



FUNDACJA  
SAMODZIELNI

Brak ocen dla tego dostawcy

## Dania mięsne premium metody obróbki i prezentacji - kurs

Numer usługi 2026/06/18/198644/3634549

- 📍 Warszawa
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 26.10.2026 do 27.10.2026

3 990,00 PLN brutto  
3 990,00 PLN netto  
249,38 PLN brutto/h  
249,38 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Grupa docelowa usługi           | Usługa skierowana jest do kucharzy, pracowników obiektów gastronomicznych (restauracji, hoteli, firm cateringowych) oraz osób pracujących na stanowisku pomocy kuchennej. Odbiorcami są osoby pragnące rozwijać umiejętności w zakresie kuchni mięsnej, których obowiązki obejmują produkcję dań, przygotowywanie półproduktów oraz estetyczne wydawanie posiłków. |
| Minimalna liczba uczestników    | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Maksymalna liczba uczestników   | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Data zakończenia rekrutacji     | 23-10-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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 ma charakter edukacyjny i prowadzi do rozwoju kompetencji w zakresie profesjonalnej obróbki kulinarnej mięs. Usługa przygotowuje do samodzielnego działania w zakresie doboru technik obróbki termicznej (m.in. sous-vide, confitowanie), komponowania sosów i dodatków oraz planowania procesu produkcji. Po zakończeniu uczestnik będzie

potrafił przygotować i estetycznie zaprezentować dania mięsne o standardzie premium z zachowaniem odpowiedniej soczystości i struktury.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                      | Metoda walidacji                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Charakteryzuje metody obróbki mięs premium, ich właściwości technologiczne oraz techniki termiczne.                                                                                                                                 | Klasyfikuje rodzaje mięs (wołowina, cielęcina, jagnięcina, drób) pod kątem ich struktury i przeznaczenia kulinarnego.                                                                     | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                                                                                                     | Określa i rozpoznaje właściwe stopnie wysmażenia mięsa na podstawie norm temperatur wewnętrznych oraz odczytów z termometru gastronomicznego.                                             | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                                                                                                     | Różnicuje i dobiera optymalne procesy obróbki termicznej (smażenie, pieczenie, sous-vide, confitowanie) do zadanego rodzaju mięsa.                                                        | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Charakteryzuje i dobiera zasady organizacji pracy oraz procesu przygotowania dań mięsnych premium.<br><br>Ocenia i dobiera techniki przygotowania oraz estetycznej prezentacji dań mięsnych wraz z dedykowanymi dodatkami i sosami. | Określa zasady przechowywania, sezonowania i bezpieczeństwa żywności w obróbce wstępnej.                                                                                                  | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                                                                                                     | Analizuje proces przygotowania dań i wybiera prawidłowy harmonogram kolejności prac (mise en place) uwzględniający jednocześnie stosowanie różnych technik obróbki termicznej i wstępnej. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                                                                                                     | Wskazuje i charakteryzuje zasady oraz procedury sporządzania klasycznych i nowoczesnych sosów (redukcji, emulsji) z zachowaniem balansu smaków.                                           | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                                                                                                                                                                                     | Rozpoznaje i ocenia prawidłowy układ elementów na talerzu (plating) pod kątem zasad proporcji, spójności wizualnej i elegancji.                                                           | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

- Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?
- TAK
- Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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

Program szkolenia skupia się na jednej dziedzinie tematycznej i jest realizowany w wymiarze 21 godzin dydaktycznych. Usługa dzieli się na dwa kompleksowe moduły łączące zajęcia teoretyczne z intensywnym warsztatem.

**Zakres tematyczny:**

- Moduł I: Profesjonalna obróbka mięsa - techniki i organizacja pracy (10,5h dydaktycznych: 4h teorii, 6,5h praktyki)
  - Charakterystyka mięs premium (wołowina, cielęcina, jagnięcina, drób), struktura i sezonowanie.
  - Obróbka wstępna: trybowanie, porcjowanie, marynowanie, aromatyzowanie oraz zasady bezpieczeństwa żywności.
  - Techniki obróbki termicznej: smażenie, pieczenie, sous-vide, confitowanie, odpoczynek mięsa.
  - Organizacja pracy (mise en place), kolejność prac i jednocześnie prowadzenie kilku technik.
- Moduł II: Wykończenie i prezentacja dań mięsnych premium (10,5h dydaktycznych: 4h teorii, 6,5h praktyki)
  - Sosy i dodatki do mięs: klasyczne, nowoczesne, redukcje, emulsje oraz warzywa jako element kompozycji.
  - Kontrola stopnia wysmażenia: praca z termometrem, korekta obróbki.
  - Plating dań mięsnych: kompozycja talerza, minimalizm, estetyka i proporcje.
  - Praca końcowa uczestników: samodzielne przygotowanie, wykończenie i prezentacja dania mięsnego.

