



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

KUCHNIA WŁOSKA – PASTA. Profesjonalne techniki przygotowywania świeżych makaronów oraz klasycznych sosów kuchni włoskiej

Numer usługi 2026/07/13/191735/3686302

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 14.12.2026 do 15.12.2026

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 rozwinąć praktyczne umiejętności przygotowywania świeżych makaronów zgodnie z tradycją kuchni włoskiej, w szczególności do:

- kucharzy i szefów kuchni poszerzających kompetencje w zakresie kuchni włoskiej,
- pracowników gastronomii przygotowujących dania z makaronów świeżych,
- właścicieli i pracowników restauracji rozwijających ofertę kuchni włoskiej,
- pasjonatów gotowania chcących opanować techniki przygotowywania świeżych makaronów oraz klasycznych sosów.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas przygotowywania autentycznych dań kuchni włoskiej w pracy zawodowej oraz we własnej działalności gastronomicznej.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

11-12-2026

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 świeże makarony z wykorzystaniem odpowiednio dobranych surowców, stosuje techniki formowania charakterystycznych formatów makaronów, przygotowuje klasyczne sosy kuchni włoskiej oraz komponuje dania zgodnie z tradycyjnymi recepturami i zasadami kuchni włoskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje surowce oraz zasady przygotowywania świeżych makaronów zgodnie z podstawowymi technikami kuchni włoskiej. Uczestnik opisuje zasady doboru sosów oraz łączenia ich z odpowiednimi rodzajami makaronów.	Omawia rolę poszczególnych surowców wykorzystywanych do przygotowania świeżych makaronów.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ sposobu przygotowania ciasta na jakość gotowego makaronu.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru sosów do formatów makaronów objętych programem szkolenia.	Wywiad swobodny
	Omawia podstawowe zasady przygotowywania klasycznych sosów kuchni włoskiej.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje świeże ciasto makaronowe oraz wykonuje formaty makaronów objęte programem szkolenia.	Przygotowuje ciasto zgodnie z recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Formuje makarony zgodnie z technikami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje klasyczne sosy kuchni włoskiej oraz komponuje dania z wykorzystaniem przygotowanych makaronów. Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności wykonywania czynności oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Przygotowuje sosy zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy makarony z odpowiednio dobranymi sosami zgodnie z zasadami kuchni włoskiej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy przed rozpoczęciem wykonywania zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia techniki przygotowywania makaronów i sosów.	Wprowadza wskazówki prowadzącego podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Doskonali sposób wykonywania czynności na podstawie otrzymanej informacji zwrotnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

TAK

Program

Organizacja pracy i dobór surowców do przygotowywania świeżych makaronów

- Organizacja stanowiska pracy.
- Dobór mąk, kasz, jaj i innych składników wykorzystywanych do przygotowywania ciast makaronowych.
- Omówienie wpływu surowców na strukturę, elastyczność i jakość gotowego makaronu.

Przygotowywanie różnych rodzajów ciast makaronowych

- Przygotowywanie ciast jajecznych.
- Przygotowywanie ciast z kaszy manny.
- Przygotowywanie ciast mieszanych.
- Dobór rodzaju ciasta do formatu makaronu i sposobu podania.

Przygotowywanie i formowanie świeżych makaronów

- Wyrabianie ciasta makaronowego.
- Praca z narzędziami do ręcznego i mechanicznego przygotowywania makaronu.
- Formowanie świeżych makaronów z wykorzystaniem technik objętych programem szkolenia.

- Kontrola grubości, struktury i jakości przygotowywanych formatów.

Klasyczne włoskie sosy i zasady ich łączenia z makaronem

- Dobór sosów do poszczególnych formatów makaronów.
- Przygotowywanie klasycznych sosów kuchni włoskiej.
- Kontrola smaku, konsystencji i przyprawienia.
- Łączenie sosu z makaronem zgodnie z zasadami kuchni włoskiej.

Gotowanie i serwowanie świeżych makaronów

- Kontrola czasu i stopnia ugotowania makaronu.
- Łączenie makaronu z sosem.
- Wykańczanie i estetyczne podawanie dań.
- Bieżąca degustacja i ocena jakości przygotowanych potraw.

