



## French Cuisine Masterclass- Poczuj Smak Francji. By British School x La Chef

Numer usługi 2026/05/11/176985/3550898

2 600,00 PLN brutto  
2 600,00 PLN netto  
325,00 PLN brutto/h  
325,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

BRITISH SCHOOL  
OLSZTYN SPÓŁKA  
Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

2 oceny

- 📍 Olsztyn
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 23.06.2026 do 23.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Osoby dorosłe, które chcą doświadczyć autentycznej kuchni francuskiej w formie praktycznego warsztatu kulinarnego</li><li>Pasjonaci gotowania, którzy chcą poznać klasyczne techniki i receptury kuchni francuskiej stosowane w profesjonalnej kuchni</li><li>Osoby szukające wyjątkowego doświadczenia kulinarnego, łączącego naukę, degustację i pracę pod okiem szefa kuchni</li><li>Uczestnicy na poziomie podstawowym i średniozaawansowanym, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności w kierunku kuchni francuskiej</li><li>Miłośnicy włoskiej kultury i gastronomii, którzy chcą poczuć atmosferę autentycznej francuskiej restauracji i pracy w profesjonalnej kuchni</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	22-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, organizowania i wykonywania przygotowania pełnego menu kuchni francuskiej obejmującego zupę cebulową, croque monsieur, croque madame, paryski tatar wołowy,

nicejską sałatkę z tuńczykiem, polędwiczkę nadziewaną jabłkiem i boczkiem, boeuf bourguignon, pommes duchesse oraz crêpes suzette z zastosowaniem klasycznych technik kuchni francuskiej oraz zasad pracy w kuchni profesjonalnej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy oraz dobiera składniki do przygotowania dań kuchni francuskiej zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	Stanowisko pracy jest zorganizowane zgodnie z zasadami BHP, a składniki są prawidłowo dobrane do realizacji menu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje przygotowanie dań kuchni francuskiej obejmujących zupę cebulową, croque monsieur, croque madame oraz paryski tatar wołowy z zastosowaniem klasycznych technik kulinarnych.	Dania są przygotowane zgodnie z recepturą, techniką kulinarną oraz zachowaniem właściwej struktury i smaku.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje dania główne kuchni francuskiej, w tym boeuf bourguignon, polędwiczkę nadziewaną jabłkiem i boczkiem, pommes duchesse oraz nicejską sałatkę z tuńczykiem, kontrolując proces obróbki termicznej i smak.	Dania są prawidłowo poddane obróbce termicznej, zachowują właściwą strukturę, smak i kompozycję.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji
Komponuje i prezentuje deser crêpes Suzette oraz pełne menu kuchni francuskiej zgodnie z zasadami estetyki podania i równowagi smaków.	Menu jest logicznie skomponowane, a deser i potrawy są estetycznie podane z zachowaniem równowagi smakowej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

## Program

Kurs **French Cuisine Masterclass** to intensywne, 8-godzinne warsztaty kulinarne poświęcone klasycznej kuchni francuskiej. Zajęcia prowadzone są przez doświadczoną szefową kuchni i trenerkę kulinarną Izabelę Gajdamowicz, absolwentkę prestiżowej szkoły Le Cordon Bleu, posiadającą doświadczenie zdobyte m.in. w USA i Nowym Jorku oraz w restauracjach wyróżnianych w przewodnikach Michelin. Uczestnicy pracują w formule praktycznego masterclass, poznając proces przygotowania pełnego menu kuchni francuskiej od podstaw.

**W harmonogramie zajęć uwzględnione są przerwy o łącznym czasie trwania około 1 godziny.**

Podczas kursu uczestnicy rozpoczynają od wprowadzenia do kuchni francuskiej, poznając kluczowe techniki, zasady pracy oraz podstawy organizacji pracy w profesjonalnej kuchni. Następnie przygotowują klasyczną **zupę cebulową, croque monsieur oraz croque madame**, ucząc się budowania smaku i pracy z podstawowymi technikami kuchni francuskiej.

Kolejnym etapem jest przygotowanie **paryskiego tataru wołowego** oraz **nicejskiej sałatki z tuńczykiem**, z naciskiem na jakość składników, balans smaków oraz techniki obróbki na zimno. W dalszej części uczestnicy wykonują **boeuf bourguignon**, ucząc się powolnej obróbki termicznej i budowania głębi smaku, a także przygotowują **połudwiczkę nadziewaną jabłkiem i boczkiem oraz pommes duchesse**, koncentrując się na precyzji wykonania i estetyce podania.

Zwieńczeniem kursu jest przygotowanie klasycznych **crêpes suzette**, z naciskiem na technikę flambowania, strukturę deseru oraz równowagę smaków. Całość kończy się kompozycją pełnego menu i jego prezentacją w stylu francuskiej gastronomii oraz fine dining, z uwzględnieniem estetyki podania, harmonii smaków i organizacji pracy w kuchni.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 3

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 3</b> Warsztat kulinarny masterclass z kuchni francuskiej obejmujący przygotowanie pełnego menu pod okiem szefa kuchni i restauratora.	Zajęcia	Izabela Gajdamowicz	23-06-2026	10:00	16:00	06:00
<b>2 z 3</b> -	Przerwa	-	23-06-2026	16:00	17:00	01:00
<b>3 z 3</b> -	Walidacja	-	23-06-2026	17:00	18:00	01:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

## Cennik

### Cennik

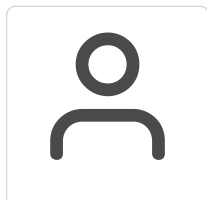
Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 600,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	325,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	325,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Izabela Gajdamowicz

Szefowa kuchni i trenerka kulinarna specjalizująca się w kuchni francuskiej. Absolwentka prestiżowej szkoły Le Cordon Bleu, która zdobywała doświadczenie m.in. w restauracjach w USA i Nowym Jorku. Prowadzi autorskie szkolenia i warsztaty, łącząc klasyczne techniki francuskie z

nowoczesnym podejściem do smaku i prezentacji. Jej zajęcia to praktyczna wiedza, inspiracja i kulinarna podróż do serca Francji.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy warsztatów mają zapewnione wszystkie niezbędne materiały i produkty do realizacji zajęć praktycznych, w tym dostęp do w pełni wyposażonego stanowiska kuchennego, wszystkie składniki spożywcze, receptury oraz materiały informacyjne dotyczące technik kuchni francuskiej.

W ramach zajęć uczestnicy korzystają również z podstawowego wyposażenia pracy kuchennej (fartuch oraz narzędzie kuchenne), które stanowi element wyposażenia szkoleniowego wykorzystywanego podczas kursu i przekazywanego uczestnikom po jego zakończeniu.

## Adres

ul. Artyleryjska 3j  
10-066 Olsztyn  
woj. warmińsko-mazurskie

Warsztaty kulinarne La Chef to nie tylko nauka gotowania, ale także wyjątkowe doświadczenie, które łączy w sobie integrację, edukację i dobrą zabawę. Naszym celem jest inspirowanie uczestników do odkrywania nowych smaków, rozwijania kulinarnych umiejętności i czerpania radości z gotowania.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**NIKOLA PŁOCHOCKA**

**E-mail** [n.plochocka@britishschool.pl](mailto:n.plochocka@britishschool.pl)

**Telefon** (+48) 895 338 822