



Nowoczesna gastronomia i kuchnia polska w praktyce - ograniczenie strat żywności (food waste) jako element przygotowania do pracy.

Numer usługi 2026/04/18/134868/3496932

2 500,00 PLN brutto
2 500,00 PLN netto
104,17 PLN brutto/h
104,17 PLN netto/h

BOOK & PYRA

Paweł Pyra

Brak ocen dla tego dostawcy

Żory

Usługa o charakterze zawodowym

stacjonarna

24:00 h

01.06.2026 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	Osoby z niepełnosprawnością wymagające wsparcia w rozwijaniu umiejętności praktycznych oraz przygotowaniu do podjęcia aktywności zawodowej w obszarze gastronomii. Usługa skierowana jest do osób, które chcą zwiększyć swoją samodzielność, kompetencje społeczne oraz szanse na podjęcie pracy.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	28-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do wykonywania prostych prac w obszarze gastronomii poprzez rozwój praktycznych umiejętności kulinarnych, organizacyjnych oraz społecznych. Uczestnicy zdobędą wiedzę i doświadczenie umożliwiające zwiększenie samodzielności oraz podjęcie aktywności zawodowej, z uwzględnieniem zasad ograniczania strat żywności (food waste).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posiada podstawową wiedzę z zakresu pracy w gastronomii, w tym zna zasady przygotowywania potraw, organizacji stanowiska pracy oraz higieny i bezpieczeństwa w kuchni. Rozumie znaczenie racjonalnego gospodarowania żywnością oraz zna podstawowe metody ograniczania strat żywności (food waste).	Uczestnik poprawnie odpowiada na pytania dotyczące zasad pracy w gastronomii, higieny oraz ograniczania strat żywności. Dodatkowo wykazuje znajomość omawianych zagadnień podczas wykonywania zadań praktycznych oraz potrafi zastosować zdobytą wiedzę w trakcie przygotowywania potraw.	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje proste potrawy z wykorzystaniem podstawowych technik kulinarnych, prawidłowo organizuje stanowisko pracy oraz stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w trakcie wykonywania zadań.	Uczestnik samodzielnie wykonuje zadania praktyczne, prawidłowo przygotowuje potrawy oraz stosuje zasady organizacji pracy i higieny podczas zajęć.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Sporządzanie potraw i napojów

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

RAMOWY PROGRAM USŁUGI (80% praktyka / 20% teoria)

Szkolenie ma charakter warsztatowy – ok. 80% czasu stanowią zajęcia praktyczne, a 20% krótkie wprowadzenia teoretyczne.

Uczestnicy pracują na rzeczywistych produktach, przygotowując kompletne dania kuchni polskiej w nowoczesnym ujęciu.

Podczas szkolenia uczestnicy uczą się również ograniczania strat żywności poprzez maksymalne wykorzystanie surowca (wywary, sosy, dodatki, przetwarzanie resztek produkcyjnych).

DZIEŃ 1 – Obróbka mięsa, marynowanie, wywary i emulsje

08:00 – 09:00 (teoria)

- organizacja pracy w kuchni
- HACCP i bezpieczeństwo żywności
- wprowadzenie do obróbki mięsa drobiowego
- podstawy ograniczania strat żywności (food waste)

09:00 – 12:00 (praktyka)

- rozbiór kurczaka (filetowanie, elementy na wywar)
- rozbiór kaczki (filetowanie, podział na elementy)
- przygotowanie marynat:
 - pierś z kurczaka w maślanie z czosnkiem i ziołami
 - pierś z kaczki sous vide (marynowanie, pakowanie próżniowe)
 - noga z kaczki confit
- przyprawianie i marynowanie na sucho
- przygotowanie wywaru drobiowego z wykorzystaniem kości i resztek
- przygotowanie bazy sosowej z łapek drobiowych

12:00 – 12:30 – przerwa

12:30 – 15:00 (praktyka)

przygotowanie dań:

- pierś z kurczaka smażona na maśle z ziołami
- puree ziemniaczane z masłem i śmietaną
- pieczone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler)
- emulsja maślano-cytrynowa

dania premium:

