



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 105 ocen

ŚNIADANIA BISTRO - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2026/06/09/17498/3615073

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 27.08.2026 do 28.08.2026

2 900,00 PLN brutto

2 900,00 PLN netto

181,25 PLN brutto/h

181,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kucharze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i kuchni orientalnej i wegetariańskiej. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych śniadań bistro na zimno i na ciepło. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu komponowania smaków, aromatów i tekstur, estetycznej prezentacji potraw oraz stosowania kontrastu kolorystycznego. Po ukończeniu szkolenia będą potrafili przygotowywać atrakcyjne dania śniadaniowe zgodnie z aktualnymi trendami gastronomicznymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzenie śniadań bistro w nowoczesnym wydaniu. Umiejętne łączenie smaków i tekstur, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz układanie dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia kulinarne - typy śniadań	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowoczesne dania - śniadania bistro	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Wywiad swobodny
	Układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym.	Wywiad swobodny

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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest do kucharzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z tworzenia śniadań bistro

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - śniadania na zimno i ciepło
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

Na zimno

Bowl orientalny

Bowl polski

Smarowidła

Buła skandynawska

Na ciepło

Śląska Hołda

Szparagove

Gofry

Naleśniki Anny

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego

tworzenia śniadań na zimno i ciepło w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie uczestników, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 17 Omówienie harmonogramu pracy. Blok teoretyczny – śniadania na zimno i ciepło	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	09:30	10:00	00:30
3 z 17 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	10:00	10:30	00:30
4 z 17 -	Przerwa	-	27-08-2026	10:30	11:00	00:30
5 z 17 Techniki układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	11:00	12:00	01:00
6 z 17 Warsztaty praktyczne: Bowl orientalny, Bowl polski	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	12:00	14:00	02:00
7 z 17 -	Przerwa	-	27-08-2026	14:00	14:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 17 Warsztaty praktyczne: Smarowidła, Buła skandynawska	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	14:30	17:00	02:30
9 z 17 Warsztaty praktyczne: Śląska Hołda	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-08-2026	09:00	10:00	01:00
10 z 17 -	Przerwa	-	28-08-2026	10:00	10:30	00:30
11 z 17 Warsztaty praktyczne: Szparagove	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-08-2026	10:30	12:00	01:30
12 z 17 Warsztaty praktyczne: Gofry	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-08-2026	12:00	13:30	01:30
13 z 17 -	Przerwa	-	28-08-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 17 Warsztaty praktyczne: Naleśniki Anny	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-08-2026	14:00	15:30	01:30
15 z 17 Podsumowanie szkolenia, test post	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-08-2026	15:30	16:00	00:30
16 z 17 Wręczenie certyfikatów i zakończenie szkolenia	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-08-2026	16:00	16:30	00:30
17 z 17 -	Walidacja	-	28-08-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 900,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	181,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	181,25 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu.

Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601