



## Aktywizacja zawodowa i rozwój kompetencji osób z niepełnosprawnościami poprzez szkolenie gastronomiczne z zakresu ograniczania strat żywności " food waste"

4 990,00 PLN brutto  
4 990,00 PLN netto  
277,22 PLN brutto/h  
277,22 PLN netto/h

BOOK & PYRA

Paweł Pyra

Brak ocen dla tego dostawcy

Numer usługi 2026/04/22/134868/3506927

📍 Łódź

🏠 Usługa o charakterze zawodowym

📄 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 02.06.2026 do 30.10.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Styl życia / Dietetyka

**Grupa docelowa usługi**

Usługa skierowana jest do osób dorosłych z niepełnosprawnościami, w szczególności osób przygotowujących się do podjęcia aktywności zawodowej oraz zwiększenia samodzielności życiowej i przygotowania do funkcjonowania na rynku pracy.

Uczestnikami mogą być osoby bez doświadczenia gastronomicznego lub z podstawową wiedzą, zainteresowane nabyciem praktycznych umiejętności kulinarnych oraz poznaniem zasad ograniczania strat żywności (food waste).

Szkolenie dedykowane jest m.in.. osobom z niepełnosprawnościami, w tym uczestnikom warsztatów terapii zajęciowej (WTZ), ośrodków wsparcia oraz organizacji pozarządowych, osobom pozostającym bez zatrudnienia.

Zajęcia prowadzone są w sposób dostosowany do potrzeb uczestników, z uwzględnieniem indywidualnych możliwości, tempa pracy oraz wsparcia trenera.

**Minimalna liczba uczestników**

10

**Maksymalna liczba uczestników**

12

Data zakończenia rekrutacji	01-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem usługi jest rozwój praktycznych umiejętności uczestników z zakresu przygotowania potraw oraz racjonalnego gospodarowania żywnością ( food waste ), w szczególności osób z niepełnosprawnościami przygotowujących się do podjęcia aktywności zawodowej. Uczestnicy nabywają kompetencje kulinarne z wykorzystaniem podstawowych technik gastronomicznych oraz uczą się organizacji pracy w kuchni. Szkolenie wspiera zwiększenie samodzielności życiowej oraz przygotowanie funkcjonowania na rynku pracy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje zasady racjonalnego gospodarowania żywnością oraz ograniczania strat (food waste) w warunkach pracy w kuchni i w życiu codziennym.	Uczestnik prawidłowo wskazuje sposoby ograniczania strat żywności oraz stosuje je w trakcie wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik organizuje stanowisko pracy oraz planuje podstawowe czynności kulinarne zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny.	Uczestnik przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny oraz wykonuje czynności w odpowiedniej kolejności.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przygotowuje potrawy w oparciu o podstawy kuchni polskiej z wykorzystaniem wybranych elementów nowoczesnych technik kulinarnych.	Uczestnik samodzielnie lub z niewielkim wsparciem przygotowuje potrawy zgodnie z instrukcją oraz stosuje podstawowe techniki kulinarne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik dobiera i wykorzystuje produkty spożywcze w sposób efektywny, ograniczając ich marnowanie oraz zachowując ich wartość użytkową.	Uczestnik właściwie dobiera i wykorzystuje produkty spożywcze, ograniczając ich marnowanie podczas realizacji zadań.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik wykonuje powierzone zadania w środowisku pracy gastronomicznej oraz współpracuje w grupie podczas realizacji działań praktycznych	Uczestnik wykonuje powierzone zadania oraz współpracuje z innymi uczestnikami w trakcie zajęć praktycznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik wykorzystuje nabyte umiejętności kulinarne i organizacyjne w celu zwiększenia samodzielności w codziennym funkcjonowaniu oraz w wykonywaniu prostych czynności zawodowych.</p>	<p>Uczestnik wykorzystuje nabyte umiejętności podczas wykonywania zadań praktycznych oraz w sytuacjach symulujących pracę lub życie codzienne.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

## Cel biznesowy

Celem biznesowym usługi jest zwiększenie aktywizacji zawodowej uczestników poprzez rozwój praktycznych umiejętności kulinarnych, organizacyjnych i społecznych, umożliwiających wykonywanie prostych zadań w obszarze gastronomii i usług.

