



Nowoczesna kuchnia i tradycja – kurs praktyczny

Numer usługi 2026/04/17/208529/3495427

7 564,50 PLN brutto

6 150,00 PLN netto

193,96 PLN brutto/h

157,69 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

MDM PROGRES
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

71 ocen

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 39:00 h

📅 16.05.2026 do 31.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych rozwijaniem umiejętności kulinarnych – zarówno na poziomie podstawowym, jak i średniozaawansowanym, ze szczególnym uwzględnieniem praktycznych technik gotowania oraz przygotowywania potraw grillowych i regionalnych.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	17-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	39
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 prowadzi do nabycia i rozwinięcia praktycznych umiejętności kulinarnych w zakresie przygotowywania potraw grillowych oraz dań kuchni regionalnej, w tym obróbki surowców, stosowania technik gotowania, komponowania

smaków oraz estetycznego podawania potraw.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje surowce do obróbki kulinarnej zgodnie z zasadami technologii gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none">- rozróżnia rodzaje mięsa wykorzystywane w grillowaniu- oczyszcza i porcuje surowce zgodnie z zasadami technologii gastronomicznej;- dobiera przyprawy i marynaty do rodzaju produktu;- organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP i higieny.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Uczestnik stosuje techniki grillowania i obróbki cieplnej produktów	<ul style="list-style-type: none">- rozróżnia metody grillowania (bezpośrednia, pośrednia);- dobiera parametry obróbki (temperatura, czas) do rodzaju produktu;- kontroluje proces grillowania (stopień wysmażenia, jakość produktu);- obsługuje urządzenia grillowe zgodnie z instrukcją	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje potrawy grillowe oraz dania kuchni regionalnej	<ul style="list-style-type: none">- przygotowuje wybrane potrawy grillowe zgodnie z recepturą;- przygotowuje dania kuchni regionalnej (np. babka ziemniaczana, pierogi, placki);- komponuje dodatki do potraw (sosy, sałatki);- organizuje proces przygotowania potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Uczestnik komponuje i prezentuje potrawy zgodnie z zasadami estetyki	<ul style="list-style-type: none">- dobiera elementy dania zapewniające spójność smakową;- aranżuje potrawę na talerzu zgodnie z zasadami estetyki;- kontroluje jakość i wygląd potraw;- ocenia efekt końcowy potrawy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Uczestnik organizuje pracę w kuchni z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i higieny	<ul style="list-style-type: none">- planuje kolejność wykonywania czynności;- organizuje stanowisko pracy;- stosuje zasady BHP i higieny;- współpracuje w zespole podczas realizacji zadań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny

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

Podstawy BBQ i przygotowanie mięs

Blok 1: Wprowadzenie do grillowania

- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy grillu
- Rodzaje grilli (węglowy, gazowy, elektryczny) – zalety i wady
- Podstawowe techniki grillowania (direct vs indirect heat)

Blok 2: Burger wołowy – od podstaw

- Wybór odpowiedniego mięsa (części wołowiny, zawartość tłuszczu)
- Obróbka mięsa: oczyszczanie, mielenie, formowanie kotletów
- Doprawianie i techniki formowania idealnego burgera
- Przygotowanie autorskich sosów (np. BBQ, majonez smakowy)
- Wypiek własnych bułek burgerowych

Blok 3: Praktyka

- Grillowanie burgerów (kontrola temperatury, stopnie wysmażenia)
- Degustacja i omówienie błędów

Mięsa grillowane i dodatki

Blok 1: Karkówka wieprzowa

- Obróbka mięsa: oczyszczanie, porcjowanie, rozbijanie
- Marynaty – zasady komponowania smaków
- Techniki grillowania karkówki (soczystość, czas, temperatura)

Blok 2: Skrzydełka drobiowe

- Przygotowanie mięsa (trybowanie, przyprawianie)
- Różne style smakowe (pikantne, miodowe, czosnkowe)
- Przygotowanie sosów do skrzydełek

