



Warsztaty Kulinarne

Numer usługi 2026/03/21/148235/3425985

6 283,00 PLN brutto

6 283,00 PLN netto

174,53 PLN brutto/h

174,53 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Karolina Kolańska
Twoje Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

45 ocen

📍 Łódź / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 22.06.2026 do 25.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej, które chcą rozwijać praktyczne umiejętności kulinarne oraz podnosić jakość i rentowność produkcji. Uczestnikami mogą być kucharze, szefowie kuchni, pomoc kuchenna oraz właściciele i managerowie lokali gastronomicznych.

Warsztaty dedykowane są zarówno osobom z doświadczeniem, które chcą uporządkować wiedzę i poznać nowoczesne techniki, jak i tym, które chcą podnieść standard pracy w kuchni. Szkolenie szczególnie polecane jest dla zespołów przygotowujących dania w systemie à la carte, bufetowym oraz cateringowym.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

19-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

36

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

Celem szkolenia jest rozwój praktycznych umiejętności kulinarnych w zakresie przygotowywania dań z różnych grup produktowych oraz świadomego zarządzania procesem produkcji gastronomicznej. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności pozwalające na dobór odpowiednich technik obróbki, budowanie smaku, kontrolę jakości oraz optymalizację food cost i organizacji pracy w kuchni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady przygotowywania bulionów, zup, sosów i dipów	rozdziela rodzaje baz kulinarnych oraz ich zastosowanie	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje techniki budowania smaku i najczęstsze błędy technologiczne	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje techniki obróbki mięsa, drobiu, podrobów oraz ryb i owoców morza	wskazuje odpowiednie metody obróbki (smażenie, pieczenie, duszenie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje zasady kontroli temperatury i jakości produktu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozdziela techniki obróbki warzyw i budowania struktury dania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje zasady przygotowywania nowoczesnych dań roślinnych	identyfikuje źródła smaku umami i sposoby jego wzmacniania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozdziela typy serwisu (à la carte, bufet)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady organizacji pracy w kuchni i planowania produkcji	wskazuje elementy mise en place i organizacji pracy zespołu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje czynniki wpływające na rentowność produkcji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje podstawy zarządzania kosztami w gastronomii (food cost)	rozdziela zasady ograniczania strat i kontroli porcji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

I Dzień – zupy, buliony, sosy i dipy

Wprowadzenie do klasycznych baz – rola bulionów i sosów jako kluczowych elementów większości dań oraz zasady świadomego budowania smaku od pierwszego etapu przygotowania dania.

Blok 1: Zupy i buliony – technologia i precyzja

Zupy i buliony – technologia, technika, precyzja:

- Bulion drobiowy vs. warzywny – czas ekstrakcji, klarowność, koncentracja smaku
- Różnice między zupą krem a klarowną – tekstura, balans, intensywność
- Najczęstsze błędy technologiczne: przegotowanie, zmętnienie, brak głębi

Blok 2: Sosy klasyczne i nowoczesne

Sosy klasyczne i nowoczesne:

- Glace, jus, velouté – baza pod dziesiątki dań
- Emulsje ciepłe i zimne – kontrola konsystencji i stabilności
- Redukcje, koncentraty i świadome wzmacnianie smaku

Blok 3: Dipy i balans smaków

Dipy i szybkie dodatki restauracyjne:

- Dipy do zastosowań a'la carte i cateringowych
- Budowanie balansu: kwaśne – słone – słodkie – gorzkie – umami

Blok 4: Analiza, planowanie i food cost

Analiza sensoryczna i degustacja:

- Rozkładanie dań na czynniki pierwsze – struktura, aromat, długość smaku, balans.
- Świadoma degustacja jako narzędzie kontroli jakości.

Podstawy planowania i food cost:

- Planowanie produkcji (mise en place – co przygotować dzień wcześniej)
- Koszt produkcji zupy vs. sosu

II Dzień – mięso, drób, podroby oraz organizacja serwisu

Wprowadzenie do pracy z mięsem – struktura mięśnia, rodzaje mięsa i świadomy dobór techniki obróbki.

