



Szkolenie Kulinarne - Food Styling w Praktyce: Zakąski i Stół

Numer usługi 2026/03/27/159094/3442063

5 945,00 PLN brutto

5 945,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Grant.pl Magdalena Łoza

★★★★★ 4,8 / 5

660 ocen

📍 Jabłonna Lacka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 41 h

📅 04.06.2026 do 08.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących, które chcą rozpocząć lub rozwijać swoją ścieżkę zawodową w obszarze gastronomii, cateringu oraz stylizacji potraw i stołu. W szczególności dedykowane jest osobom planującym pracę w gastronomii, cateringu, obsłudze eventów, a także uczestnikom, którzy chcą zdobyć praktyczne kompetencje z zakresu food stylingu i estetycznej prezentacji dań.

Adresatami szkolenia są osoby, które nie posiadają lub posiadają niewielkie doświadczenie w stylizacji potraw i aranżacji stołu, a potrzebują kompleksowego, praktycznego wprowadzenia do zasad estetyki, kompozycji wizualnej, przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek oraz profesjonalnej aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego.

Szkolenie jest również odpowiednie dla osób chcących uzupełnić podstawowe kompetencje wizualne i estetyczne, niezbędne do budowania atrakcyjnej oferty gastronomicznej lub cateringowej, zgodnej z aktualnymi trendami rynkowymi.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

03-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

41

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

Usługa przygotowuje Uczestnika do samodzielnego wykonywania pracy w kuchni w zakresie food stylingu. Szkolenie koncentruje się nie tylko na nauce przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek, lecz także na poznaniu aktualnych trendów oraz innowacyjnych technik stylizacji i dekoracji stołu. Celem usługi jest doskonalenie umiejętności praktycznych oraz nabycie kompetencji z zakresu estetycznego komponowania dań, doboru naczyń i dodatków dekoracyjnych, a także profesjonalnej aranżacji stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuj food styling w nowoczesnej gastronomii, cateringu i obsłudze eventów	Prawidłowo definiuje pojęcie food stylingu	Test teoretyczny
	Charakteryzuje co najmniej 3 obszary zastosowania food stylingu (gastronomia, catering, eventy)	Test teoretyczny
	Definiuje wpływ estetyki potraw na odbiór oferty gastronomicznej przez klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Rozróżnia funkcję estetyczną i marketingową food stylingu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje zasady estetyki, kompozycji i balansu wizualnego	Wyjaśnia podstawowe zasady estetyki potraw (harmonia, spójność, proporcja)	Test teoretyczny
	Charakteryzuje elementy kompozycji dania (układ, punkt centralny, rytm),	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje pojęcie balansu wizualnego w prezentacji potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje znaczenie koloru, faktury i proporcji w budowaniu estetyki dania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje poprawne i niepoprawne przykłady kompozycji potraw (np. na podstawie zdjęć lub opisu)	Obserwacja w warunkach symulowanych	
Posługuje się właściwą terminologią z zakresu food stylingu	Test teoretyczny	
Charakteryzuje i stosuje rodzaje zakąsek (finger food, przystawki zimne i ciepłe) oraz ich funkcje serwisowe.	Prawidłowo klasyfikuje zakąski na: finger food, przystawki zimne i przystawki ciepłe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje cechy poszczególnych rodzajów zakąsek (forma, wielkość, sposób spożycia)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje funkcje serwisowe poszczególnych rodzajów zakąsek (np. bufet, bankiet, catering, event)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera odpowiedni rodzaj zakąski do określonej formy serwisu lub okazji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozróżnia wymagania dotyczące temperatury, porcjowania i sposobu podania dla zakąsek zimnych i ciepłych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje poprawną terminologię gastronomiczną	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje i korzysta z zasad doboru naczyń, akcesoriów i elementów dekoracyjnych w food stylingu.</p>	<p>Wyjaśnia znaczenie doboru naczyń i akcesoriów dla estetyki i funkcjonalności prezentacji potraw</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Charakteryzuje zależność między rodzajem potrawy a wyborem naczyń i form serwisowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Charakteryzuje zasady doboru elementów dekoracyjnych (kolorystyka, materiał, skala, spójność stylistyczna)</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Charakteryzuje i wykorzystuje aktualne trendy w food stylingu, w tym rozwiązania zero waste oraz estetykę mediów społecznościowych</p>	<p>Rozróżnia funkcję dekoracyjną i użytkową naczyń oraz dodatków</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Podaje przykłady właściwego i niewłaściwego doboru naczyń i dekoracji w food stylingu</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Charakteryzuje się poprawną terminologią z zakresu zastawy, akcesoriów i stylizacji stołu</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>charakteryzuje co najmniej 3 aktualne trendy w food stylingu</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Charakteryzuje podstawowe założenia trendu zero waste w stylizacji potraw</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Stosuje przykłady praktycznych rozwiązań zero waste stosowanych w food stylingu,</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Charakteryzuje i wykorzystuje aktualne trendy w food stylingu, w tym rozwiązania zero waste oraz estetykę mediów społecznościowych</p>	<p>Charakteryzuje cechy estetyki mediów społecznościowych (np. kompozycja, kolorystyka, minimalizm, „efekt WOW”)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Rozpoznaje zastosowanie trendów w przykładowych realizacjach (zdjęcia, opisy)</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Stosuje poprawną terminologię związaną z aktualnymi trendami</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje nowoczesne zakąski i przekąski zgodnie z zasadami food stylingu	Samodzielnie planuje i wykonuje przygotowanie zakąsek lub przekąsek	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera surowce adekwatnie do rodzaju zakąski i zasad estetyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje zasady food stylingu (kompozycja, kolor, proporcja, estetyka)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje właściwe porcjowanie i ergonomię serwowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dba o czystość, porządek i organizację stanowiska pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje i montuje spójną aranżację stołu gastronomicznego lub eventowego	Planuje koncepcję aranżacji stołu zgodnie z charakterem wydarzenia lub formą serwisu	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Dobiera naczynia, tekstylia i elementy dekoracyjne w sposób spójny stylistycznie	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
		Test teoretyczny
	Zachowuje zasady kompozycji i balansu wizualnego w aranżacji stołu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uwzględnia funkcjonalność i ergonomię serwowania	Test teoretyczny
	Dopasowuje kolorystykę i dodatki do rodzaju potraw i okazji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Nadzoruje jakość i estetykę wykonanych zadań	Estetycznie rozmieszcza potrawy i elementy dekoracyjne
Dba o jakość i estetykę wykonywanych czynności		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega ustalonych zasad pracy		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Korzysta i charakteryzuje profesjonalny wizerunek oferty gastronomicznej lub cateringowej	Prezentuje potrawy i aranżacje w sposób estetyczny i spójny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje detale wpływające na odbiór wizualny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady estetyki i aktualne trendy w prezentacji	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	Charakteryzuje znaczenie wizerunku w działalności gastronomicznej lub cateringowej	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie skierowane jest do **osób początkujących**, które chcą **rozpocząć lub rozwijać swoją ścieżkę zawodową w obszarze gastronomii, cateringu oraz stylizacji potraw i stołu**. W szczególności dedykowane jest osobom planującym pracę w gastronomii, cateringu, obsłudze eventów, a także uczestnikom, którzy chcą zdobyć **praktyczne kompetencje z zakresu food stylingu** i estetycznej prezentacji dań.