Blok 3: Dodatki do dań grillowych

- Sałatki skrobiowe (np. sałatka ziemniaczana)
- Szybkie dodatki warzywne i surówki
- Balans smaków na talerzu

Blok 4: Praktyka

- Grillowanie przygotowanych mięs
- Komponowanie pełnych dań

Kuchnia regionalna Podlasia

Blok 1: Wprowadzenie do kuchni podlaskiej

- Charakterystyka regionu i jego smaków
- Lokalne produkty i ich zastosowanie

Blok 2: Babka ziemniaczana

- Wybór ziemniaków i składników
- Przygotowanie masy na babkę
- Techniki pieczenia dla uzyskania kremowej konsystencji
- Warianty smakowe (klasyczna, z dodatkami)

Blok 3: Pierogi podlaskie

- Przygotowanie ciasta pierogowego
- Farsz z serem korycińskim (lub alternatywy)
- Techniki lepienia i formowania pierogów
- Gotowanie i podsmażanie

Blok 4: Praktyka i degustacja

- Przygotowanie dań przez uczestników
- Analiza smaków i tekstur

Dania tradycyjne

Blok 1: Placki ziemniaczane z gulaszem z dziczyzny

- Przygotowanie masy na placki
- Techniki smażenia (chrupkość vs miękkość)
- Przygotowanie gulaszu (dobór mięsa, duszenie, przyprawy)

Blok 2: Kompozycja dań i estetyka podania

- Łączenie elementów na talerzu
- Podstawy food platingu
- Dobór dodatków i dekoracji

Blok 3: Podsumowanie szkolenia

- Omówienie wyników
- Wręczenie certyfikatów
- Sesja pytań i odpowiedzi

Czas trwania kursu to 39 godzin dydaktycznych. Jedna godzina dydaktyczna jest rozumiana jako 45 minut. Dwie godziny dydaktyczne = 1,5 zegarowej. Czas realizacji usługi podawany jest w godzinach dydaktycznych.

Przerwy nie wliczają się do czasu i koszt usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 35

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 35 Podstawy BBQ i przygotowanie mięs	Kamil Gajda	16-05-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	16-05-2026	09:30	09:35	00:05
3 z 35 Podstawy BBQ i przygotowanie mięs	Kamil Gajda	16-05-2026	09:35	11:05	01:30
4 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	16-05-2026	11:05	11:10	00:05
5 z 35 Podstawy BBQ i przygotowanie mięs	Kamil Gajda	16-05-2026	11:10	12:40	01:30
6 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	16-05-2026	12:40	12:55	00:15
7 z 35 Podstawy BBQ i przygotowanie mięs	Kamil Gajda	16-05-2026	12:55	14:25	01:30
8 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	16-05-2026	14:25	14:30	00:05
9 z 35 Podstawy BBQ i przygotowanie mięs	Kamil Gajda	16-05-2026	14:30	16:00	01:30
10 z 35 Mięsa grillowane i dodatki	Kamil Gajda	17-05-2026	08:00	09:30	01:30
11 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	17-05-2026	09:30	09:35	00:05
12 z 35 Mięsa grillowane i dodatki	Kamil Gajda	17-05-2026	09:35	11:05	01:30
13 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	17-05-2026	11:05	11:10	00:05