Blok 1: Rozbiór i przygotowanie produktów

Rozbiór i przygotowanie produktów:

- Rozbiór drobiu – optymalizacja wydajności produktu
- Oczyszczanie, porcjowanie

- Minimalizacja strat technologicznych

Blok 2: Techniki obróbki mięsa

Techniki obróbki i kontrola jakości:

- Smażenie, pieczenie, duszenie – różnice temperaturowe i czasowe
- Kontrola temperatury i soczystości (punkt krytyczny w gastronomii)
- Podroby – szybka, precyzyjna i bezpieczna obróbka

Blok 3: Organizacja serwisu gastronomicznego

Serwis à la carte vs. bufet:

- Różnice technologiczne i organizacyjne
- Organizacja pracy pod różne typy serwisu
- Degustacja i analiza – profesjonalna ocena tekstury, stopnia wysmażenia oraz równowagi smakowej dania, z uwzględnieniem jego struktury, soczystości i harmonii składników.

Blok 4: Analiza jakości i zarządzanie kosztami

Food cost i wydajność:

- Ograniczanie strat i poprawa rentowności
- Obliczanie uzysku z produktu
- Kontrola porcji i standaryzacja receptur

III Dzień – nowoczesna kuchnia roślinna

Jak tworzyć pełnowartościowe, atrakcyjne dania bez mięsa. Świadome komponowanie wartości odżywczych i struktury dania.

Blok 1: Warzywo jako główny składnik dania

Warzywo jako bohater talerza:

- Obróbka: pieczenie, grillowanie, konfitowanie
- Tekstura jako element budujący atrakcyjność

Blok 2: Budowanie smaku i umami

Budowanie głębi smaku mami:

- Naturalne źródła umami
- Fermentacje, redukcje, pasty smakowe
- Praca z przyprawą i koncentracją smaku

Blok 3: Dania roślinne w praktyce

Dania wege w praktyce restauracyjnej:

- Risotto / kaszotto – kremowość, balans i konsystencja
- Nowoczesne kompozycje roślinne – estetyka talerza, minimalizm, elegancja

Blok 4: Aspekt biznesowy kuchni roślinnej

Aspekt biznesowy:

- Food cost dań roślinnych
- Jak tworzyć menu wege, które się sprzedaje

IV Dzień – ryby i owoce morza

Rozpoznawanie świeżego produktu. Bezpieczeństwo pracy i przechowywania.

Blok 1: Obróbka wstępna ryb

Obróbka wstępna:

- Filetowanie ryb – technika i wydajność
- Przygotowanie do smażenia i pieczenia

Blok 2: Techniki obróbki i kontrola temperatury

Techniki obróbki i kontrola temperatury:

- Smażenie – chrupiąca skóra, soczyste wnętrze
- Owoce morza – szybka, precyzyjna obróbka
- Temperatura jako klucz do jakości

Blok 3: Błędy technologiczne i analiza jakości

Najczęstsze błędy technologiczne:

- Przesuszenie i rozgotowanie
- Brak kontroli temperatury

Degustacja i analiza: ocena tekstury, świeżości, struktury białka i balansu smaku.

Blok 4: Food cost i zarządzanie produktem

Food cost i zarządzanie produktem premium:

- Zmienność cen i planowanie zakupów
- Minimalizacja strat
- Maksymalizacja wykorzystania produktu

Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

1 godzina szkolenia = 60 minut

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy, które są wliczone w czas trwania szkolenia.

