



French Cuisine Masterclass- British School x La Chef. Grupowy kurs kulinarny- kuchnia francuska w pigułce.

Numer usługi 2026/03/11/176985/3398870

3 192,00 PLN brutto
2 595,12 PLN netto
399,00 PLN brutto/h
324,39 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

BRITISH SCHOOL
OLSZTYN SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

2 oceny

📍 Olsztyn / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 16.05.2026 do 16.05.2026

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Grupa docelowa usługi | <ul style="list-style-type: none">Osoby dorosłe zainteresowane kuchnią francuską i gotowaniem w stylu fine diningMiłośnicy gotowania chcący poznać autentyczne techniki i przepisy francuskieUczestnicy szukający praktycznego doświadczenia warsztatowego w kuchniOsoby chcące rozwijać umiejętności kulinarne od podstaw do średniozaawansowanego poziomu |
| Minimalna liczba uczestników | 6 |
| Maksymalna liczba uczestników | 12 |
| Data zakończenia rekrutacji | 15-05-2026 |
| 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 francuskiego 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 francuskich dań głównych i przystawek | Dania mają odpowiednią konsystencję, smak i prezentację | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Przygotowanie klasycznych sosów i deserów francuskich | 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 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

French Cuisine – Masterclass: praktyczny kurs gotowania kuchni francuskiej

Moduł 1: Wprowadzenie do kuchni francuskiej – składniki i techniki

- Charakterystyka kuchni francuskiej i regionalnych różnic
- Kluczowe składniki i przyprawy
- Podstawowe techniki kulinarne: krojenie, smażenie, duszenie

Moduł 2: Zupy i przystawki – klasyka francuska

- Zupy: np. soupe à l'oignon, kremy warzywne
- Quiche, tarty i inne przystawki
- Techniki przygotowania i prezentacji

Moduł 3: Dania główne – mięsa, ryby i warzywa

- Klasyczne francuskie dania główne (coq au vin, ratatouille, sole meunière)
- Obróbka mięsa i ryb, warzywa sezonowe
- Kompozycja smakowa i prezentacja

Moduł 4: Sosy i aromaty – podstawa smaku

- Klasyczne sosy francuskie (béchamel, velouté, hollandaise, bordelaise)
- Doprawianie i łączenie aromatów
- Łączenie sosów z potrawami

Moduł 5: Desery francuskie – crème brûlée, tarte Tatin, mousse

- Przygotowanie klasycznych deserów
- Techniki dekoracji i prezentacji
- Przygotowanie deserów do serwowania w menu

Moduł 6: 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 przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | 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 francuskiej, 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 francuskiej.

Adres

ul. Artyleryjska 3j

10-066 Olsztyn

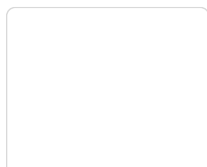
woj. warmińsko-mazurskie

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