



Praktyczne Warsztaty kuchni regionalnej Beskidów z elementami organizacji pracy w gastronomii.

Numer usługi 2026/05/16/134868/3564051

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
300,00 PLN brutto/h
300,00 PLN netto/h

BOOK & PYRA
Paweł Pyra

Brak ocen dla tego dostawcy

- Szare
- Usługa o charakterze zawodowym
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 20.07.2026 do 21.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	<p>Usługa skierowana jest do osób zainteresowanych rozwojem praktycznych kompetencji gastronomicznych w zakresie przygotowania potraw kuchni regionalnej, organizacji pracy w gastronomii oraz obsługi gości.</p> <p>Usługa dedykowana jest osobom wykorzystującym lub planującym wykorzystywać umiejętności kulinarne w działalności usługowej, gastronomicznej, agroturystycznej oraz działalności prowadzonej w ramach inicjatyw lokalnych i kół gospodyń wiejskich.</p> <p>Warsztaty skierowane są do osób chcących rozwijać praktyczne umiejętności związane z przygotowaniem potraw regionalnych, organizacją pracy kuchni oraz estetyką podawania dań.</p>
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	2
Data zakończenia rekrutacji	19-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym usługi jest rozwój praktycznych kompetencji uczestników w zakresie przygotowania potraw kuchni regionalnej, organizacji pracy w gastronomii, zasad higieny żywności oraz estetyki podawania dań. Uczestnicy zdobędą umiejętności praktyczne związane z doбором produktów, obróbką składników oraz przygotowaniem potraw wykorzystywanych w działalności gastronomicznej, agroturystycznej i lokalnych inicjatywach kulinarnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje potrawy kuchni regionalnej z wykorzystaniem podstawowych technik kulinarnych oraz zasad organizacji pracy w gastronomii.	Uczestnik samodzielnie dobiera produkty, organizuje stanowisko pracy oraz wykonuje wskazane potrawy zgodnie z omówioną recepturą i zasadami organizacji pracy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa żywności podczas przygotowywania oraz podawania potraw.	Uczestnik prawidłowo przygotowuje stanowisko pracy, stosuje zasady higieny produktów spożywczych oraz zachowuje standardy bezpieczeństwa podczas realizacji zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik współpracuje podczas realizacji procesu przygotowania potraw oraz estetycznie prezentuje gotowe dania.	Uczestnik wykonuje zadania praktyczne we współpracy z innymi uczestnikami oraz przygotowuje i prezentuje potrawy zgodnie z zasadami estetyki podawania dań.	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

DZIEŃ I

1. Wprowadzenie do kuchni regionalnej Beskidu Śląskiego
 - charakterystyka lokalnych produktów i tradycyjnych potraw
 - organizacja stanowiska pracy i zasady higieny żywności
2. Przygotowanie tradycyjnych potraw regionalnych
 - dobór składników i obróbka produktów
 - przygotowanie wybranych dań regionalnych
 - praktyczne techniki kulinarne stosowane w kuchni regionalnej
3. Organizacja pracy w gastronomii i współpraca podczas realizacji usługi
 - podział pracy i organizacja procesu przygotowania potraw
 - zasady estetycznego podawania dań

DZIEŃ II

4. Nowoczesne podejście do kuchni regionalnej
 - współczesna prezentacja tradycyjnych potraw
 - wykorzystanie lokalnych produktów w gastronomii i agroturystyce
5. Warsztaty praktyczne przygotowania i prezentacji potraw
 - samodzielne wykonywanie potraw
 - dekoracja i estetyka podawania dań
6. Walidacja efektów uczenia się
 - obserwacja pracy uczestników
 - ocena przygotowanych potraw i organizacji pracy

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do kuchni regionalnej Beskidu Śląskiego, organizacja pracy i zasady higieny żywności	Zajęcia	PAWEŁ PYRA	20-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 10 -	Przerwa	-	20-07-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 10 Przygotowanie tradycyjnych potraw regionalnych – dobór składników i techniki kulinarne	Zajęcia	PAWEŁ PYRA	20-07-2026	11:30	15:30	04:00
4 z 10 -	Przerwa	-	20-07-2026	15:30	16:00	00:30
5 z 10 Organizacja pracy w gastronomii i estetyka podawania potraw	Zajęcia	PAWEŁ PYRA	20-07-2026	16:00	17:00	01:00
6 z 10 Nowoczesne podejście do kuchni regionalnej i wykorzystanie lokalnych produktów	Zajęcia	PAWEŁ PYRA	21-07-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 10 -	Przerwa	-	21-07-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 10 Warsztaty praktyczne przygotowania i prezentacji potraw regionalnych	Zajęcia	PAWEŁ PYRA	21-07-2026	11:30	15:30	04:00
9 z 10 -	Przerwa	-	21-07-2026	15:30	16:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 10 -	Walidacja	-	21-07-2026	16:00	17:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 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	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	300,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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 usługi otrzymają komplet materiałów szkoleniowych obejmujących receptury potraw regionalnych Beskidu Śląskiego, gramatury składników, opisy technik kulinarnych oraz wskazówki dotyczące nowoczesnego podawania dań regionalnych. Materiały będą zawierały również informacje z zakresu organizacji pracy w gastronomii, zasad higieny i bezpieczeństwa żywności oraz wykorzystania lokalnych produktów w kuchni regionalnej.

Podczas realizacji usługi uczestnicy będą mieli zapewniony dostęp do wyposażonego stanowiska pracy, sprzętu gastronomicznego, urządzeń kuchennych oraz wszystkich produktów spożywczych niezbędnych do wykonania ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy otrzymają także materiały pomocnicze do samodzielnego wykorzystania po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikami usługi mogą być osoby zainteresowane rozwijaniem umiejętności kulinarnych w zakresie kuchni regionalnej Beskidu Śląskiego, w szczególności osoby związane z gastronomią, agroturystyką, kołami gospodyń wiejskich oraz działalnością usługową w obszarze żywienia. Nie są wymagane formalne kwalifikacje zawodowe. Wymagana jest gotowość do udziału w zajęciach praktycznych.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana będzie w formie praktycznych warsztatów kulinarnych z wykorzystaniem lokalnych produktów i tradycyjnych receptur regionu Beskidu Śląskiego. Zajęcia prowadzone będą w kameralnej grupie z naciskiem na praktyczne przygotowanie potraw oraz nowoczesne formy ich podawania. Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona w warunkach rzeczywistych poprzez obserwację wykonania zadań praktycznych.

Adres

Szare 7a

34-383 Szare

woj. śląskie

Usługa realizowana będzie w obiekcie „Willa Nad Rzeką” zlokalizowanym w miejscowości Szare (34-383 Szare 7a), wyposażonym w zaplecze gastronomiczne umożliwiające realizację praktycznych warsztatów kulinarnych.

Miejsce realizacji usługi zapewnia warunki do prowadzenia zajęć praktycznych związanych z przygotowaniem potraw kuchni regionalnej, organizacją pracy w gastronomii oraz pracą indywidualną uczestników przy stanowiskach roboczych.

Obiekt posiada dostęp do niezbędnego wyposażenia kuchennego, stanowisk pracy oraz przestrzeni umożliwiającej realizację części praktycznej i walidacji efektów uczenia się.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Zaplecze kuchenne, sprzęt gastronomiczny i stanowiska do zajęć praktycznych.

Kontakt



PAWEŁ PYRA

E-mail biuro.bookandpyra20@gmail.com

Telefon (+48) 668 380 077