Usługa odpowiada na potrzeby instytucji wspierających osoby z niepełnosprawnościami, przygotowując uczestników do wejścia na rynek pracy, zwiększenia samodzielności oraz funkcjonowania w środowisku zawodowym.

Realizacja szkolenia wpływa na wzrost gotowości do podjęcia zatrudnienia poprzez rozwój umiejętności praktycznych, organizacji pracy, współpracy w zespole oraz racjonalnego gospodarowania zasobami (w tym żywnością).

Usługa stanowi wsparcie dla podmiotów publicznych i prywatnych w zakresie integracji społeczno-zawodowej oraz aktywizacji osób z niepełnosprawnościami, wpisując się w działania rynku pracy i polityki społecznej.

Dodatkowo, możliwość realizacji szkolenia w siedzibie zamawiającego pozwala na elastyczne dopasowanie do potrzeb organizacyjnych, zwiększając dostępność i efektywność usługi.

## Efekt usługi

Efektom usługi jest zwiększenie poziomu samodzielności uczestników oraz rozwój praktycznych umiejętności kulinarnych i organizacyjnych, umożliwiających wykonywanie podstawowych czynności w obszarze gastronomii oraz w życiu codziennym.

Uczestnicy nabywają kompetencje w zakresie racjonalnego gospodarowania żywnością, ograniczania strat (food waste), organizacji pracy w kuchni oraz współpracy w grupie.

Kryteria weryfikacji osiągnięcia efektu usługi obejmują:

- samodzielne lub wspomagane wykonanie zadań praktycznych związanych z przygotowaniem potraw,
- prawidłową organizację stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny,
- stosowanie zasad ograniczania strat żywności w trakcie wykonywania zadań,
- aktywny udział w pracy zespołowej oraz realizację powierzonych zadań,
- wykorzystanie nabytych umiejętności w sytuacjach praktycznych i symulowanych.

## Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Potwierdzenie osiągnięcia efektów usługi następuje na podstawie bieżącej oraz końcowej oceny uczestnika prowadzonej w trakcie realizacji zajęć praktycznych. Weryfikacja opiera się na obserwacji wykonywania zadań oraz ocenie stopnia opanowania umiejętności określonych w efektach uczenia się, w szczególności w zakresie przygotowywania potraw, organizacji pracy w kuchni oraz racjonalnego gospodarowania żywnością.

Ocena uwzględnia poziom samodzielności uczestnika, poprawność wykonywanych czynności, stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz umiejętność współpracy w grupie. Dodatkowo stosowana jest rozmowa z uczestnikiem, mająca na celu potwierdzenie rozumienia wykonywanych działań oraz zasad pracy.

Proces potwierdzania efektów usługi realizowany jest przez wyznaczonego walidatora, z zachowaniem rozdzielania funkcji prowadzącego szkolenie i osoby dokonującej oceny.

Uczestnik po zakończeniu usługi otrzymuje dokument potwierdzający udział w szkoleniu wraz z informacją o nabytych kompetencjach.

Uczestnik po zakończeniu usługi otrzymuje dokument potwierdzający udział w szkoleniu oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

Usługa realizowana jest w formie warsztatów praktycznych, ukierunkowanych na rozwój kompetencji kulinarnych, organizacyjnych oraz pracy zespołowej. Program obejmuje trzy dni szkoleniowe po 6 godzin dydaktycznych, z uwzględnieniem przerw oraz pracy dostosowanej do możliwości uczestników.

#### Dzień 1 – Klasyka w nowoczesnej interpretacji (6h)

09:00–09:30

Wprowadzenie do zajęć, omówienie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, organizacja stanowiska oraz zasady współpracy.

09:30–10:30

Podstawowe techniki kulinarne – obróbka warzyw, krojenie, przygotowanie baz smakowych, mise en place.

10:30–10:45

Przerwa

10:45–12:15

Zajęcia praktyczne – przygotowanie:

- kremu z pieczonych pomidorów z bazylią i oliwą,
- kremu z marchewki z imbirem i pomarańczą z chipsami warzywnymi,
- pianki śmietanowej przygotowanej przy użyciu syfonu.

