

Możliwość dofinansowania

## Eventowe smaki premium – Nowoczesne menu bankietowe w praktyce

Numer usługi 2026/04/09/24213/3473055



# Tra

# S Z K O

Iwona Wencka Stramowska Training House



4,4 / 5  
116 ocen

6 000,00 PLN

brutto

6 000,00 PLN

netto

250,00 PLN

brutto/h

250,00 PLN

netto/h

214,81 PLN

cena rynkowa

Bydgoszcz

Usługa szkoleniowa

stacjonarna

24:00 h

20.07.2026 do 07.08.2026

### Informacje podstawowe

- Kategoria  
Inne / Gastronomia
- Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- kucharzy i szefów kuchni
- pracowników restauracji i hoteli
- pracowników firm cateringowych
- właścicieli lokali gastronomicznych
- osób odpowiedzialnych za organizację przyjęć i wydarzeń gastronomicznych
- osób chcących rozwijać kompetencje w zakresie przygotowywania menu bankietowego
- Minimalna liczba uczestników  
5
- Maksymalna liczba uczestników  
15
- Forma prowadzenia usługi  
stacjonarna
- Liczba godzin usługi  
24
- Podstawa uzyskania wpisu do BUR  
Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie kompetencji uczestników w zakresie przygotowywania nowoczesnych przekąsek bankietowych oraz projektowania i organizacji menu eventowego wykorzystywanego podczas realizacji cateringowych i bankietowych.

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

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.		
Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia zasady komponowania menu, charakteryzuje różne typy zimnych przekąsek bankietowych.	Uczestnik tworzy menu i przygotowuje zestaw zimnych przekąsek bankietowych w małych formach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje i rozróżnia techniki tworzenia ciepłych przekąsek.	Uczestnik przygotowuje różne rodzaje ciepłych przekąsek bankietowych wraz z odpowiednio dobranymi dodatkami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik łączy i charakteryzuje techniki estetycznego wykańczania i dekorowania potraw. Opisuje zasady komponowania menu bankietowego i eventowego.	Uczestnik komponuje zestawy przekąsek, tworzących spójne menu bankietowe. Stosuje techniki estetycznego wykańczania i dekorowania przekąsek bankietowych.	Wywiad swobodny

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

### Program szkolenia

#### DZIEŃ 1 – Nowoczesne fingerfoody zimne

Cel dnia: przygotowanie eleganckich zimnych przekąsek bankietowych oraz poznanie zasad ich estetycznej prezentacji.

Wprowadzenie do menu bankietowego

- charakterystyka przyjęć koktajlowych i bankietowych
- zasady komponowania finger foodów

Część praktyczna

- przygotowanie mini tartalek z wytrawnymi nadzieniami
- przygotowanie roladek warzywnych i mięsnych
- przygotowanie kremowych past i musów serwowanych w małych formach
- przygotowanie eleganckich przekąsek koktajlowych podawanych na łyżkach degustacyjnych
- przygotowanie mini kanapek bankietowych na pieczywie rzemieślniczym

Wykończenie i prezentacja

- dekorowanie przekąsek
- zasady estetycznej ekspozycji finger foodów

#### DZIEŃ 2 – Finger food na ciepło

Cel dnia: przygotowanie ciepłych przekąsek bankietowych oraz poznanie technik pracy przy realizacjach eventowych.

Wprowadzenie

- organizacja pracy przy produkcji eventowej
- przygotowanie komponentów z wyprzedzeniem

Część praktyczna

- przygotowanie mini burgerów bankietowych
- przygotowanie roladek lub krokietów w nowoczesnej odsłonie
- przygotowanie małych form mięsnych i drobiowych
- przygotowanie przekąsek rybnych
- przygotowanie przekąsek z krewetek

Opcje wegetariańskie

- przygotowanie nowoczesnych przekąsek warzywnych
- przekąski z wykorzystaniem serów

Wykończenie dań

- sosy i dodatki
- elementy dekoracyjne

### **DZIEŃ 3 – Kompozycja bufetu bankietowego**

Cel dnia: przygotowanie zestawu finger foodów tworzących spójne menu bankietowe oraz nauka kompozycji bufetu.

Wprowadzenie

- projektowanie menu bankietowego
- kalkulacja ilości porcji

Część praktyczna

- przygotowanie wytrawnych monoporcji
- przygotowanie eleganckich przekąsek koktajlowych
- przygotowanie wybranych finger foodów premium

Kompozycja bufetu

- rozmieszczenie dań na stole bankietowym
- budowanie atrakcyjnej ekspozycji
- dobór naczyń i dekoracji

Podsumowanie szkolenia

- omówienie przygotowanych potraw
- zasady organizacji produkcji przy realizacji eventów
- sesja pytań uczestników

### **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  
6 000,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

- Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  
6 000,00 PLN
- Koszt osobogodziny brutto  
250,00 PLN
- Koszt osobogodziny netto  
250,00 PLN

### **Prowadzący**

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

### **Informacje dodatkowe**

**Informacje o materiałach dla uczestników usługi**

W ramach szkolenia zapewniamy:

- materiały w formie skryptu opracowanego przez prowadzącego
- notatnik i długopis
- niezbędne surowce

Na zakończenie usługi każdy z uczestników otrzyma zaświadczenie potwierdzające udział w szkoleniu.

### **Adres**

Bydgoszcz  
Bydgoszcz  
woj. kujawsko-pomorskie

**Udogodnienia w miejscu realizacji usługi**

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## **Kontakt**

**Karolina Świerczyńska**

E-mail

[k.swierczynska@th-szkolenia.pl](mailto:k.swierczynska@th-szkolenia.pl)

Telefon

(+48) 503 389 111