- pierś z kaczki sous vide (59°C, 1,5 h, następnie bastowanie na maśle z ziołami)
- kluski ziemniaczane z twarogiem wędzonym
- puree z czerwonej kapusty z morelą
- sos na bazie drobiowych łapek (redukcja)

15:00 – 16:00 (praktyka)

- przygotowanie intensywnego wywaru pod demi-glace
- wprowadzenie do redukcji sosów

DZIEŃ 2 – Sous vide, demi-glace i nowoczesna kuchnia polska

08:00 – 09:00 (teoria)

- zasady techniki sous vide
- budowanie smaku: wywar, redukcja, demi-glace
- planowanie pracy

09:00 – 12:00 (praktyka)

- polędwiczka wieprzowa sous vide
- rozpoczęcie przygotowania demi-glace na bazie wywaru
- puree ziemniaczane z syfonu (doskonalenie tekstury)

12:00 – 12:30 – przerwa

12:30 – 15:00 (praktyka)

przygotowanie dań:

- krem z pieczonej dyni z popcornem i olejem z chmielu
- policzki wołowe duszone w wywarze
- finalizacja demi-glace
- warzywa sezonowe (pieczenie, blanszowanie, glazurowanie)
- parowany jogurt z paloną białą czekoladą i owocami liofilizowanymi

15:00 – 16:00 (praktyka – plating)

👉 kompletne danie:

- krem z pieczonej dyni z popcornem i olejem z chmielu
- polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem demi-glace
- puree ziemniaczane maślane
- warzywa sezonowe (glazurowana marchew / pietruszka)
- parowany jogurt z paloną białą czekoladą i owocami liofilizowanymi

👉 nauka:

- estetyczne podanie
- kompozycja talerza (kolor, tekstura, układ)

DZIEŃ 3 – Samodzielna praca i finalizacja dań

08:00 – 09:00 (teoria)

- organizacja pracy
- zasady komponowania dań
- przygotowanie do pracy zawodowej

09:00 – 12:00 (praktyka)

przygotowanie:

- krem z pieczonego selera z olejem ziołowym
- pierś z kurczaka oraz polędwiczka wieprzowa (praca na dwóch surowcach)
- dodatki: puree / kasza / warzywa

12:00 – 12:30 – przerwa

12:30 – 15:00 (praktyka)

👉 kompletne danie przygotowywane samodzielnie:

- mięso (pierś z kurczaka oraz polędwiczka wieprzowa)
- sos (demi-glace lub sos redukcyjny)
- dodatki (puree, warzywa, element chrupiący)

15:00 – 16:00 (walidacja)

- prezentacja dań
- ocena smaku, techniki i estetyki
- omówienie pracy

EFEKT KOŃCOWY

Uczestnicy zdobywają umiejętności przygotowywania kompletnych dań kuchni polskiej w nowoczesnym ujęciu, z wykorzystaniem technik takich jak sous vide, redukcje i demi-glace.

Uczestnicy nabywają umiejętność samodzielnego przygotowania i serwowania dań w standardzie restauracyjnym, z uwzględnieniem estetyki podania oraz organizacji pracy w kuchni.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Dzień 1- wprowadzenie, HACCP, organizacja pracy	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 12 Obróbka mięsa, rozbiór, marynowanie	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	09:00	12:00	03:00
3 z 12 Przygotowywanie dań - techniki podstawowe i emulsje	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	12:00	15:00	03:00
4 z 12 Wywar i wprowadzenie do demi-glace	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	15:00	16:00	01:00
5 z 12 Sous vide i teoria sosów	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	08:00	09:00	01:00
6 z 12 Techniki sous vide i przygotowanie demi- glace	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	09:00	12:00	03:00
7 z 12 Przygotowanie kompletnych dań premium z elementami platingu	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	12:00	15:00	03:00
8 z 12 Plaiting i podawanie dań	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 12 Organizacja pracy i kompletowanie dań	PAWEŁ PYRA	05-06-2026	08:00	09:00	01:00
10 z 12 Samodzielne przygotowanie dań- dobór technik i składników	PAWEŁ PYRA	05-06-2026	09:00	12:00	03:00
11 z 12 Przygotowanie kompletnych dań z naciskiem na estetykę i kompozycję	PAWEŁ PYRA	05-06-2026	12:00	15:00	03:00
12 z 12 Walidacja i ocena dań	-	05-06-2026	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,17 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1
PAWEŁ PYRA