12:15–12:45

Przerwa obiadowa

12:45–15:00

Zajęcia praktyczne – przygotowanie dania głównego:

- polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous-vide,
- puree ziemniaczano-chrzanowe,
- młoda marchewka glazurowana na maśle,
- redukcja sosu własnego,
- estetyczne komponowanie dania na talerzu.

## **Dzień 2 – Nowoczesne techniki kulinarne i praca produktowa (6h)**

09:00–09:30

Powtórzenie i utrwalenie wiedzy, omówienie planu dnia.

09:30–10:30

Planowanie pracy – organizacja procesu przygotowania dań, podział zadań w zespole.

10:30–10:45

Przerwa

10:45–12:15

Zajęcia praktyczne – przygotowanie:

- filet z kurczaka metodą sous-vide,
- puree z selera z masłem,
- pieczone buraki,
- olej pietruszkowy jako element dekoracyjny.

12:15–12:45

Przerwa obiadowa

12:45–15:00

Zajęcia praktyczne – przygotowanie dania głównego:

- kaczka konfitowana,
- puree z batata,

- młode warzywa sezonowe (marchewka, groszek, fasolka),
- chips z buraka,
- pianka warzywna przygotowana w syfonie,
- estetyczne podanie dania.

### **Dzień 3 – Food waste, kreatywność i samodzielna praca (6h)**

09:00–09:30

Wprowadzenie do zasad racjonalnego gospodarowania żywnością (food waste).

09:30–10:30

Planowanie wykorzystania produktów – ograniczanie strat i wykorzystanie składników w całości.

10:30–10:45

Przerwa

10:45–12:15

Zajęcia praktyczne – przygotowanie:

- kremu z pieczonych warzyw z olejem ziołowym,
- puree z warzyw sezonowych,
- chipsów warzywnych jako elementu dekoracyjnego,
- wykorzystanie resztek i półproduktów w praktyce kuchennej.

12:15–12:45

Przerwa obiadowa

12:45–15:00

Samodzielna praca uczestników:

- przygotowanie kremu warzywnego,
- przygotowanie dania głównego z wykorzystaniem mięsa i dodatków,
- zastosowanie poznanych technik (sous-vide, redukcja, pianki),
- organizacja pracy i współpraca w grupie,
- podsumowanie zajęć.

### **Informacje dodatkowe**

Zakres realizowanych potraw oraz wykorzystywanych produktów może ulec modyfikacji w zależności od ich dostępności oraz sezonowości, przy zachowaniu założeń programowych, celów szkolenia oraz efektów uczenia się.

W trakcie realizacji szkolenia uczestnicy spożywają przygotowane przez siebie potrawy, stanowiące integralny element zajęć praktycznych. Dodatkowo, w zależności od warunków organizacyjnych oraz ustaleń z Zamawiającym, możliwe jest zapewnienie przerw kawowych (kawa, herbata, woda) oraz zorganizowanie dodatkowego cateringu w trakcie przerwy obiadowej.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 12</b> Wprowadzenie, BHP, organizacja pracy, mise en place	PAWEŁ PYRA	02-06-2026	09:00	10:30	01:30
<b>2 z 12</b> Krem z pieczonej marchewki, imbir, mleko kokosowe, chips warzywny	PAWEŁ PYRA	02-06-2026	10:30	12:00	01:30
<b>3 z 12</b> Wykończenie dań, plating, organizacja pracy i serwis	PAWEŁ PYRA	02-06-2026	13:30	15:00	01:30
<b>4 z 12</b> Powtórzenie materiału, planowanie pracy i podział zadań	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	09:00	10:30	01:30
<b>5 z 12</b> Krem z selera, olej pietruszkowy, chips z warzyw korzeniowych	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	10:30	12:00	01:30
<b>6 z 12</b> Kurczak sous-vide, puree selerowe, burak pieczony, emulsja ziołowa	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	12:00	13:30	01:30
<b>7 z 12</b> Kaczka konfitowana, puree batatowe, młode warzywa, sos własny	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	13:30	15:00	01:30
<b>8 z 12</b> Planowanie wykorzystania produktów, ograniczanie strat (food waste)	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 12</b> Krem warzywny zero waste, chipsy, pianka warzywna	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	10:30	12:00	01:30
<b>10 z 12</b> Połędwiczka wieprzowa sous-vide, puree ziemniaczane z masłem, młoda marchew glazurowana	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	12:00	13:30	01:30
<b>11 z 12</b> mięso przygotowane metodą sous-vide, puree sezonowe, warzywa, sos	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	12:00	13:30	01:30
<b>12 z 12</b> Samodzielne przygotowanie dań przez uczestników, podsumowanie szkolenia	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	13:30	15:00	01:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	4 990,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	4 990,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	277,22 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	277,22 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