Kolorowe ciasta makaronowe

- Przygotowywanie ciast barwionych pomidorem, szpinakiem i innymi dodatkami wskazanymi w programie szkolenia.
- Kontrola wpływu dodatków na strukturę i właściwości ciasta.
- Dobór techniki formowania do rodzaju przygotowanego ciasta.

Zaawansowane techniki formowania

- Formowanie bardziej złożonych formatów makaronów.
- Doskonalenie precyzji, powtarzalności i organizacji pracy.
- Korygowanie techniki na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.

Lasagne

- Przygotowywanie ciasta do lasagne.
- Przygotowywanie klasycznej lasagne oraz wariantów z różnymi nadzieniami.
- Łączenie elementów, obróbka termiczna i ocena jakości gotowego dania.

Doskonalenie technik przygotowywania pasty

1. Analiza jakości przygotowanych makaronów, sosów i dań.
2. Korygowanie techniki pracy.
3. Omówienie możliwości wykorzystania poznanych rozwiązań w profesjonalnej gastronomii.

Szkolenie realizowane jest w formule zajęć grupowych, w grupie od 4 do 12 osób. Uczestnicy korzystają ze stanowisk pracy wyposażonych w sprzęt i akcesoria niezbędne do realizacji ćwiczeń praktycznych.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych z uwzględnieniem organizacji pracy oraz specyfiki procesów technologicznych. Zmiana kolejności realizacji poszczególnych zagadnień nie wpływa na osiągnięcie efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji umiejętności i kompetencji społecznych. Uczestnik wykonuje zadania zgodnie z kryteriami weryfikacji określonymi dla usługi. Walidację przeprowadza osoba inna niż trener prowadzący szkolenie.

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, dobór mąk, kasz, jaj i dodatków oraz omówienie ich wpływu na strukturę ciasta makaronowego.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-12-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Przygotowywanie ciast jajecznych, z kaszy manny i mieszanych oraz kontrola ich konsystencji i elastyczności.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-12-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	14-12-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Przygotowywanie świeżych makaronów z wykorzystaniem technik ręcznych oraz urządzeń do wałkowania i formowania ciasta.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-12-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	14-12-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Przygotowywanie klasycznych sosów włoskich oraz dobór ich do formatów makaronów objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-12-2026	15:15	16:45	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 16 -	Przerwa	-	14-12-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Gotowanie makaronów, łączenie ich z sosami, estetyczne podawanie oraz bieżąca degustacja i ocena jakości dań.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-12-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Przygotowywanie kolorowych ciast makaronowych z wykorzystaniem pomidora, szpinaku i innych dodatków przewidzianych w programie.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-12-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Zaawansowane techniki formowania makaronów oraz doskonalenie precyzji, powtarzalności i pracy z narzędziami.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-12-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	15-12-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Przygotowywanie ciasta do lasagne oraz wykonywanie klasycznej wersji i wariantów z różnymi nadzieniami.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-12-2026	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 16 -	Przerwa	-	15-12-2026	14:30	14:45	00:15
14 z 16 Łączenie makaronów z sosami, wykańczanie dań oraz ocena jakości gotowych kompozycji.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-12-2026	14:45	16:15	01:30
15 z 16 -	Przerwa	-	15-12-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	15-12-2026	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

Amedeo Piovesan

Doświadczony trener kulinarny i doradca gastronomiczny z kilkudziesięcioletnią praktyką. Specjalizuje się w kuchni włoskiej, szkoleniu profesjonalnych kucharzy oraz tworzeniu i rozwijaniu konceptów restauracyjnych w Polsce i Europie. Od ponad dekady prowadzi kursy zawodowe, łącząc klasyczne techniki z nowoczesną wiedzą z zakresu biochemii żywności i technologii kulinarnej. Jest laureatem złotego medalu w krajowym konkursie na najlepszą pastę we Włoszech oraz ambasadorem kuchni włoskiej w Polsce. Doradza restauracjom, hotelom i firmom spożywczym w zakresie menu, organizacji pracy kuchni i strategii rozwoju. W swojej pracy stawia na jakość, innowację oraz tworzenie wartości kulturowej i biznesowej poprzez gastronomię. 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 stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

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