



Fundacja AKTYWNA
GALICJA

★★★★★ 4,6 / 5

188 ocen

Sztuka kulinarna i organizacja eventów w świetle najnowszych trendów.

Numer usługi 2026/06/16/45589/3628958

- 📍 Jasło
- 🏢 Usługa o charakterze zawodowym
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 24:00 h
- 📅 22.10.2026 do 28.10.2026

3 500,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Usługa skierowana jest do osób pracujących w branży gastronomicznej, które chcą poszerzyć swoją wiedzę i kompetencje w zakresie nowoczesnych trendów kulinarnych oraz organizacji wydarzeń gastronomicznych i eventowych. W szczególności adresowana jest do właścicieli i menedżerów lokali gastronomicznych, szefów kuchni, kucharzy, pracowników cateringów, organizatorów wydarzeń, a także osób odpowiedzialnych za tworzenie oferty gastronomicznej i obsługę klienta.

Grupa docelowa usługi

Uczestnikami usługi mogą być zarówno osoby posiadające doświadczenie zawodowe w gastronomii, jak i pracownicy planujący rozwój kompetencji związanych z projektowaniem nowoczesnych usług gastronomicznych, wdrażaniem innowacyjnych rozwiązań oraz organizacją wydarzeń zgodnie z aktualnymi trendami rynkowymi. Szkolenie jest przeznaczone dla osób zainteresowanych podnoszeniem jakości świadczonych usług, zwiększaniem konkurencyjności przedsiębiorstwa oraz dostosowywaniem oferty do zmieniających się potrzeb klientów.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

21-10-2026

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

Usługa przygotowuje uczestników do tworzenia nowoczesnej oferty gastronomicznej zgodnej z aktualnymi trendami rynkowymi, wykorzystywania innowacyjnych technik kulinarnych oraz efektywnego planowania i realizacji wydarzeń gastronomicznych. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu komponowania menu, prezentacji potraw, organizacji przestrzeni eventowej oraz wykorzystania elementów dekoracyjnych wspierających budowanie atrakcyjnego doświadczenia kulinarnego dla gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: – definiuje aktualne trendy kulinarne – charakteryzuje nowoczesne techniki gastronomiczne – rozróżnia kuchnie świata i ich cechy – opisuje etapy planowania imprezy gastronomicznej Umiejętności: – przygotowuje potrawy z użyciem nowoczesnych technik – komponuje menu oparte na trendach i zasadach zdrowego żywienia – organizuje przestrzeń kuchenną pod wydarzenie – planuje ofertę gastronomiczną pod konkretny event – prezentuje gotowe dania w estetyczny sposób	– definiuje pojęcia i przykłady trendów – charakteryzuje techniki: sous-vide, fermentacja, espuma – rozróżnia cechy kuchni (azjatycka, śródziemnomorska, meksykańska) – wymienia etapy organizacji wydarzenia – wykonuje potrawy techniką wskazaną w zadaniu – układa menu dla określonej grupy i wydarzenia – organizuje stanowisko zgodnie z zasadami BHP i logiką pracy – planuje strukturę oferty cateringowej – serwuje dania z zachowaniem zasad estetyki	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Kompetencje społeczne: – współpracuje w zespole – wykazuje zaangażowanie w realizację zadań – dostosowuje się do zmiennych warunków pracy eventowej	– realizuje zadania grupowe w podziale ról – aktywnie uczestniczy w zadaniach praktycznych – wykazuje elastyczność w czasie ćwiczeń i prezentacji	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KKZ

T.10. - Organizacja usług gastronomicznych

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

MODUŁ 1. Nowe trendy i techniki kulinarne

- Trendy gastronomiczne i ich wpływ na rynek
- Techniki: sous-vide, fermentacja, espuma
- Praktyczne zastosowanie nowoczesnego sprzętu
- Przygotowanie dań (część praktyczna)

MODUŁ 2. Świadome odżywianie i menu

- Trendy dietetyczne i potrzeby żywieniowe
- Produkty alternatywne (bezglutenowe, roślinne itd.)
- Analiza wartości odżywczej
- Tworzenie menu i receptur

MODUŁ 3. Kuchnie świata

- Charakterystyka kuchni (śródziemnomorska, meksykańska, azjatycka)
- Przyprawy i techniki kulinarne
- Przygotowanie i dekoracja potraw
- Prezentacja i serwowanie dań