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe w postaci autorskich receptur obejmujących wszystkie realizowane w trakcie szkolenia potrawy. Materiały przekazywane są w formie drukowanej w pierwszym dniu szkolenia oraz dodatkowo w wersji elektronicznej (plik PDF) przesyłanej na adres e-mail uczestnika.

Receptury zawierają szczegółowy opis przygotowania potraw, w tym: wykaz składników, gramatury, etapy przygotowania krok po kroku, zastosowane techniki kulinarne (m.in. sous-vide, redukcje, elementy kuchni nowoczesnej), a także wskazówki dotyczące organizacji pracy, estetyki podania oraz zasad ograniczania strat żywności (food waste).

Materiały są dostosowane do poziomu uczestników i umożliwiają samodzielne odtworzenie potraw po zakończeniu szkolenia

### Warunki uczestnictwa

Uczestnikami usługi są w szczególności osoby z niepełnosprawnościami oraz osoby wymagające wsparcia w rozwijaniu samodzielności i kompetencji kulinarnych.

Warunkiem udziału jest:

- zgłoszenie uczestnictwa,
- brak przeciwwskazań zdrowotnych do zajęć praktycznych,
- możliwość wykonywania prostych czynności pod nadzorem prowadzącego,
- przestrzeganie zasad BHP.

Szkolenie jest dostosowane do potrzeb i możliwości uczestników, w tym osób z niepełnosprawnościami, pod względem organizacyjnym i metodycznym.

## Informacje dodatkowe

Usługa ma charakter praktyczny i warsztatowy, z naciskiem na rozwój samodzielności uczestników oraz nabywanie umiejętności możliwych do wykorzystania w codziennym funkcjonowaniu.

Zajęcia realizowane są w małych grupach, z indywidualnym podejściem do uczestników oraz dostosowaniem tempa pracy do ich możliwości. Prowadzący zapewnia wsparcie na każdym etapie wykonywania zadań.

Podczas szkolenia uczestnicy przygotowują potrawy, które następnie mogą spożyć, co stanowi element utrwalania nabytych umiejętności.

W trakcie realizacji usługi zapewnione są przerwy, w tym przerwa kawowa (napoje: kawa, herbata, woda) oraz możliwość organizacji dodatkowego cateringu obiadowego.

Usługa może być realizowana na terenie całego kraju, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, spełniającym warunki do prowadzenia zajęć praktycznych.

## Adres

Łódź 3/10  
94-003 Łódź  
woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie całej Polski, w szczególności w placówkach edukacyjnych, ośrodkach wsparcia oraz innych instytucjach posiadających odpowiednie warunki do prowadzenia zajęć praktycznych.

Szkolenie ma charakter mobilny – prowadzący dojeżdża do miejsca realizacji wraz z niezbędnym wyposażeniem. Miejsce powinno zapewniać dostęp do zaplecza umożliwiającego realizację zajęć kulinarnych.

Szczegóły organizacyjne ustalane są indywidualnie z Zamawiającym.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Mobilny drobny sprzęt gastronomiczny (noże, deski, roboty, narzędzia).

## Kontakt



**Paweł Pyra**

**E-mail** [biuro.bookandpyra20@gmail.com](mailto:biuro.bookandpyra20@gmail.com)

**Telefon** (+48) 668 380 077