



## Nowe trendy w daniach bankietowych i finger food

Numer usługi 2026/04/01/166332/3458738

8 856,00 PLN brutto  
7 200,00 PLN netto  
221,40 PLN brutto/h  
180,00 PLN netto/h

NATURE4LIFE

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

★★★★★ 4,7 / 5

3 oceny

📍 Bielany Wrocławskie

🏠 Usługa o charakterze zawodowym

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 14.12.2026 do 17.12.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią pracownicy sektora gastronomicznego, w szczególności kucharze, szefowie kuchni, pomoc kuchenna, pracownicy firm cateringowych oraz właściciele i menedżerowie lokali gastronomicznych. Szkolenie skierowane jest do osób zajmujących się przygotowaniem potraw na wydarzenia okolicznościowe, bankiety oraz usługi cateringowe, które chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie nowoczesnych form podania dań typu finger food.

Usługa dedykowana jest osobom chcącym podnieść kwalifikacje zawodowe w obszarze estetyki potraw, komponowania menu bankietowego oraz dostosowania oferty gastronomicznej do aktualnych trendów rynkowych i oczekiwań klientów.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

07-12-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

# Cel

## Cel edukacyjny

Uczestnik po zakończeniu szkolenia będzie przygotowany do samodzielnego przygotowywania nowoczesnych potraw bankietowych i dań typu finger food zgodnych z aktualnymi trendami gastronomicznymi. Nabędzie umiejętności komponowania atrakcyjnych wizualnie i funkcjonalnych form podania, planowania menu bankietowego oraz organizacji pracy przy realizacji usług cateringowych i eventowych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi przygotowywać nowoczesne potrawy bankietowe oraz dania typu finger food zgodnie z aktualnymi trendami gastronomicznymi.	Uczestnik przygotowuje minimum 3 różne formy dań typu finger food oraz uzasadnia dobór składników i technik przygotowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi komponować menu bankietowe dostosowane do charakteru wydarzenia oraz oczekiwań klientów.	Uczestnik opracowuje propozycję menu bankietowego zawierającą minimum 5 pozycji dopasowanych do określonego typu wydarzenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Prezentacja
		Wywiad swobodny
Uczestnik potrafi organizować pracę przy przygotowaniu i serwowaniu dań bankietowych oraz dbać o estetykę i funkcjonalność podania.	Uczestnik przygotowuje stanowisko pracy oraz prezentuje dania zgodnie z zasadami estetyki i organizacji pracy w gastronomii.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Cel biznesowy

Celem biznesowym szkolenia jest rozwój oferty gastronomicznej przedsiębiorstw poprzez wdrożenie nowoczesnych potraw bankietowych i dań typu finger food zgodnych z aktualnymi trendami rynkowymi. Szkolenie umożliwia podniesienie jakości usług cateringowych i eventowych, zwiększenie atrakcyjności oferty oraz dostosowanie jej do oczekiwań klientów, co przekłada się na wzrost konkurencyjności i przychodów przedsiębiorstwa.

## Efekt usługi

Efektom usługi będzie wdrożenie w działalności gastronomicznej nowoczesnych rozwiązań w zakresie przygotowywania potraw bankietowych oraz dań typu finger food. Pracownicy będą przygotowywać estetyczne i funkcjonalne formy podania oraz komponować menu dostosowane do charakteru wydarzeń i oczekiwań klientów.

Kryteria weryfikacji osiągnięcia efektu usługi obejmują:

- opracowanie propozycji menu bankietowego przez uczestników szkolenia,
- przygotowanie wybranych dań typu finger food zgodnie z założeniami szkolenia,
- zastosowanie w praktyce zasad estetyki podania i organizacji pracy przy realizacji usług cateringowych.

## Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Osiągnięcie efektu usługi zostanie potwierdzone poprzez opracowanie przez uczestników propozycji menu bankietowego oraz przygotowanie dań typu finger food zgodnych z założeniami szkolenia.

Dodatkowo potwierdzeniem będzie dokumentacja obejmująca materiały wypracowane podczas szkolenia, w tym propozycje dań, receptury oraz rekomendacje dotyczące wdrożenia rozwiązań w działalności gastronomicznej.

Efekt usługi zostanie również potwierdzony poprzez obserwację pracy uczestników podczas zajęć praktycznych oraz ocenę przygotowanych potraw pod kątem estetyki, funkcjonalności i zgodności z aktualnymi trendami gastronomicznymi.

## Kwalifikacje

### Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Organizacja usług gastronomicznych

### 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

Program szkolenia obejmuje zagadnienia związane z przygotowaniem nowoczesnych potraw bankietowych oraz dań typu finger food zgodnych z aktualnymi trendami gastronomicznymi. Uczestnicy poznają zasady planowania produkcji, komponowania menu oraz organizacji pracy przy realizacji usług cateringowych i eventowych. Szkolenie uwzględnia również estetykę podania, nowoczesne formy ekspozycji potraw oraz efektywne wykorzystanie surowców.

Program łączy część teoretyczną z intensywnymi warsztatami praktycznymi, podczas których uczestnicy przygotowują dania bankietowe i uczą się ich profesjonalnej prezentacji w warunkach zbliżonych do rzeczywistej pracy w gastronomii.