MODUŁ 4. Organizacja eventów gastronomicznych

- Rodzaje wydarzeń gastronomicznych
- Planowanie menu i logistyki
- Organizacja przestrzeni i dekoracji
- Mini-projekt eventu i prezentacja

Walidacja efektów uczenia się

- Test wiedzy teoretycznej
- Ocena zadań praktycznych
- Ocena projektu eventu gastronomicznego

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 NOWE TRENDY I TECHNIKI KULINARNE	Zajęcia	Mirosława Wójcik	22-10-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 12 -	Przerwa	-	22-10-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 12 NOWE TRENDY I TECHNIKI KULINARNE	Zajęcia	Mirosława Wójcik	22-10-2026	12:00	14:00	02:00
4 z 12 ŚWIADOME ODŻYWIANIE I MENU	Zajęcia	Mirosława Wójcik	23-10-2026	08:00	11:00	03:00
5 z 12 -	Przerwa	-	23-10-2026	11:00	12:00	01:00
6 z 12 ŚWIADOME ODŻYWIANIE I MENU	Zajęcia	Mirosława Wójcik	23-10-2026	12:00	14:00	02:00
7 z 12 KUCHNIE ŚWIATA	Zajęcia	Mirosława Wójcik	24-10-2026	08:00	11:00	03:00
8 z 12 -	Przerwa	-	24-10-2026	11:00	12:00	01:00
9 z 12 KUCHNIE ŚWIATA	Zajęcia	Mirosława Wójcik	24-10-2026	12:00	14:00	02:00
10 z 12 ORGANIZACJA EVENTÓW GASTRONOMICZNYCH	Zajęcia	Mirosława Wójcik	28-10-2026	08:00	12:00	04:00
11 z 12 -	Przerwa	-	28-10-2026	12:00	13:00	01:00
12 z 12 -	Walidacja	-	28-10-2026	13:00	14:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	19:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	26:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,83 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosława Wójcik

Emerytowana nauczycielka, trenerka i wykładowczyni z wieloletnim doświadczeniem w obszarze gastronomii oraz organizacji wydarzeń. W trakcie swojej kariery zawodowej prowadziła zajęcia z zakresu gastronomii, sztuki kulinarnej oraz organizacji i obsługi wydarzeń, przekazując uczestnikom zarówno wiedzę teoretyczną, jak i praktyczne umiejętności zawodowe. Obecnie, mimo przejścia na emeryturę, nadal aktywnie prowadzi szkolenia i warsztaty. W swojej działalności łączy wieloletnie doświadczenie dydaktyczne z aktualnymi trendami w branży gastronomicznej i eventowej. Stawia na

praktyczne podejście do nauczania, rozwijanie kompetencji zawodowych oraz przygotowanie uczestników do efektywnego funkcjonowania w dynamicznie zmieniającym się środowisku branżowym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują niezbędne materiały dydaktyczne i robocze wspierające proces uczenia się oraz umożliwiające samodzielne wykonywanie zadań praktycznych.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem usługi może być wyłącznie osoba pracująca zawodowo w sektorze gastronomicznym, tj. zatrudniona na podstawie umowy o pracę, umowy cywilnoprawnej lub prowadząca działalność gospodarczą w branży gastronomicznej. Usługa skierowana jest do osób zajmujących stanowiska takie jak: pomoc kuchenna, młodszy kucharz, kucharz, szef kuchni, a także do właścicieli oraz menedżerów lokali gastronomicznych. Warunkiem udziału jest posiadanie aktywnego konta w Bazie Usług Rozwojowych (BUR) oraz dokonanie zapisu na usługę za pośrednictwem systemu, zgodnie z obowiązującymi procedurami operatora.

Informacje dodatkowe

Uczestnik zobowiązany jest do udziału w co najmniej 80% godzin dydaktycznych przewidzianych w programie szkolenia. Spełnienie tego warunku stanowi podstawę do potwierdzenia nabycia kompetencji. Frekwencja jest monitorowana na podstawie list obecności podpisywanych przez uczestników w trakcie zajęć.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a oraz c ustawy o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. Władysława Sikorskiego 15
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



KATARZYNA TUŁECKA

E-mail kasia@aktywnagalicja.pl

Telefon (+48) 664 387 707