



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

WEGAŃSKIE BISTRO – projektowanie i przygotowywanie nowoczesnych dań kuchni roślinnej do profesjonalnej gastronomii

Numer usługi 2026/07/08/191735/3677845

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 07.12.2026 do 08.12.2026

2 952,00 PLN brutto
2 400,00 PLN netto
184,50 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do osób chcących rozwijać kompetencje zawodowe w zakresie nowoczesnej kuchni roślinnej, w szczególności do: • kucharzy i szefów kuchni, • pracowników gastronomii, • właścicieli oraz osób rozwijających ofertę restauracji, bistro i cateringu, • osób posiadających podstawową znajomość technik kulinarnych, które chcą poszerzyć umiejętności przygotowywania nowoczesnych dań wegańskich przeznaczonych do profesjonalnej gastronomii. Nabyte kompetencje mogą zostać wykorzystane podczas projektowania i przygotowywania dań kuchni roślinnej oraz rozwijania nowoczesnego menu gastronomicznego.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	04-12-2026
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

Po zakończeniu usługi uczestnik przygotowuje nowoczesne dania kuchni roślinnej z wykorzystaniem technik objętych programem szkolenia, dobiera odpowiednie składniki oraz komponuje potrawy przeznaczone do profesjonalnego menu bistro z zachowaniem walorów smakowych, teksturalnych i estetycznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady projektowania nowoczesnych dań kuchni roślinnej przeznaczonych do profesjonalnej gastronomii.	Omawia zasady komponowania dań kuchni roślinnej z wykorzystaniem technik objętych programem szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia rolę doboru składników, tekstury, aromatu i sposobu podania w tworzeniu spójnych dań.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zastosowanie technik kulinarnych wykorzystywanych podczas przygotowywania nowoczesnych dań roślinnych.	Rozróżnia techniki wykorzystywane podczas szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych technik na jakość przygotowywanych potraw.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje nowoczesne dania kuchni roślinnej z wykorzystaniem technik objętych programem szkolenia.	Dobiera odpowiednie składniki do wykonywanego zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje techniki objęte programem szkolenia podczas przygotowywania potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik komponuje i wykańcza dania z zachowaniem walorów smakowych, teksturalnych i estetycznych.	Łączy składniki zgodnie z założeniami przygotowywanej receptury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość przygotowanych dań przed ich podaniem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności wykonywania czynności oraz odpowiedzialności za jakość przygotowywanych dań.	Organizuje stanowisko pracy odpowiednio do wykonywanego zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad organizacji pracy podczas realizacji zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik współpracuje podczas wykonywania zadań praktycznych oraz wykorzystuje informacje zwrotne do doskonalenia sposobu wykonywania pracy.	Współpracuje z pozostałymi uczestnikami podczas realizacji zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Organizacja pracy oraz przygotowanie stanowiska

- Organizacja stanowiska pracy.
- Dobór surowców wykorzystywanych podczas szkolenia.
- Przygotowanie składników do realizacji programu.

Projektowanie nowoczesnych dań kuchni roślinnej

Omówienie i praktyczne zastosowanie:

- technik przygotowywania nowoczesnych dań kuchni roślinnej,
- budowania smaku z wykorzystaniem fermentacji, pieczenia, emulsji i infuzji,
- pracy z teksturą, temperaturą i aromatem,
- projektowania sezonowego menu bistro,
- organizacji pracy oraz efektywnego wykorzystania składników.

Przygotowywanie dań objętych programem szkolenia

Przystawki

- Tatar z pieczonych fioletowych marchewek z siekanymi kaparami, majonezem truflowym i chipsami z topinamburu.
- Kremowe cappuccino z pieczonych papryk i śmietanki kokosowej z siekaną tapenadą oraz słodko-słonymi pestkami dyni.