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 35 Mięsa grillowane i dodatki	Kamil Gajda	17-05-2026	11:10	12:40	01:30
15 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	17-05-2026	12:40	12:55	00:15
16 z 35 Mięsa grillowane i dodatki	Kamil Gajda	17-05-2026	12:55	14:25	01:30
17 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	17-05-2026	14:25	14:30	00:05
18 z 35 Mięsa grillowane i dodatki	Kamil Gajda	17-05-2026	14:30	16:00	01:30
19 z 35 Kuchnia regionalna Podlasia	Kamil Gajda	23-05-2026	08:00	09:30	01:30
20 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	23-05-2026	09:30	09:35	00:05
21 z 35 Kuchnia regionalna Podlasia	Kamil Gajda	23-05-2026	09:35	11:05	01:30
22 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	23-05-2026	11:05	11:10	00:05
23 z 35 Kuchnia regionalna Podlasia	Kamil Gajda	23-05-2026	11:10	12:40	01:30
24 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	23-05-2026	12:40	12:55	00:15
25 z 35 Kuchnia regionalna Podlasia	Kamil Gajda	23-05-2026	12:55	14:25	01:30
26 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	23-05-2026	14:25	14:30	00:05
27 z 35 Kuchnia regionalna Podlasia	Kamil Gajda	23-05-2026	14:30	16:00	01:30
28 z 35 Dania tradycyjne	Kamil Gajda	24-05-2026	08:00	09:30	01:30
29 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	24-05-2026	09:30	09:35	00:05

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 35 Dania tradycyjne	Kamil Gajda	24-05-2026	09:35	11:05	01:30
31 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	24-05-2026	11:05	11:10	00:05
32 z 35 Dania tradycyjne	Kamil Gajda	24-05-2026	11:10	12:40	01:30
33 z 35 Przerwa	Kamil Gajda	24-05-2026	12:40	12:55	00:15
34 z 35 Dania tradycyjne	Kamil Gajda	24-05-2026	12:55	14:25	01:30
35 z 35 Walidacja	-	24-05-2026	14:25	15:10	00:45

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	7 564,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 150,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	193,96 PLN
Koszt osobogodziny netto	157,69 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Gajda

Doświadczony specjalista gastronomii z ponad 15-letnią praktyką zawodową, w tym wieloletnim doświadczeniem zdobytym zarówno w Polsce, jak i za granicą (Wielka Brytania). Pracował na stanowiskach od kucharza po zastępcę szefa kuchni, co pozwoliło mu rozwinąć szerokie kompetencje w zakresie organizacji pracy zespołu, zarządzania kuchnią oraz utrzymania

najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa żywności. Posiada solidne przygotowanie merytoryczne poparte wykształceniem kierunkowym oraz licznymi kursami specjalistycznymi, w tym w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności (m.in. kwalifikacje NVQ Level 2 oraz szkolenia w Wielkiej Brytanii). Dzięki temu skutecznie łączy wiedzę teoretyczną z praktyką. Jako trener koncentruje się na: przekazywaniu praktycznych umiejętności kulinarnych zgodnych z profesjonalnymi standardami, organizacji pracy w kuchni i efektywnym zarządzaniu zespołem, wdrażaniu zasad higieny oraz bezpieczeństwa żywności, przygotowaniu do pracy w środowisku gastronomicznym w kraju i za granicą. Cechuje go zaangażowanie, dokładność oraz umiejętność pracy z ludźmi na różnych poziomach zaawansowania. Szkolenia prowadzi w sposób przystępny, oparty na realnych doświadczeniach zawodowych. Trener posiada doświadczenie zawodowe w zakresie świadczonej usługi zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed publikacją karty usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma komplet materiałów szkoleniowych.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych z funduszy europejskich warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych, zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy oraz spełnienie wszystkich warunków określonych przez Operatora, który udziela dofinansowania.

Informacje dodatkowe

Absolwent szkolenia otrzymuje zaświadczenie ukończenia szkolenia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Zajęcia realizowane będą w formie stacjonarnej.

Jednym z warunków ukończenia szkolenia jest udział w 80% zajęć, na każdych zajęciach uczestnik podpisuje listę obecności.

W przypadku finansowania usługi szkoleniowej ze środków publicznych w wysokości co najmniej 70% jej wartości, usługa jest zwolniona z podatku VAT.

Adres

ul. Zwycięstwa 28
15-181 Białystok
woj. podlaskie

Szkolenie realizowane będzie w Zespół Szkół nr 16 w Białystok.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Marcin Drewnowski



E-mail marcin.drewnowski@wp.pl

Telefon (+48) 502 729 541