Adresatami szkolenia są osoby, które **nie posiadają lub posiadają niewielkie doświadczenie** w stylizacji potraw i aranżacji stołu, a potrzebują **kompleksowego, praktycznego wprowadzenia** do zasad estetyki, kompozycji wizualnej, przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek oraz profesjonalnej aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego.

Szkolenie jest również odpowiednie dla osób chcących **uzupełnić podstawowe kompetencje wizualne i estetyczne**, niezbędne do budowania atrakcyjnej oferty gastronomicznej lub cateringowej, zgodnej z aktualnymi trendami rynkowymi.

Liczba godzin usługi

Liczba godzin szkoleniowych liczona jest według **godzin dydaktycznych**

(1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych).

Łączny wymiar szkolenia:

- • **41 godziny dydaktyczne**, w tym:
- **21 godziny praktyczne**,
- **18 godzin teoretycznych**.
- **2 godziny walidacji**

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi szkoleniowej.

Szkolenie realizowane jest w formie:

- • zajęć **teoretycznych**,
- **ćwiczeń praktycznych**,
- **warsztatów praktycznych**,
- **projektów stylizacyjnych** (zakąski i aranżacja stołu),
- analizy przykładów i omówienia efektów pracy uczestników.

Dominującą formą zajęć jest **praktyka**, umożliwiająca samodzielne wykonywanie zadań związanych z food stylingiem, stylizacją potraw oraz aranżacją stołu.

Program szkolenia

MODUŁ 1. Wprowadzenie do food stylingu

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 2 godz.

Teoria (3 godz.)

- • Definicja food stylingu i jego znaczenie w gastronomii, cateringu i eventach
- Rola estetyki w budowaniu wizerunku oferty gastronomicznej
- Podstawowa terminologia food stylingu

Praktyka (2 godz.)

- • Analiza przykładów realizacji gastronomicznych i cateringowych
- Omówienie dobrych i błędnych praktyk

MODUŁ 2. Estetyka, kompozycja i balans wizualny

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 3 godz.

