



Nowe trendy w sztuce kulinarnej i organizacja eventów

Numer usługi 2026/04/07/30963/3466062

2 560,00 PLN brutto

2 560,00 PLN netto

160,00 PLN brutto/h

160,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Zamość

👤 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 22.06.2026 do 29.06.2026

★★★★★ 4,5 / 5

752 oceny

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none"> • Kucharze, pomocnicy kucharza, pracownicy gastronomii • Osoby planujące pracę w branży eventowo-gastronomicznej • Właściciele małej gastronomii, cateringu, firm obsługujących imprezy • Osoby pasjonujące się gotowaniem i nowoczesną kuchnią • Osoby bez wcześniejszego doświadczenia – kurs od podstaw <p>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kierunek - Rozwój WUP Toruń • Usługi rozwojowe województwa śląskiego • Małopolski pociąg do kariery – sezon 1 • Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	15-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do projektowania nowoczesnego menu zgodnego z aktualnymi trendami kulinarnymi, stosowania innowacyjnych technik gastronomicznych oraz planowania i realizacji wydarzeń z elementami organizacji i dekoracji gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: <ul style="list-style-type: none"> – definiuje aktualne trendy kulinarne – charakteryzuje nowoczesne techniki gastronomiczne – rozróżnia kuchnie świata i ich cechy – opisuje etapy planowania imprezy gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> – definiuje pojęcia i przykłady trendów – charakteryzuje techniki: sous-vide, fermentacja, espuma – rozróżnia cechy kuchni (azjatycka, śródziemnomorska, meksykańska) – wymienia etapy organizacji wydarzenia 	Test teoretyczny
Umiejętności: <ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje potrawy z użyciem nowoczesnych technik – komponuje menu oparte na trendach i zasadach zdrowego żywienia – organizuje przestrzeń kuchenną pod wydarzenie – planuje ofertę gastronomiczną pod konkretny event – prezentuje gotowe dania w estetyczny sposób 	<ul style="list-style-type: none"> – wykonuje potrawy techniką wskazaną w zadaniu – układa menu dla określonej grupy i wydarzenia – organizuje stanowisko zgodnie z zasadami BHP i logiką pracy – planuje strukturę oferty cateringowej – serwuje dania z zachowaniem zasad estetyki 	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kompetencje społeczne: <ul style="list-style-type: none"> – współpracuje w zespole – wykazuje zaangażowanie w realizację zadań – dostosowuje się do zmiennych warunków pracy eventowej 	<ul style="list-style-type: none"> – realizuje zadania grupowe w podziale ról – aktywnie uczestniczy w zadaniach praktycznych – wykazuje elastyczność w czasie ćwiczeń i prezentacji 	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

Korzyści z udziału w kursie:

- **Poznasz najnowsze trendy w gastronomii**, dzięki którym wyróżnisz się na rynku usług kulinarnych.
- **Nauczysz się nowoczesnych technik kulinarnych** takich jak: sous-vide, fermentacja, espuma – z praktycznym zastosowaniem.
- **Zdobędziesz umiejętność tworzenia zdrowych, zbilansowanych i efektownych potraw**, zgodnych z aktualnymi oczekiwaniami klientów.
- **Rozwiniesz kreatywność w komponowaniu dań i tworzeniu menu tematycznego** inspirowanego kuchniami świata.
- **Zdobędziesz kompetencje do organizacji wydarzeń gastronomicznych**, w tym planowania, logistyki i prezentacji oferty cateringowej.
- **Stworzysz własne koncepcje eventów i zaprezentujesz je przed grupą**, ćwicząc realne sytuacje zawodowe.
- **Będziesz pracować w praktyce – 75% kursu to ćwiczenia i warsztaty**, nie tylko teoria.
- **Otrzymasz gotowe rozwiązania do wdrożenia w swoim miejscu pracy lub biznesie.**
- **Zwiększysz swoją atrakcyjność na rynku pracy i zdobędziesz przewagę konkurencyjną.**

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 16 godzin edukacyjne, tj. 12 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.
- walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Harmonogram szkolenia:

Szczegółowy harmonogram zajęć, uwzględniający podział na dni i godziny oraz przerwy, zostanie ustalony i uzupełniony na 6 dni przed rozpoczęciem szkolenia, zgodnie z regulaminem BUR. Będzie on dostosowany do preferencji czasowych uczestników.

Osoby zainteresowane udziałem w szkoleniu prosimy o kontakt w celu określenia preferowanych godzin szkolenia

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z ich wiedzy i doświadczeń.

- Informacje o osobach prowadzących szkolenie, w tym imiona, nazwiska, kwalifikacje oraz doświadczenie, zostaną podane na 6 dni przed rozpoczęciem szkolenia, zgodnie z wymogami regulaminu BUR. Trenera prowadzący usługę oraz osoba walidująca będzie posiadała doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat lub kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową, połączoną z rozmową na żywo. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Program

MODUŁ 1: Nowe trendy w kuchni i nowoczesne techniki kulinarne

- aktualne kierunki w gastronomii: lokalność, wege, sezonowość, „zero waste”
- techniki takie jak: sous-vide, fermentacja, espuma – pokaz i praktyka
- ćwiczenia z wykorzystaniem nowoczesnych urządzeń kuchennych

MODUŁ 2: Świadome odżywianie i komponowanie zdrowego menu

- podstawy dietetyczne i trendy zdrowego żywienia
- alternatywy dla klasycznych produktów: bez glutenu, laktozy, z ograniczeniem cukru
- projektowanie i tworzenie zbilansowanych dań – ćwiczenia praktyczne

MODUŁ 3: Kuchnie świata – inspiracje i warsztat smaków

- charakterystyka wybranych kuchni: śródziemnomorska, meksykańska, azjatycka
- różnorodność przypraw, technik i sposobów podania
- przygotowanie potraw tematycznych – praktyczny warsztat

MODUŁ 4: Organizacja eventów gastronomicznych – od pomysłu do realizacji

- typy imprez, potrzeby gości, formy serwisu
- planowanie wydarzenia: menu, dekoracja, logistyka
- mini-projekt wydarzenia – grupowa prezentacja

Szkolenie kładzie nacisk na **praktyczne umiejętności**, pracę zespołową i tworzenie gotowych rozwiązań, które uczestnicy mogą wdrożyć od razu po kursie.

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	2 560,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 560,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	160,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	160,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, materiały do zajęć praktycznych

Warunki uczestnictwa

badania SANEPID

Obowiązek uczestnictwa w co najmniej 80% zajęć

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój

„Małopolski pociąg do kariery – sezon 1” i projektu „Nowy start w Małopolsce z EURESem” został obustronnie podpisany regulamin współpracy i rozliczenia usług z wykorzystaniem elektronicznym bonów szkoleniowych w ramach projektu.

Adres

ul. Partyzantów 9
22-400 Zamość

woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049