Łączna liczba godzin usługi: 36 godzin zegarowych, w tym: 10 godzin zajęć teoretycznych, 26 godzin zajęć praktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Blok 1: Zupy i buliony – technologia i precyzja	Artur Kokoszka	22-06-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	22-06-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 28 Blok 2: Sosy klasyczne i nowoczesne	Artur Kokoszka	22-06-2026	10:15	12:30	02:15
4 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	22-06-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 28 Blok 3: Dipy i balans smaków	Artur Kokoszka	22-06-2026	13:00	15:00	02:00
6 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	22-06-2026	15:00	15:15	00:15
7 z 28 Blok 4: Analiza, planowanie i food cost	Artur Kokoszka	22-06-2026	15:15	17:00	01:45
8 z 28 Blok 1: Rozbiór i przygotowanie produktów	Artur Kokoszka	23-06-2026	08:00	10:00	02:00
9 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	23-06-2026	10:00	10:15	00:15
10 z 28 Blok 2: Techniki obróbki mięsa	Artur Kokoszka	23-06-2026	10:15	12:30	02:15
11 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	23-06-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 28 Blok 3: Organizacja serwisu gastronomicznego	Artur Kokoszka	23-06-2026	13:00	15:00	02:00
13 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	23-06-2026	15:00	15:15	00:15
14 z 28 Blok 4: Analiza jakości i zarządzanie kosztami	Artur Kokoszka	23-06-2026	15:15	17:00	01:45
15 z 28 Blok 1: Warzywo jako główny składnik dania	Artur Kokoszka	24-06-2026	08:00	10:00	02:00
16 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	24-06-2026	10:00	10:15	00:15
17 z 28 Blok 2: Budowanie smaku i umami	Artur Kokoszka	24-06-2026	10:15	12:30	02:15
18 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	24-06-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 28 Blok 3: Dania roślinne w praktyce	Artur Kokoszka	24-06-2026	13:00	15:00	02:00
20 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	24-06-2026	15:00	15:15	00:15
21 z 28 Blok 4: Aspekt biznesowy kuchni roślinnej	Artur Kokoszka	24-06-2026	15:15	17:00	01:45
22 z 28 Blok 1: Obróbka wstępna ryb	Artur Kokoszka	25-06-2026	08:00	10:00	02:00
23 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	25-06-2026	10:00	10:15	00:15
24 z 28 Blok 2: Techniki obróbki i kontrola temperatury	Artur Kokoszka	25-06-2026	10:15	12:30	02:15
25 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	25-06-2026	12:30	13:00	00:30
26 z 28 Blok 3: Błędy technologiczne i analiza jakości	Artur Kokoszka	25-06-2026	13:00	15:00	02:00
27 z 28 Przerwa	Artur Kokoszka	25-06-2026	15:00	15:15	00:15
28 z 28 Blok 4: Food cost i zarządzanie produktem	Artur Kokoszka	25-06-2026	15:15	17:00	01:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 283,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 283,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

174,53 PLN

Koszt osobogodziny netto

174,53 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Kokoszka

Jestem szefem kuchni, trenerem kulinarnym i konsultantem gastronomicznym z ponad 10-letnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń dla kucharzy oraz zespołów restauracyjnych. Swoje doświadczenie zdobywałem w renomowanych restauracjach i hotelach w Warszawie oraz okolicach, m.in. w Projekt 44 w Warszawie, Farma Bii w Janinowie oraz Hotel Holiday Inn Józefów (4*), gdzie liczy się zarówno wyjątkowy smak potraw, jak i najwyższy standard pracy w kuchni.

Specjalizuję się w nowoczesnej kuchni polskiej oraz kuchni staropolskiej, a także w podejściu product-driven cooking – opartym na jakości, sezonowości i pełnym wykorzystaniu potencjału składnika. Łączę wysoki poziom gastronomii z praktycznym podejściem do organizacji pracy kuchni, kontroli food cost oraz standaryzacji receptur.

Prowadzę warsztaty i szkolenia, koncentrując się na budowaniu rentownego menu, utrzymaniu jakości oraz powtarzalności dań. Uczę kreatywności opartej na prostocie i naturze produktu, jednocześnie pracując nad efektywnością zespołów i usprawnianiem procesów w kuchni. Wyznaję zasadę „100% natury na talerzu” oraz filozofię „z ogrodu na stół”, promując świadome gotowanie, szacunek do surowca i odpowiedzialne podejście do gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis
- Autorskie materiały w wersji papierowej

Warunki uczestnictwa

chęć rozwoju

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Wydawnicza 1/3

92-333 Łódź

woj. łódzkie

Studio kulinarne Hugli

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853