Teoria (4 godz.)

- • Zasady estetyki wizualnej w prezentacji potraw
- Kompozycja: układ, punkt skupienia, proporcje
- Kolor, faktura i kontrast
- Światło naturalne i sztuczne w ekspozycji potraw

Praktyka (3 godz.)

- • Analiza zdjęć potraw
- Ćwiczenia w ocenie i poprawie kompozycji dań
- Symulacje zmian kolorystyki i układu

MODUŁ 3. Zakąski i przekąski – forma i funkcja

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 3 godz.

Teoria (4 godz.)

- Rodzaje zakąsek: finger food, przystawki zimne i ciepłe
- Sezonowość i dobór surowców
- Łączenie smaku z estetyką
- Porcjowanie i ergonomia serwowania

Praktyka (3 godz.)

- Planowanie zestawów zakąsek pod różne okazje
- Dobór surowców i form podania
- Ocena funkcjonalności porcji

MODUŁ 4. Techniki przygotowania i stylizacji zakąsek

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 3 godz.

Teoria (4 godz.)

- Nowoczesne techniki krojenia i formowania
- Tekstury, kontrasty i objętość
- Praca z temperaturą i świeżością produktu
- Zastosowanie dodatków dekoracyjnych

Praktyka (3 godz.)

- Ćwiczenia w krojeniu i formowaniu
- Stylizacja zakąsek z użyciem ziół, kwiatów i sosów
- Budowanie efektu wizualnego potraw

MODUŁ 5. Naczynia i akcesoria w food stylingu

Teoria: 3 godz. | Praktyka: 2 godz.

Teoria (3 godz.)

- Dobór zastawy i form serwisowych
- Materiały i trendy (ceramika, szkło, naturalne struktury)
- Minimalizm vs. efekt WOW

Praktyka (2 godz.)

- Testowanie różnych naczyń do tych samych zakąsek
- Porównanie efektów wizualnych

MODUŁ 6. Dekoracja i aranżacja stołu

Teoria: 2 godz. | Praktyka: 9 godz.

Teoria (2 godz.)

- Zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego
- Kompozycja przestrzeni, kolorystyka, tekstylia, oświetlenie

Praktyka (9 godz.)

- Projektowanie aranżacji stołu
- Wykonanie stylizacji stołu na różne okazje
- Korekta i udoskonalanie aranżacji

MODUŁ 7. Food styling w praktyce

Teoria: 4 godz. | Praktyka: 14 godz.

Teoria (4 godz.)

- Planowanie projektu stylizacyjnego
- Kryteria oceny i prezentacji

Praktyka (14 godz.)

- • Samodzielne przygotowanie zakąsek
- Stylizacja i kompleksowa aranżacja stołu
- Prezentacja projektu i omówienie efektów

MODUŁ 8. Aktualne trendy, social media i zero waste

Teoria: 2 godz.

Teoria (2 godz.)

- • Aktualne trendy w food stylingu
- Estetyka mediów społecznościowych i oferty cateringowej
- Zrównoważony food styling i zero waste.

Walidacja 2 godziny.

Walidacja

Test teoretyczny

Forma:

Test pisemny z pytaniami zamkniętymi jednokrotnego wyboru, sprawdzający wiedzę teoretyczną.

Cel walidacji:

Potwierdzenie opanowania wiedzy teoretycznej niezbędnej do świadomego i profesjonalnego stosowania food stylingu w praktyce gastronomicznej.

Obserwacja w warunkach symulowanych

Forma:

Zadania praktyczne wykonywane w warunkach warsztatowych przygotowanych na potrzeby szkolenia, odzwierciedlające typowe sytuacje występujące w gastronomii, cateringu i obsłudze eventów.

Zakres zadań praktycznych obejmuje m.in.:

- • samodzielne przygotowanie nowoczesnych zakąsek lub przekąsek,
- stylizację i estetyczną prezentację potraw zgodnie z zasadami food stylingu,
- dobór naczyń, akcesoriów i dodatków dekoracyjnych,
- wykonanie spójnej aranżacji stołu gastronomicznego lub eventowego,
- zastosowanie zasad ergonomii serwowania i estetyki wizualnej,
- analizę i korektę wykonanej stylizacji.

Sposób oceny:

- • obserwacja pracy uczestnika przez trenera,
- ocena wykonanych zadań według ustalonych kryteriów (checklista),
- prezentacja efektów pracy i omówienie rezultatów.

Cel walidacji:

Potwierdzenie umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych uczestnika w zakresie samodzielnej realizacji zadań związanych z food stylingiem i aranżacją stołu.

