



Przygotowywanie wytrawnych mono porcji bankietowych (finger food premium)

Numer usługi 2026/03/18/139577/3417896

5 390,00 PLN brutto

5 390,00 PLN netto

192,50 PLN brutto/h

192,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Centrum Rozwoju i
Finansów Sandra
Piórkowska

★★★★★ 5,0 / 5

303 oceny

📍 Lidzbark Warmiński

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 28:00 h

📅 29.05.2026 do 31.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych (18+), które chcą nabyć lub rozwinąć kompetencje w zakresie przygotowywania wytrawnych monoporcji bankietowych (finger food), w tym sushi. Odbiorcami są osoby planujące działalność gastronomiczną, pracownicy branży HoReCa, osoby chcące się przebranżowić oraz bezrobotni. Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla początkujących, jak i osób z podstawowym doświadczeniem kulinarnym.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

9

Data zakończenia rekrutacji

28-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

28

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik nabywa praktyczne umiejętności przygotowywania wytrawnych monoporcji bankietowych (finger food), w tym sushi, zgodnie ze standardami gastronomii profesjonalnej. Potrafi komponować przekąski, dobierać składniki, planować

produkcję oraz dbać o estetykę podania. Uczestnik poznaje również zasady kalkulacji kosztów i tworzenia oferty cateringowej, co umożliwia wykorzystanie zdobytych kompetencji w pracy lub działalności gospodarczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|--------------------------------------|
| Uczestnik przygotowuje wytrawne monoporcje bankietowe (finger food) | poprawnie dobiera składniki; wykonuje min. 2 rodzaje monoporcji; zachowuje kolejność procesów technologicznych | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik wykonuje podstawowe formy sushi | przygotowuje ryż zgodnie z technologią; wykonuje maki/uramaki; zachowuje estetykę i proporcje | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik komponuje estetyczne zestawy bankietowe | dobiera kolory i formy; zachowuje estetykę podania; stosuje zasady dekoracji | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik planuje organizację pracy i produkcji | planuje etapy przygotowania; organizuje stanowisko pracy; stosuje zasady higieny | Wywiad swobodny |
| Uczestnik kalkuluje koszt przygotowania monoporcji | wskazuje składniki kosztotwórcze; oblicza koszt jednostkowy; proponuje cenę sprzedaży | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna zasady przechowywania i transportu | wskazuje warunki przechowywania; określa czas przydatności; opisuje zasady transportu | Test teoretyczny |

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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

Usługa przygotowuje do:

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego przygotowywania wytrawnych monoporcji bankietowych (finger food), w tym sushi, zgodnie ze standardami gastronomii profesjonalnej. Uczestnicy nabywają umiejętności niezbędne do pracy w branży gastronomicznej i cateringowej oraz do prowadzenia działalności, obejmujące przygotowanie produktów, ich estetyczne podanie, organizację pracy oraz podstawy kalkulacji kosztów.

Program usługi (3 dni)

Dzień 1 – Podstawy monoporcji wytrawnych

- Wprowadzenie do monoporcji bankietowych i finger food
- Zasady higieny i organizacji stanowiska pracy
- Charakterystyka surowców i półproduktów
- Techniki przygotowania: mini kanapki, tartaletki, roladki, wrapy
- Ćwiczenia praktyczne

Dzień 2 – Sushi i rozwinięcie technik

- Podstawy sushi i jego zastosowanie w cateringu
- Przygotowanie ryżu i dobór składników
- Techniki: maki, uramaki, nigiri (podstawy)
- Tworzenie nowoczesnych monoporcji
- Ćwiczenia praktyczne

Dzień 3 – Estetyka i organizacja produkcji

- Zasady estetyki i dekoracji (plating)
- Komponowanie zestawów bankietowych
- Planowanie produkcji i organizacja pracy
- Przechowywanie i transport
- Kalkulacja kosztów i przygotowanie oferty
- Przygotowanie do walidacji

Walidacja efektów uczenia się

Usługa obejmuje walidację efektów uczenia się, prowadzoną jako odrębny etap po zakończeniu części szkoleniowej. Celem walidacji jest potwierdzenie nabycia wiedzy i umiejętności praktycznych.