Dania główne

- Stek z długo smażonego selera z ziarnami kawy, aromatycznym sosem pieprzowym na żubrówce oraz chrupiącymi frytkami z domową przyprawą furikake.
- Terrina z porów z pieczonym kalafiozem, sosem beurre blanc na bazie mleka roślinnego oraz olejem szczypiorkowym.
- Kremowe risotto z nasion słonecznika z pieczonymi grzybami i fermentowanym pieprzem.

Dodatki

- Ciasteczka ziemniaczane z ziołami.
- Pieczona dynia Hokkaido z glazurą miso.

Desery

- Granita ogórkowa z jabłkiem i miętą.
- Czekoladowe krówki z pastą sezamową.
- Mus z orzechów laskowych na tofu silken.

Wykończenie i ocena jakości przygotowanych dań

- Komponowanie gotowych dań.
- Ocena jakości wykonania.
- Omówienie możliwości wdrożenia receptur do profesjonalnego menu bistro.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników oraz dynamiki pracy grupy. Zmiany kolejności realizacji zagadnień nie wpływają na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Organizacja stanowiska pracy, przygotowani e surowców oraz rozpoczęcie przygotowyw ania receptur kuchni roślinnej z wykorzystanie m technik objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Michał Kępiński	07-12-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Przygotowyw anie dań kuchni roślinnej oraz praktyczne wykorzystanie fermentacji, emulsji i infuzji podczas budowania smaku i tekstury potraw.	Zajęcia	Michał Kępiński	07-12-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	07-12-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 16 Przygotowywanie receptur inspirowanych nowoczesną kuchnią bistro oraz rozwijanie umiejętności komponowania dań roślinnych.	Zajęcia	Michał Kępiński	07-12-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	07-12-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Przygotowywanie i wykańczanie dań z uwzględnieniem estetyki podania, doboru dodatków oraz jakości wykonania.	Zajęcia	Michał Kępiński	07-12-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	07-12-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Kontynuacja realizacji programu, bieżąca analiza rezultatów pracy oraz omówienie organizacji procesu przygotowywania dań w gastronomii.	Zajęcia	Michał Kępiński	07-12-2026	17:00	18:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 Przygotowywanie kolejnych receptur oraz doskonalenie wykorzystania technik objętych programem szkolenia podczas pracy warsztatowej.	Zajęcia	Michał Kępiński	08-12-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Przygotowywanie dań kuchni roślinnej oraz rozwijanie umiejętności komponowania spójnego menu bistro.	Zajęcia	Michał Kępiński	08-12-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	08-12-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Przygotowywanie i wykańczanie dań z uwzględnieniem smaku, tekstury, estetyki oraz organizacji pracy na stanowisku.	Zajęcia	Michał Kępiński	08-12-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 16 -	Przerwa	-	08-12-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 16 Samodzielna realizacja zadań praktycznych z wykorzystaniem technik poznanych podczas szkolenia oraz bieżąca ocena jakości wykonywanych dań.	Zajęcia	Michał Kępiński	08-12-2026	14:45	16:15	01:30
15 z 16 -	Przerwa	-	08-12-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	08-12-2026	16:30	17:00	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

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Kępiński

Szef kuchni oraz trener specjalizujący się w nowoczesnej gastronomii i procesach fermentacji. Doświadczenie zawodowe zdobywał, pracując między innymi w restauracji KOKS na Wyspach Owczych oraz w restauracji Maaemo w Oslo. Od wielu lat zajmuje się fermentacją warzyw, owoców, ryb, mięsa i kwiatów, nieustannie rozwijając wiedzę w zakresie procesów fermentacyjnych oraz tworzenia nowych smaków i aromatów. Prowadzi szkolenia o charakterze praktycznym, przekazując uczestnikom wiedzę z zakresu nowoczesnych technik kulinarnych oraz świadomego wykorzystania fermentacji w gastronomii. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności z zakresu przygotowywania potraw.

Warunkiem ukończenia usługi jest uczestnictwo w usłudze oraz przystąpienie do walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej dostosowanej do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską – w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116