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	5 945,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 945,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bożena Korolczuk

Pani Bożena jest doświadczonym i cenionym szkoleniowcem kulinarnym, posiadającym wieloletnią praktykę w prowadzeniu warsztatów gastronomicznych dla osób dorosłych, młodzieży oraz seniorów. Łączy wiedzę merytoryczną z pasją do gotowania, koncentrując się na łączeniu tradycji polskiej kuchni z zasadami zdrowego żywienia. Doświadczenie zawodowe zdobywała zarówno w praktyce domowej, jak i podczas licznych kursów

specjalistycznych i szkoleń branżowych. Specjalizuje się w prowadzeniu warsztatów tematycznych, obejmujących m.in.: zdrowe gotowanie na co dzień – komponowanie posiłków z wykorzystaniem sezonowych produktów, pełnych wartości odżywczych i naturalnych przypraw, kuchnię tradycyjną w nowoczesnym wydaniu – przygotowywanie potraw wielkanocnych, wigilijnych oraz innych dań kuchni polskiej w wersji klasycznej i lżejszej, kuchnię sezonową i grillową – zdrowe grillowanie ryb, warzyw, mięs oraz przygotowanie lekkich dodatków i sosów, cukiernictwo – wypieki tradycyjne i nowoczesne, desery bez cukru i glutenu, techniki dekoracji ciast i tortów.

Szkolenia prowadzone przez Panią Bożenę cechuje wysoki poziom merytoryczny, praktyczne podejście oraz dbałość o przyjazną i inspirującą atmosferę. Jej warsztaty to nie tylko nauka technik kulinarnych, lecz także rozwijanie świadomości w zakresie zdrowego stylu życia oraz wartości polskiej tradycji kulinarnej.

Pani Bożena z zaangażowaniem dzieli się swoją wiedzą, inspirując uczestników do samodzielnego eksperymentowania w kuchni

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Środki techniczne i materiały dydaktyczne wykorzystywane podczas zajęć

Podczas realizacji szkolenia uczestnicy mają zapewniony dostęp do następujących środków technicznych oraz materiałów dydaktycznych:

- **stanowisko kuchenne** dostosowane do realizacji zajęć praktycznych,
- **sprzęt gastronomiczny** niezbędny do przygotowywania zakąsek i przekąsek (narzędzia kuchenne, akcesoria do stylizacji),
- **elementy dekoracyjne** wykorzystywane w food stylingu i aranżacji stołu (tekstylia, dodatki, akcesoria),
- **surowce i produkty spożywcze** do realizacji ćwiczeń praktycznych,
- **materiały szkoleniowe trenera** w formie drukowanej i/lub elektronicznej (PDF, prezentacje, instrukcje, checklisty),
- materiały pomocnicze do analizy przykładów (zdjęcia stylizacji, opisy przypadków),
- dostęp do **przestrzeni szkoleniowej** umożliwiającej aranżację stołu gastronomicznego lub eventowego.

Materiały dydaktyczne są wykorzystywane zarówno podczas części teoretycznej, jak i praktycznej szkolenia, wspierając proces nauki oraz samodzielne wykonywanie zadań przez uczestników.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa w szkoleniu

W przypadku szkoleń **dofinansowanych**, warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest:

- założenie przez uczestnika **konta w Bazie Usług Rozwojowych (BUR)**,
- spełnienie **warunków określonych przez operatora dofinansowania**.

Weryfikacja obecności

Obecność uczestników weryfikowana jest poprzez **listę obecności**.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest **minimum 80% obecności** na zajęciach.

Warunki organizacyjne

Zajęcia realizowane są w **odpowiednio przygotowanej przestrzeni szkoleniowej**, wyposażonej w:

- zaplecze kuchenne umożliwiające realizację zajęć praktycznych,
- sprzęt gastronomiczny i akcesoria do food stylingu,
- zastawę stołową oraz elementy dekoracyjne,
- pomoce dydaktyczne i materiały szkoleniowe.

Szkolenie prowadzone jest w **komfortowych warunkach**, sprzyjających nauce, pracy warsztatowej oraz realizacji ćwiczeń praktycznych.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT, pod warunkiem że dofinansowanie pokrywa co najmniej 70% kosztów szkolenia. W przypadku mniejszego wsparcia finansowego, do ceny netto usługi dodawany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku: Zwolnienie z podatku VAT na podstawie §3 ust.1 pkt.14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity: Dz.U. z 2025r. poz. 832) Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt29 lit.a i c. Ust. o podatku od towarów i usług

Adres

Jabłonna Lacka

Jabłonna Lacka

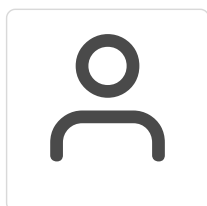
woj. mazowieckie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć praktycznych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Łoza

E-mail magdalena.loza@gmail.com

Telefon (+48) 535 212 339