Lp	Temat szkolenia	Teoria	Praktyka
1	Organizacja stanowiska pracy oraz planowanie produkcji dań bankietowych	1	
2	Zasady ekonomicznego i efektywnego wykorzystania produktów spożywczych	1	

3	Nowe trendy w gastronomii i światowych kulinariach bankietowych	1	
4	Planowanie i aranżowanie bufetów bankietowych	1	
5	Nowoczesne systemy ekspozycji potraw i finger food	1	
6	Zasady komponowania menu bankietowego	1	
7	Estetyka potraw	1	
8	Nowoczesne aranżacje dań na paterach i ekspozytorach	1	
9	Warsztaty – Samodzielne przygotowanie dań programowych		28
10	Plating – układanie i kreowanie dań na talerzach		2
11	Garnir – dekorowanie i wykańczanie potraw		2

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 16</b> Organizacja stanowiska pracy oraz planowanie produkcji dań bankietowych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	14-12-2026	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 16</b> Zasady ekonomicznego i efektywnego wykorzystania produktów spożywczych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	14-12-2026	09:00	10:00	01:00
<b>3 z 16</b> Warsztaty – Samodzielne przygotowanie dań programowych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	14-12-2026	10:00	16:00	06:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>4 z 16</b> Plating – układanie i kreowanie dań na talerzach	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	14-12-2026	16:00	17:00	01:00
<b>5 z 16</b> Garnir – dekorowanie i wykańczanie potraw	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	14-12-2026	17:00	18:00	01:00
<b>6 z 16</b> Nowe trendy w gastronomii i światowych kulinariach bankietowych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	15-12-2026	08:00	09:00	01:00
<b>7 z 16</b> Planowanie i aranżowanie bufetów bankietowych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	15-12-2026	09:00	10:00	01:00
<b>8 z 16</b> Warsztaty – Samodzielne przygotowanie dań programowych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	15-12-2026	10:00	17:00	07:00
<b>9 z 16</b> Plating – układanie i kreowanie dań na talerzach	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	15-12-2026	17:00	18:00	01:00
<b>10 z 16</b> Nowoczesne systemy ekspozycji potraw i finger food	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	16-12-2026	08:00	09:00	01:00
<b>11 z 16</b> Zasady komponowania menu bankietowego	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	16-12-2026	09:00	10:00	01:00
<b>12 z 16</b> Warsztaty – Samodzielne przygotowanie dań programowych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	16-12-2026	10:00	17:00	07:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>13 z 16</b> Garnir – dekorowanie i wykańczanie potraw	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	16-12-2026	17:00	18:00	01:00
<b>14 z 16</b> Estetyka potraw	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	17-12-2026	08:00	09:00	01:00
<b>15 z 16</b> Nowoczesne aranżacje dań na paterach i ekspozytorach	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	17-12-2026	09:00	10:00	01:00
<b>16 z 16</b> Warsztaty – Samodzielne przygotowanie dań programowych	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	17-12-2026	10:00	18:00	08:00

## Cennik

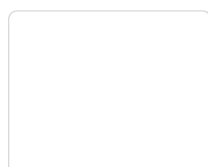
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 856,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	221,40 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

ŁUKASZ TERLIKOWSKI



Instruktor praktycznej nauki zawodu, trener kulinarny, szef kuchni, właściciel restauracji i szkoły gotowania, dietetyk.

Doświadczenie w edukacji kulinarnej - od 2012r,

Zakres edukacji kulinarnej: kuchnia polska (regionalna, tradycyjna, nowoczesna), kuchnie europejskie (m.in. grecka, włoska, francuska, hiszpańska, portugalska, kuchnie bałkańskie) i azjatyckie (m.in. indyjska, tajska, chińska, japońska).

Specjalizacje w kuchniach wyłączeniowych: wegańska, bezmleczna, bezglutenowa.

Język prowadzenia warsztatów: polski i angielski.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach szkolenia uczestnicy otrzymują materiały dydaktyczne obejmujące konspekt szkoleniowy, prezentacje oraz zestaw przepisów wykorzystywanych podczas zajęć, w tym propozycje dań bankietowych i typu finger food. Materiały zawierają również wskazówki dotyczące komponowania menu, estetyki podania oraz organizacji pracy przy realizacji usług cateringowych.

Organizator zapewnia wszystkie produkty spożywcze oraz materiały niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia, umożliwiające samodzielne przygotowanie potraw przez każdego uczestnika.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w elastycznej formule dostosowanej do potrzeb uczestników oraz specyfiki działalności gastronomicznej. Istnieje możliwość indywidualnego ustalenia terminu oraz organizacji szkolenia w formie ciągłej lub podzielonej na kilka dni szkoleniowych.

Program szkolenia może zostać dostosowany do charakteru działalności uczestników, w szczególności w zakresie usług cateringowych, bankietowych oraz eventowych. Zajęcia prowadzone są w formie warsztatowej, z naciskiem na praktyczne umiejętności możliwe do bezpośredniego wdrożenia w pracy zawodowej.

## Adres

ul. Sosnowa 8

55-040 Bielany Wrocławskie

woj. dolnośląskie

Szkolenia realizowane są w siedzibie Klienta, w warunkach rzeczywistych pracy osób zgłaszanych do szkolenia.

## Kontakt



**Łukasz Terlikowski**

**E-mail** [biuro@culinarysolutions.pl](mailto:biuro@culinarysolutions.pl)

**Telefon** (+48) 668 469 060