



Eventowe smaki premium – Nowoczesne menu bankietowe w praktyce

Numer usługi 2026/04/09/24213/3473055

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 ⓘ

Iwona Wencka
Stramowska
Training House

★★★★☆ 4,5 / 5
140 ocen

📍 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: <ul style="list-style-type: none">• 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	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 rozdzielenie 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 tartaletek 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

Telefon (+48) 503 389 111