



Nowoczesna kuchnia europejska - technologie gastronomiczne, kompetencje zielone i wdrożenie nowych procesów pracy

Numer usługi 2026/04/03/181501/3464001

9 500,00 PLN brutto
9 500,00 PLN netto
190,00 PLN brutto/h
190,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

GROWI SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Katowice

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 30.10.2026 do 30.12.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Grupa docelowa usługi	Aktywni zawodowo pracownicy gastronomi, czyli: <ul style="list-style-type: none"> • kucharze • pomoce kuchenne • kelnerzy (chcący podnieść kompetencje w celu awansu zawodowego) • szefowie kuchni
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	22-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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 rozwija praktyczne umiejętności przygotowywania nowoczesnych dań kuchni europejskiej z wykorzystaniem współczesnych technologii gastronomicznych oraz uczy efektywnej organizacji pracy w kuchni. Uczestnicy poznają zastosowanie urządzeń i metod, które podnoszą jakość i powtarzalność potraw (m.in. pakowanie próżniowe, kontrola temperatury, szybkie schładzanie/regeneracja), a także nauczą się planowania produkcji i serwisu w oparciu o czytelne standardy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność przygotowywania potraw kuchni europejskiej	Obecność oraz aktywny udział w szkoleniu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Umiejętności wykorzystania zasad zero waste, efektywnej pracy w kuchni i kompetencji zielonych	Obecność oraz aktywny udział w szkoleniu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Teoria

1. Nowoczesna kuchnia europejska a współczesna gastronomia

Omówienie kierunków rozwoju nowoczesnej kuchni europejskiej, łączenia tradycji z nowymi technologiami oraz wpływu zmian organizacyjnych na jakość, powtarzalność i atrakcyjność oferty.

2. Technologie gastronomiczne wspierające jakość i efektywność pracy

Przegląd nowoczesnych urządzeń i metod wykorzystywanych w kuchni, w tym pieca konwekcyjno-parowego, pakowania próżniowego, obróbki niskotemperaturowej i produkcji wstępnej. Wpływ technologii na bezpieczeństwo, oszczędność czasu i standaryzację potraw.

3. Kompetencje zielone w pracy kuchni

Racjonalne gospodarowanie energią, wodą i surowcem, ograniczanie strat produkcyjnych, odpowiedzialne wykorzystanie produktów, segregacja odpadów, wybór surowców oraz znaczenie sezonowości i lokalności w nowoczesnej kuchni polskiej.

4. Wdrożenie nowych procesów pracy w kuchni

Planowanie produkcji, organizacja stanowisk, podział obowiązków, komunikacja w zespole, zarządzanie półproduktami i wdrażanie standardów, które usprawniają codzienną pracę kuchni.

5. Kontrola jakości i bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej

Zasady związane z jakością, przechowywaniem, regeneracją, alergenami, oznaczeniami, wydawką oraz utrzymaniem standardów pracy zgodnych z wymaganiami nowoczesnej gastronomii.

Praktyka

1. Wykorzystanie nowoczesnych technologii w przygotowaniu potraw kuchni polskiej

Ćwiczenia praktyczne z użyciem pieca konwekcyjno-parowego oraz innych rozwiązań technologicznych wspierających obróbkę termiczną, powtarzalność i jakość dań.

2. Obróbka surowców i przygotowanie półproduktów z zastosowaniem nowych metod pracy

Praktyczne wykorzystanie pakowania próżniowego, obróbki sous-vide, chłodzenia, przechowywania i organizacji pracy przy przygotowaniu baz do dań kuchni europejskiej.

3. Nowoczesne podejście do warzyw, dodatków i elementów uzupełniających

Przygotowanie kiszonek, fermentacji, marynat, emulsji, dodatków warzywnych i nowoczesnych komponentów inspirowanych kuchnią polską.

4. Batch cooking i organizacja produkcji wstępnej

Planowanie pracy kuchni, przygotowanie półproduktów, standaryzacja gramatur, oznaczanie produktów, rotacja magazynowa oraz wdrażanie rozwiązań usprawniających proces produkcyjny.

5. Dania kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu

Przygotowanie wybranych dań głównych z wykorzystaniem mięsa, ryb oraz wariantów roślinnych, z naciskiem na estetykę, jakość, powtarzalność i efektywność produkcji.

6. Ograniczanie strat i praktyczne wdrażanie zasad zero waste

Wykorzystanie resztek produkcyjnych, kości, obierek i mniej oczywistych elementów surowca do przygotowania baz, sosów, dodatków i komponentów wspierających rentowność kuchni.

7. Wydawka, organizacja pracy i współpraca zespołu

Ćwiczenia z zakresu tempa wydawki, komunikacji między stanowiskami, przekazywania informacji o potrawach i alergenach oraz organizacji pracy w sposób uporządkowany i efektywny.

8. Podsumowanie i elementy wdrożeniowe do codziennej pracy

Omówienie przygotowanych potraw, wyciągnięcie wniosków praktycznych, przygotowanie checklist, standardów stanowiskowych oraz rozwiązań możliwych do wdrożenia po szkoleniu.

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	9 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	190,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	190,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Tłuczek

Zwycięzca Bocuse d'Or Poland 2023 oraz zdobywca drugiego miejsca w edycji 2021. Dwukrotny mistrz w podawaniu baraniny i podwójny laureat konkursu kulinarnego Smaki Galicji. Wraz ze swoim zespołem trzykrotnie wywalczył tytuł najlepszej restauracji w Polsce podczas największego krajowego festiwalu kulinarnego – Restaurant Week. W kuchni pracuje od 17 roku życia. Doświadczenie zdobywał m.in. w restauracji Patio w Grand Hotel Boutique w Rzeszowie oraz w Starym Browarze Rzeszowskim. Jest tradycjonalistą zafascynowanym kuchnią polską i regionalną, a jego pasją jest łączenie tradycji z nowoczesnością.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają spis receptur potraw wykonywanych na szkoleniu.

Adres

Katowice

Katowice

woj. śląskie

Kontakt



Krzysztof Długoszewski

E-mail akademiagrowi@gmail.com

Telefon (+48) 509 744 936