego wykonywania smakowitych i nowoczesnych dań kuchni roślinnej. Usługa prowadzi do nabycia kompetencji związanych z tworzeniem zrównoważonego menu, wykorzystywaniem innowacyjnych technik kulinarnych używanych przy przygotowaniu dań wege, przygotowywaniem oraz dostosowywaniem oferty do oczekiwań gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje specyficzne dla kuchni wege – produkty, walory smakowe i odżywcze.	Charakteryzuje główne aspekty wykonania dań kuchni wege.	Wywiad swobodny
Komponuje oryginalne i smakowite dania kuchni roślinnej z uwzględnieniem jakości produktów i ich kalkulacją.	Dobiera składniki do dań kuchni wege.	Wywiad swobodny
	Analizuje receptury i tworzy karty kalkulacji.	Wywiad swobodny
Łączy składniki kuchni wege w pełni zbilansowane posiłki wpisując się w aktualnie obowiązujące trendy na rynku gastronomicznym.	Monitoruje i wyłapuje trendy i nowinki w zakresie kuchni wege.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi. Usługa podzielona jest na 4 godziny zajęć teoretycznych i 12 godzin zajęć praktycznych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników oraz minimalne wyposażenie zaplecza gastronomicznego do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Dostawca usług posiada dokumentację potwierdzającą przebieg całego procesu walidacji. Za przeprowadzenie ww. procesu odpowiedzialny jest Łukasz Rompalski. Walidator dokonuje walidacji za pomocą wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach rzeczywistych. Za pomocą wywiadu swobodnego poprzez zadawanie pytań kierunkowych sprawdza wiedzę nabytą podczas szkolenia dotyczącą charakterystyki kuchni roślinnej, składników potraw kuchni wege, ich funkcji prozdrowotnych i możliwości użycia i łączenia. Przy użyciu metody obserwacji w warunkach rzeczywistych dokonuje walidacji umiejętności uczestników szkolenia poprzez zlecenie wykonania określonego dania z zakresu kuchni wege. Pod pojęciem walidacji kryją się wszystkie metody wskazane we wcześniejszej tabeli. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji przez uczestników usługi jest certyfikat, natomiast przeprowadzenie procesu walidacji potwierdza protokół podpisany przez walidatora i trenera.

PROGRAM

- Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej
- Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców
- Receptury i karty kalkulacyjne
- Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna
- Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków
- Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów
- Czy kuchnia wege zawsze musi być droga - fakty i mity
- Energia pochodzi z roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Pomysły na dania zimne i gorące
- Pomysły na śniadanie
- Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Kompozycje gotowych dań na talerzu
- Dobór porcelany do serwisu
- Techniki prezentacji gotowych dań
- Wykonanie gotowego dania - walidacja efektów uczenia za pomocą wywiadu swobodnego i obserwacji w warunkach rzeczywistych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej	Patryk Kotarba	20-04-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 16 Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców	Patryk Kotarba	20-04-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 16 Receptury i karty kalkulacyjne	Patryk Kotarba	20-04-2026	10:00	11:00	01:00
4 z 16 Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna	Patryk Kotarba	20-04-2026	11:00	12:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 16 Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków	Patryk Kotarba	20-04-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 16 Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów	Patryk Kotarba	20-04-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 16 Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity	Patryk Kotarba	20-04-2026	14:00	15:00	01:00
8 z 16 Energia pochodzi z roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej	Patryk Kotarba	20-04-2026	15:00	16:00	01:00
9 z 16 Pomysły na dania zimne i gorące	Patryk Kotarba	21-04-2026	08:00	09:00	01:00
10 z 16 Pomysły na śniadanie	Patryk Kotarba	21-04-2026	09:00	10:00	01:00
11 z 16 Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej	Patryk Kotarba	21-04-2026	10:00	11:00	01:00
12 z 16 Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej	Patryk Kotarba	21-04-2026	11:00	12:00	01:00
13 z 16 Kompozycje gotowych dań na talerzu	Patryk Kotarba	21-04-2026	12:00	13:00	01:00
14 z 16 Dobór porcelany do serwisu	Patryk Kotarba	21-04-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 Techniki prezentacji gotowych dań	Patryk Kotarba	21-04-2026	14:00	15:00	01:00
16 z 16 Weryfikacja efektów uczenia-walidacja	-	21-04-2026	15:00	16:00	01:00

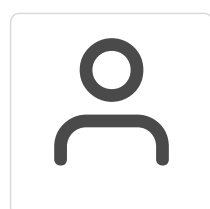
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Kotarba

Absolwent Krakowskiej Szkoły Gastronomicznej. Umiejętności i doświadczenie zdobywał m.in. w renomowanej restauracji „Le Scandale”, znanym podkrakowskim kompleksie „Dwór w Tomaszowicach”, Restauracji Ponidzie oraz w 4-gwiazdkowym hotelu „Słoneczny Zdrój”. Pasjonat kuchni francuskiej. Często sięga po tradycyjne produkty regionalne, łącząc je z innowacyjnymi technikami przyrządzania dań. Gotował dla Prezydenta RP, Prezydenta Niemiec, polityków, aktorów i gości zagranicznych. Prowadzi szkolenia, pokazy gotowania na żywo i eventy kulinarne różnych kuchni świata. Chcąc dzielić się swoją pasją z młodymi adeptami sztuki, współtworzy ogólnopolskie konkursy kulinarne i zasiada jako członek jury w prestiżowych konkursach. Trzykrotny zdobywca „żółtej czapki” Przewodnika Gault&Millau, doceniony za wykorzystywanie najwyższej jakości produktów i autorskie kompozycje. Uczestnik ogólnopolskiego projektu „Good France”. Mistrz w zawodzie Kucharza - tytuł przyznany przez Pomorską Akademię Kulinarą oraz uczestnik prestiżowego szkolenia w szkole Bocuse’a w Lyon. Ekspert branżowy i trener w Hotelach PLUS.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie elektronicznej lub/i papierowej (plik lub/i prezentacje w formacie pdf), co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w gastronomii w zakresie gotowania.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT

Adres

os. Osiedle Centrum E 12

31-934 Kraków

woj. małopolskie

Hotel Centrum Business

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Wyposażona kuchnia do warsztatów i sala konferencyjna do wykładów

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail biuro@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105