Prowadzę działalność szkoleniową w obszarze gastronomii i HoReCa, specjalizując się w szkoleniach praktycznych dla pracowników kuchni, restauracji oraz hoteli. Posiadam doświadczenie w realizacji szkoleń zawodowych, w tym finansowanych ze środków publicznych (KFS, BUR, EFS)

Realizuję szkolenia z zakresu przygotowania potraw, organizacji pracy kuchni, standardów jakości oraz bezpieczeństwa żywności (HACCP). Szkolenia mają charakter praktyczny i są dostosowane do potrzeb uczestników oraz specyfiki danego obiektu.

Posiadam doświadczenie we współpracy z różnymi podmiotami szkoleniowymi oraz w prowadzeniu szkoleń dla klientów indywidualnych i firm. Programy szkoleniowe opracowuję samodzielnie w oparciu o aktualne standardy branżowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik usługi otrzymuje materiały szkoleniowe w formie papierowej pierwszego dnia szkolenia, obejmujące skrypty oraz zestawy receptur gastronomicznych. Materiały te są również przekazywane w formie elektronicznej (e-mail). Uczestnik otrzymuje instrukcje technologiczne przygotowywania potraw, materiały dotyczące zasad higieny i bezpieczeństwa żywności (HACCP) oraz materiały pomocnicze wykorzystywane podczas zajęć praktycznych. W trakcie szkolenia zapewnione są surowce i produkty spożywcze niezbędne do realizacji części praktycznej oraz dostęp do w pełni wyposażonego stanowiska gastronomicznego. Zakres szkolenia obejmuje przygotowywanie potraw – bez części dotyczącej przygotowywania napojów. Dodatkowo w trakcie przerw uczestnicy mają zapewnione napoje (kawa, herbata) oraz poczęstunek w formie bufetu kawowego.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikami szkolenia mogą być osoby zainteresowane nabyciem podstawowych umiejętności gastronomicznych. Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie zawodowe. Wymagana jest gotowość do udziału w zajęciach praktycznych w kuchni oraz przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa. W przypadku osób z ograniczeniami zdrowotnymi zaleca się konsultację z organizatorem przed udziałem w szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie ma charakter praktyczny i realizowane jest w formie warsztatów kulinarnych. Uczestnicy pracują na rzeczywistych produktach i przygotowują kompletne dania pod okiem prowadzącego. Program szkolenia uwzględnia nowoczesne techniki kulinarne, organizację pracy w kuchni oraz zasady ograniczania strat żywności. Usługa realizowana jest w kameralnej grupie, co pozwala na indywidualne podejście do uczestników.

Adres

ul. Piastów Górnośląskich 8
44-240 Żory
woj. śląskie

„Szkolenie realizowane będzie w pracowni gastronomicznej na terenie placówki w Żorach lub w innej lokalizacji uzgodnionej z Zamawiającym. Istnieje możliwość organizacji szkolenia w siedzibie klienta na terenie całej Polski.

Uczestnicy pracują w warunkach umożliwiających naukę poprzez praktyczne działanie, rozwijanie umiejętności kulinarnych oraz zdobywanie kompetencji w zakresie organizacji pracy, higieny i ograniczania strat żywności (food waste).

Oferta skierowana jest do podmiotów z całej Polski, w szczególności placówek pracujących z dziećmi, młodzieżą i osobami dorosłymi, w tym osobami z niepełnosprawnościami."

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Dodatkowe wyposażenie, sprzęt do nowoczesnych technik kulinarnych i zajęć praktycznych.

Kontakt



PAWEŁ PYRA

E-mail biuro.bookandpyra20@gmail.com

Telefon (+48) 668 380 077