



Italian Cuisine Masterclass- British School x La Chef. Grupowy kurs kulinarny- kuchnia włoska w pigułce.

Numer usługi 2026/03/09/176985/3391384

3 192,00 PLN brutto
2 595,12 PLN netto
399,00 PLN brutto/h
324,39 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

BRITISH SCHOOL
OLSZTYN SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

2 oceny

📍 Olsztyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 08:00 h

📅 06.07.2026 do 06.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupa docelowa usługi – Italian Cuisine Masterclass

- Osoby dorosłe zainteresowane kuchnią włoską i gotowaniem w stylu fine dining
- Miłośnicy gotowania chcący poznać autentyczne techniki i przepisy włoskie
- Uczestnicy szukający doświadczenia praktycznego, warsztatowego w kuchni
- Osoby chcące rozwijać umiejętności kulinarne od podstaw do średniozaawansowanego poziomu

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

05-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest praktyczne nauczenie uczestników przygotowania pełnego włoskiego menu – od przystawek, przez dania główne, po deser – z wykorzystaniem autentycznych technik i składników, rozwijając umiejętności kulinarne, estetykę podania i pewność w pracy w kuchni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie autentycznych włoskich dań głównych (makaron, risotto, pizza)	Dania mają odpowiednią konsystencję, smak i prezentację	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowanie klasycznych włoskich sosów i deserów (tiramisu, panna cotta)	Sosy i desery są dopasowane do dań, poprawnie przygotowane i estetycznie podane	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kompozycja i prezentacja pełnego menu w stylu fine dining	Menu jest logicznie ułożone, smaczne i atrakcyjnie podane	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji
Zastosowanie technik kulinarnych i praktycznych wskazówek szefa kuchni	Uczestnik poprawnie stosuje poznane techniki podczas przygotowywania wszystkich dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
		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

Italian Cuisine – Masterclass: praktyczny kurs gotowania kuchni azjatyckiej

Moduł 1: Wprowadzenie do kuchni włoskiej – składniki i techniki

- Omówienie kuchni włoskiej i regionalnych różnic
- Kluczowe składniki i przyprawy
- Podstawowe techniki kulinarne: krojenie, gotowanie, smażenie

Moduł 2: Pasta i risotto – klasyka włoskiej kuchni

- Przygotowanie świeżego makaronu
- Technika gotowania risotto (mieszanie, dodawanie płynów)
- Doprawianie i balansowanie smaków

Moduł 3: Pizza i focaccia – wypiek i dodatki

- Przygotowanie ciasta i fermentacja
- Formowanie pizzy i focaccii
- Pieczenie i dekoracja

Moduł 4: Sosy i aromaty – podstawa smaku

- Sos pomidorowy, pesto, beszamel
- Doprawianie i łączenie aromatów
- Łączenie sosów z potrawami

Moduł 5: Dania główne – mięsa, ryby i warzywa

- Przygotowanie mięsa i ryb
- Obróbka warzyw i dodatków
- Kompozycja smakowa i estetyka podania

Moduł 6: Desery włoskie – tiramisu, panna cotta

- Przygotowanie tiramisu – warstwy i aromaty
- Przygotowanie panna cotta – konsystencja i dekoracja
- Przygotowanie deserów do serwowania w menu

Moduł 7: Podsumowanie i przygotowanie pełnego menu

- Składanie pełnego menu – przystawka, danie główne, deser
- Prezentacja w stylu fine dining
- Zdjęcia, storytelling i krótkie omówienie przygotowanych dań

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	3 192,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 595,12 PLN
Koszt osobogodziny brutto	399,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	324,39 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Instruktor kulinarny

Specjalista w kuchni włoskiej, prowadzący warsztaty praktyczne dla początkujących i zaawansowanych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy warsztatów mają zapewnione wszystkie niezbędne materiały i produkty potrzebne do realizacji zajęć praktycznych. W szczególności obejmuje to:

- dostęp do w pełni wyposażonego stanowiska kuchennego (sprzęt gastronomiczny, naczynia, akcesoria),
- wszystkie składniki i produkty spożywcze potrzebne do przygotowania potraw,
- receptury i instrukcje przygotowania dań omawianych podczas warsztatów,
- materiały informacyjne dotyczące technik kulinarnych oraz charakterystycznych składników kuchni włoskiej.

Adres

ul. Artyleryjska 3j
10-066 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Warsztaty kulinarne La Chef to nie tylko nauka gotowania, ale także wyjątkowe doświadczenie, które łączy w sobie integrację, edukację i dobrą zabawę. Naszym celem jest inspirowanie uczestników do odkrywania nowych smaków,

rozwijania kulinarnych umiejętności i czerpania radości z gotowania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



NIKOLA PŁOCHOCKA

E-mail n.plochocka@britishschool.pl

Telefon (+48) 895 338 822