Walidacja obejmuje wykonanie zadania praktycznego polegającego na przygotowaniu monoporcji bankietowych oraz ocenę efektów pracy według określonych kryteriów.

Walidacja trwa **2 godziny**, a jej koszt jest wliczony w cenę usługi.

Proces walidacji jest realizowany przez osobę nieprowadzącą szkolenia, co zapewnia obiektywność oceny.

Walidacja będzie prowadzona przez inną osobę niż osoba prowadząca usługę -

zgodnie ze wskazaniem w polu "Prowadzący" na koniec zajęć. Zachowana jest rozdzielność funkcji procesu walidacji od procesu kształcenia. Walidator nie bierze udziału w procesie kształcenia.

Jedna godzina dydaktyczna wynosi **45 minut**.

Przerwy zostały wliczone w całkowity czas trwania usługi szkoleniowej

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników. | | | | | |

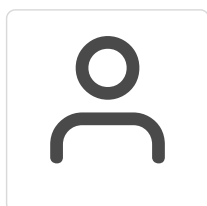
Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 390,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 390,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 192,50 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 192,50 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

AGNIESZKA MARTYNIAK SZAŁAJ

Agnieszka Martyniak - Szałaj od wielu lat aktywnie rozwija swoją ścieżkę zawodową w obszarze gastronomii, łącząc doświadczenie restauratorki z praktycznym podejściem do szkolenia innych. Jest właścicielką i szefową kuchni w Zajeździe na Prostej, gdzie na co dzień tworzy autorskie menu oparte na nowoczesnych technikach kulinarnych oraz dbałości o wysoką jakość surowców. Regularnie prowadzi warsztaty i szkolenia kulinarne dla różnych grup odbiorców – zarówno dla osób rozpoczynających pracę w gastronomii, jak i dla pasjonatów chcących doskonalić swoje umiejętności. Ma na swoim koncie liczne realizacje szkoleń tematycznych, w tym zajęcia poświęcone monoporcjom, kuchni kreatywnej oraz podstawom sushi, podczas których uczestnicy zdobywają wiedzę praktyczną i mogą przećwiczyć techniki pracy pod jej okiem. Specjalizacja – nowoczesne techniki kulinarne (monoporcje, kreatywne desery, elementy kuchni azjatyckiej), – przygotowanie sushi na poziomie podstawowym i rozwijającym, – organizacja pracy w kuchni w duchu ekologii i ekonomii, – praktyczne metody ograniczania strat surowców i marnowania żywności (zero waste), Obszary szkoleniowe gastronomia i obsługa kuchni (warsztaty praktyczne prowadzone w realnych warunkach pracy), rozwój kompetencji osób przygotowujących się do pracy jako pomoc kuchenna lub personel gastronomiczny, doskonalenie umiejętności w zakresie tworzenia

monoporcji, deserów i dań wymagających precyzji, wprowadzenie do technik przygotowywania sushi i elementów kuchni fusion

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy w trakcie realizacji usługi otrzymują komplet materiałów szkoleniowych wspierających proces uczenia się oraz umożliwiających utrwalenie zdobytej wiedzy i umiejętności, w tym:

- skrypt szkoleniowy zawierający zakres merytoryczny usługi,
- zestaw receptur na wytrawne monoporcje bankietowe oraz sushi,
- materiały pomocnicze dotyczące technologii przygotowania potraw, zasad higieny oraz organizacji pracy,
- materiały do notowania (notes, długopis),
- dostęp do surowców i półproduktów wykorzystywanych podczas części praktycznej,
- instrukcje dotyczące kalkulacji kosztów oraz przygotowania oferty cateringowej.

Materiały są dostosowane do zakresu usługi i umożliwiają wykorzystanie nabytych kompetencji w praktyce zawodowej.

Adres

Lidzbark Warmiński 89/A
11-100 Lidzbark Warmiński
woj. warmińsko-mazurskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



SANDRA PIÓRKOWSKA

E-mail sandrasochacka@tlen.pl

Telefon (+48) 533 442 611