



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 042 oceny

MENU BANKIETOWE - SŁONE, SŁODKIE I WEGE - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2026/03/13/17498/3404953

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 29.06.2026 do 30.06.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

127,27 PLN brutto/h

127,27 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek na różne okazje. Grupą docelową usługi będą: Szefowie kuchni i kucharze pracujących w gastronomii, właściciele restauracji, kawiarni i firm cateringowych, organizatorzy eventów i przyjęć okolicznościowych, pasjonaci kulinariów chcących poszerzyć swoje umiejętności, osoby planujące otwarcie własnego biznesu cateringowego oraz osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	22-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia zasady projektowania menu bankietowego (smaki, tekstury, aromaty, kontrast kolorystyczny) oraz organizację pracy i standardy jakości w produkcji przekąsek.	Omawia zasady doboru aromatów i łączenia smaków/tekstur w przekąskach słonych, słodkich i wege.	Wywiad swobodny
	Wskazuje zasady estetyki serwisu (kontrast kolorystyczny, kompozycja na talerzu/forma bankietowa) i typowe błędy.	Wywiad swobodny
	Wykonuje min. 2 rodzaje przekąsek (np. słoną i wege albo słoną i słodką) zgodnie z recepturą/założeniem szkoleniowym, zachowując poprawne techniki i kolejność działań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Układa i wykańcza dania z zachowaniem estetyki, kontrastu kolorystycznego i spójności serwisu bankietowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole w warunkach produkcji gastronomicznej, komunikuje się efektywnie, przyjmuje informację zwrotną i prezentuje wykonane dania.	Organizuje pracę własną i współpracę w zespole (podział zadań, komunikacja, reagowanie na trudności/zmiany).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prezentuje wykonane dania (opis: smaki, tekstury, aromaty, sposób serwisu) i uzasadnia dobór rozwiązań.	Prezentacja

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach

Program

Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek na różne okazje. Grupą docelową usługi będą: Szefowie kuchni i kucharze pracujących w gastronomii, właściciele restauracji, kawiarni i firm cateringowych, organizatorzy eventów i przyjęć okolicznościowych, pasjonaci kulinariów chcących poszerzyć swoje umiejętności, osoby planujące otwarcie własnego biznesu cateringowego oraz osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

Przywitanie, poznanie uczestników .

Część teoretyczna: 6 godzin dydaktycznych

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia kulinarne
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna: 16 godzin dydaktycznych

Przekąski słone:

1. Śledź/ziemniak/śmietana
2. Wołowina/gorczyca/parmezan
3. Kurczak/krewetki/kruszonka ziołowa
4. Łosoś/sezam/ogórek

Przekąski wege:

1. Kozi ser, żółty burak, chrzan
2. Ekler grzyby, ser bursztyn
3. Mini burger, bób, chutney z ananasa
4. Kalafior, szczypiorek, mango

Przekąski słodkie:

1. Kawa, karmel, mleczna czekolada
2. Śmietanka, malina, kruszonka ryżowa

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach rzeczywistych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Egzamin końcowy

- praktyczne zadanie zespołowe

Warunki szkoleniowe

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z wymaganym sprzętem gastronomicznym i surowcem niezbędnym do realizacji efektów uczenia się.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

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	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 26 art. 43 ust. 1 pkt 27, art. 43 ust. 1 pkt 28 i art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,27 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,27 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601