**Warunki organizacyjne:** Zajęcia odbywają się w pełni wyposażonej pracowni kulinarnej / kuchni szkoleniowej zapewniającej stanowiska pracy do jednoczesnej obróbki mięsa różnymi metodami (w tym stanowiska sous-vide). Organizator gwarantuje odpowiednie środki dydaktyczne oraz surowce niezbędne do przeprowadzenia warsztatu. Kształcenie monitorowane jest przez wewnętrzny system kontroli jakości.

**Organizacja walidacji:** Postępy uczestników są weryfikowane na bieżąco poprzez praktyczne wykonywanie zadań kulinarnych (np. przygotowanie sosów, kontrola temperatury). Proces walidacji odbywa się w ostatnim bloku szkoleniowym i składa się z testu zamkniętego jednokrotnego wyboru (test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie) realizowanego w formie elektronicznej. Pozytywne zaliczenie obu części skutkuje wydaniem certyfikatu kompetencyjnego.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

| Przedmiot / temat                 | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 7 Moduł I - część teoretyczna | Zajęcia        | Michał Orłowski | 26-10-2026            | 08:00               | 11:30               | 03:30         |

| Przedmiot / temat                  | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 2 z 7 -                            | Przerwa        | -               | 26-10-2026            | 11:30               | 12:30               | 01:00         |
| 3 z 7 Moduł I - część praktyczna   | Zajęcia        | Michał Orłowski | 26-10-2026            | 12:30               | 16:00               | 03:30         |
| 4 z 7 Moduł II - część teoretyczna | Zajęcia        | Michał Orłowski | 27-10-2026            | 08:00               | 11:30               | 03:30         |
| 5 z 7 -                            | Przerwa        | -               | 27-10-2026            | 11:30               | 12:30               | 01:00         |
| 6 z 7 Moduł II - część praktyczna  | Zajęcia        | Michał Orłowski | 27-10-2026            | 12:30               | 15:30               | 03:00         |
| 7 z 7 -                            | Walidacja      | Michał Orłowski | 27-10-2026            | 15:30               | 16:00               | 00:30         |

### Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 16:00         |
| 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                                                                        | 3 990,00 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                                                                         | 3 990,00 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

249,38 PLN

Koszt osobogodziny netto

249,38 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Michał Orłowski

Michał Orłowski to wszechstronny szef kuchni, doradca biznesowy oraz doświadczony trener kulinarny, który prowadzi działalność szkoleniowo-konsultingową pod nazwą Michał Orłowski CoolKidConcept. Swoje wieloletnie i wieloaspektowe doświadczenie zawodowe budował zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym, pracując m.in. w prestiżowych restauracjach w Warszawie oraz przez kilka lat jako szef kuchni w renomowanych lokalach gastronomicznych w Sydney w Australii. W swojej karierze odpowiadał za kompleksowe zarządzanie zapleczem kuchennym, kreowanie autorskich kart menu oraz optymalizację procesów operacyjnych, pełniąc funkcję szefa kuchni m.in. w znanej zielonogórskiej restauracji Casablanca. Jako ceniony ekspert branżowy i restaurator stale współpracuje z międzynarodowymi markami wyposażenia dla sektora HoReCa (w tym jako ekspert marki Royal Catering dla firmy Expondo) oraz z czołowymi studiami kulinarnymi, takimi jak Look&Cook, gdzie regularnie prowadzi zaawansowane warsztaty i kursy. W ramach działalności trenerskiej Michał Orłowski z powodzeniem łączy unikalną, praktyczną wiedzę na temat światowej gastronomii z twardymi kompetencjami z zakresu doradztwa gospodarczego i optymalizacji biznesowej. Posiada wysokie kwalifikacje w obszarze zarządzania zespołami ludzkimi, planowania systemów pracy w gastronomii, wdrażania procedur kontroli jakości oraz zarządzania procesem zmian w przedsiębiorstwach. Jako szkoleni

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

### Warunki uczestnictwa

Wymogiem niezbędnym do udziału w kursie jest posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu gastronomii, przygotowywania potraw i obróbki mięsa.

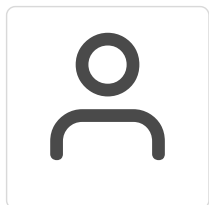
# Adres

Warszawa

Warszawa

woj. mazowieckie

# Kontakt



**Agata Usarek-Gradek**

**E-mail** [kontakt@fundacjasamodzielni.pl](mailto:kontakt@fundacjasamodzielni.pl)

**Telefon** (+48) 533 235 228