



Szkolenie Kulinarne - Kuchnia Polska w nowoczesnej odsłonie.

Numer usługi 2026/04/26/171265/3514269

6 543,60 PLN brutto

5 320,00 PLN netto

181,77 PLN brutto/h

147,78 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

A.S. Finance

Angelika

Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

346 ocen

📍 Prusim / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 05.06.2026 do 07.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć kompleksową wiedzę gastronomiczną z zakresu Kuchni Polskiej.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	04-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs ten ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu kucharza, zapewniając zarówno teoretyczne jak i praktyczne umiejętności z zakresu Kuchni Polskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Łączy tradycyjne polskie składniki z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.	Uczestnik tworzy dania, które skutecznie integrują nowoczesne trendy z tradycją. Charakteryzuje podstawy kuchni molekularnej oraz przygotowuje sosy i buliony.	Test teoretyczny
Stosuje nowoczesne trendy kulinarne oraz aspekty tradycji w kontekście polskiej kuchni.	Uczestnik wykorzystuje aktualne trendy kulinarne w swoich potrawach, co można ocenić na podstawie przepisów i ich realizacji w praktyce. Stosuje nowoczesne i tradycyjne techniki obróbki żywności.	Test teoretyczny
Stosuje techniki prezentacji dań, które podkreślają ich nowoczesny i tradycyjny charakter. Efektywnie zarządza czasem i organizuje pracę w kuchni podczas tworzenia skomplikowanych dań.	Uczestnik stosuje techniki prezentacji, które estetycznie i efektywnie uwydatniają tradycyjne i nowoczesne aspekty dań. Charakteryzuje techniki dekorowania potraw. Uczestnik wymienia zasady zarządzania czasem podczas pracy w kuchni.	Test teoretyczny Test teoretyczny
Charakteryzuje wpływ składników na środowisko i zdrowie oraz potrafi ocenić ich zgodność z zasadami ekologii i zdrowego żywienia.	Uczestnik potrafi zidentyfikować i wybrać składniki, które mają minimalny wpływ na środowisko i są korzystne dla zdrowia, a także umie wyjaśnić, jak te wybory wpływają na jakość końcowych dań.	Test teoretyczny
Opracowuje menu restauracji w oparciu o składniki sezonowe i charakterystyczne dla kuchni Polskiej.	Wymienia składniki i dania charakterystyczne dla kuchni Polskiej, na ich podstawie przygotowuje receptury dań.	Test teoretyczny
Efektywnie prezentuje i dekoruje potrawy.	Opisuje metody dekoracji i efektywnej prezentacji przygotowanych potraw.	Test teoretyczny
Klasyczne dania przygotowuje w nowatorski sposób z użyciem nowoczesnych technik.	Wymienia nowoczesne techniki przygotowywania dań, tradycyjne receptury przekształca w nowoczesne wydania.	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

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

Przewidziane są 15-minutowe przerwy wliczone w czas usługi i ujęte w harmonogramie.

Dzień 1 – Podstawy gastronomii i techniki kulinarne

- Wprowadzenie do gastronomii (historia, rola kucharza)
- Zasady BHP i HACCP w kuchni
- Podstawowe i nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)
- Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych
- Praktyka: odtwarzanie potraw według receptur

Dzień 2 – Składniki i organizacja pracy

- Rodzaje i właściwości składników (mięsa, ryby, warzywa, przyprawy)
- Dobór jakości produktów i ich przechowywanie
- Łączenie smaków i tworzenie własnych receptur
- Organizacja pracy w kuchni i zarządzanie czasem
- Planowanie menu, kontrola jakości, podstawy kosztorysowania

Dzień 3 – Praktyka zespołowa i prezentacja

- Praca w warunkach kuchennych i współpraca w zespole
- Realizacja zamówień i ocena jakości dań
- Prezentacja i dekorowanie potraw
- Degustacja i ocena organoleptyczna
- Podsumowanie szkolenia i sesja Q&A

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do gastronomii (historia, rola kucharza)	Paweł Ludek	05-06-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 15 Zasady BHP i HACCP w kuchni	Paweł Ludek	05-06-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 15 Podstawowe i nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)	Paweł Ludek	05-06-2026	13:00	15:00	02:00
4 z 15 Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych	Paweł Ludek	05-06-2026	15:00	17:00	02:00
5 z 15 Praktyka: odtwarzanie potraw według receptur	Paweł Ludek	05-06-2026	17:00	18:00	01:00
6 z 15 Rodzaje i właściwości składników (mięsa, ryby, warzywa, przyprawy)	Paweł Ludek	06-06-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 15 Dobór jakości produktów i ich przechowywanie	Paweł Ludek	06-06-2026	11:00	13:00	02:00
8 z 15 Łączenie smaków i tworzenie własnych receptur	Paweł Ludek	06-06-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 Organizacja pracy w kuchni i zarządzanie czasem	Paweł Ludek	06-06-2026	15:00	17:00	02:00
10 z 15 Planowanie menu, kontrola jakości, podstawy kosztorysowania	Paweł Ludek	06-06-2026	17:00	18:00	01:00
11 z 15 Praca w warunkach kuchennych i współpraca w zespole	Paweł Ludek	07-06-2026	09:00	11:00	02:00
12 z 15 Realizacja zamówień i ocena jakości dań	Paweł Ludek	07-06-2026	11:00	13:00	02:00
13 z 15 Prezentacja i dekorowanie potraw	Paweł Ludek	07-06-2026	13:00	15:00	02:00
14 z 15 Degustacja i ocena organoleptyczna	Paweł Ludek	07-06-2026	15:00	17:00	02:00
15 z 15 Podsumowanie szkolenia i sesja Q&A	-	07-06-2026	17:00	18:00	01:00

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	6 543,60 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 320,00 PLN
--	--------------

Koszt osobogodziny brutto	181,77 PLN
---------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	147,78 PLN
--------------------------	------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Ludek

Paweł Ludek to doświadczony Szef kuchni oraz miłośnik sztuki kulinarnej, historii i regionalnych tradycji, od ponad 26 lat aktywnie związany z branżą gastronomiczną. Jest wielokrotnym uczestnikiem i laureatem renomowanych konkursów kulinarnych, a także członkiem Slow Food Wielkopolska, gdzie propaguje zrównoważone podejście do żywności oraz wykorzystywanie lokalnych surowców. Współtworzy liczne wydarzenia branżowe, m.in. Targi „Smaki Regionów” oraz inicjatywy Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy.

Paweł Ludek aktywnie wspiera rozwój i edukację kadr gastronomicznych – prowadzi szkolenia dla nauczycieli, uczniów szkół branżowych oraz profesjonalnych kucharzy, zachęcając do łączenia nowoczesnych technik z szacunkiem dla tradycji i ekologii. W swojej pracy kulinarnej nieustannie poszukuje nowych inspiracji, czerpiąc zarówno z doświadczenia zawodowego, jak i smaków dzieciństwa.

W ostatnich pięciu latach regularnie uczestniczył w konkursach kulinarnych, realizował liczne szkolenia oraz podnosił swoje kompetencje jako Szef kuchni w jednej z restauracji w Wielkopolsce. Jego wiedza, praktyka i pasja sprawiają, że jest cenionym trenerem w projektach szkoleniowych wspierających rozwój gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Produkty spożywcze oraz sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto.

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Adres

Prusim 5
64-420 Prusim
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551