



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

77 ocen

WŁOSKIE DANIA MIĘSNE I DZICZYŻNA – profesjonalne techniki przygotowywania klasycznych potraw kuchni włoskiej z wykorzystaniem mięs i dziczyzny

Numer usługi 2026/07/13/191735/3686561

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 14.09.2026 do 15.09.2026

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 zdobyć lub rozwinąć praktyczne umiejętności przygotowywania klasycznych włoskich dań mięsnych oraz potraw z dziczyzny, w szczególności do:

- kucharzy i szefów kuchni rozwijających kompetencje w zakresie kuchni włoskiej,
- pracowników restauracji i lokali gastronomicznych przygotowujących dania mięsne oraz kuchni śródziemnomorskiej,
- właścicieli lokali gastronomicznych poszerzających ofertę o specjalistyczne dania kuchni włoskiej,
- osób planujących rozwój zawodowy w gastronomii,
- pasjonatów gotowania zainteresowanych tradycyjnymi technikami przygotowywania mięs oraz dziczyzny.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas przygotowywania klasycznych włoskich dań mięsnych i potraw z dziczyzny w pracy zawodowej oraz we własnej działalności gastronomicznej.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

11-09-2026

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 klasyczne włoskie dania mięsne oraz potrawy z dziczyzny z wykorzystaniem odpowiednio dobranych surowców i technik kulinarnych, dobiera metody obróbki do rodzaju mięsa, przygotowuje dodatki oraz sosy charakterystyczne dla kuchni włoskiej, a także organizuje pracę zgodnie z zasadami obowiązującymi w profesjonalnej gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje rodzaje mięs oraz dziczyzny wykorzystywane podczas przygotowywania klasycznych włoskich potraw mięsnych.	Omawia właściwości surowców wykorzystywanych podczas przygotowywania dań objętych programem szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ doboru mięsa na sposób obróbki oraz jakość gotowej potrawy.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje techniki kulinarne oraz zasady doboru dodatków i sosów stosowanych w klasycznej kuchni włoskiej do dań mięsnych i potraw z dziczyzny.	Omawia techniki przygotowywania potraw objętych programem szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru dodatków i sosów do przygotowywanych dań.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje klasyczne włoskie dania mięsne oraz potrawy z dziczyzny zgodnie z recepturami i technikami objętymi programem szkolenia.	Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki kulinarne właściwe dla przygotowywanych dań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik dobiera techniki obróbki, dodatki oraz sosy odpowiednie do rodzaju przygotowywanego mięsa i wykańcza potrawy przed podaniem.	Dobiera sposób obróbki odpowiedni do rodzaju mięsa lub dziczyzny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykańcza potrawy z zachowaniem estetyki i ocenia ich jakość przed podaniem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności wykonywania czynności oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	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 włoskich dań mięsnych i potraw z dziczyzny.	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 oraz dobór surowców do przygotowywania włoskich dań mięsnych i potraw z dziczyzny

- Organizacja stanowiska pracy.
- Dobór mięs, dziczyzny oraz pozostałych surowców wykorzystywanych podczas przygotowywania potraw objętych programem szkolenia.
- Planowanie kolejności wykonywania poszczególnych etapów pracy.

Przygotowywanie mięsa oraz dziczyzny do obróbki kulinarnej

- Charakterystyka rodzajów mięs oraz dziczyzny wykorzystywanych podczas szkolenia.
- Przygotowanie mięsa oraz dziczyzny do dalszych etapów przygotowywania potraw zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.
- Dobór technik przygotowania odpowiednich do wykonywanych dań.

Techniki obróbki mięs i dziczyzny w kuchni włoskiej

- Dobór mięsa, dziczyzny oraz pozostałych surowców wykorzystywanych podczas przygotowywania potraw objętych programem szkolenia.
- Kontrola stopnia przygotowania potraw.
- Kształtowanie smaku, tekstury i soczystości dań.

Przygotowywanie sosów oraz dodatków charakterystycznych dla kuchni włoskiej

- Przygotowywanie klasycznych sosów wykorzystywanych do dań mięsnych.
- Dobór dodatków podkreślających charakter przygotowywanych potraw.
- Łączenie składników zgodnie z zasadami kuchni włoskiej.

Przygotowywanie dań objętych programem szkolenia

- Crostini di patè di fegatini alla Toscana – crostini z wątróbką drobiową, kaparami i cebulą
- Vitello tonnato – cielęcina z sosem na bazie tuńczyka, anchois i kaparów
- Osso buco alla Milanese con risotto – duszona cielęcina z kością podawana z risotto
- Brasato di manzo al vino rosso – wołowina duszona w czerwonym winie z ryżem warzywnym
- Fegato alla Veneziana – wątróbka po wenecku z grillowaną polentą i karmelizowaną cebulą
- Scaloppine di vitello al Marsala – eskalopki cielęce w winie Marsala z orzechami włoskimi i zielonym pieprzem
- Saltimbocca alla Romana – cielęcina z szałwią i szynką parmeńską
- Anatra laccata – pieczona pierś z kaczki z miodem i przyprawami, podawana z pomidorkami cherry i zapiekаныmi ziemniakami
- Capriolo alla Tirolese – sarna po tyrolsku z jagodami

Doskonalenie technik przygotowywania włoskich dań mięsnych i potraw z dziczyzny

- Analiza jakości przygotowanych potraw.
- Korygowanie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.
- Omówienie możliwości wykorzystania poznanych technik w profesjonalnej gastronomii.

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.

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 mięs oraz dziczyzny, przygotowanie surowców i omówienie ich wpływu na jakość gotowych potraw.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-09-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 16 Przygotowanie mięsa oraz dziczyzny do obróbki kulinarnej zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-09-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	14-09-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Przygotowywanie włoskich dań mięsnych z zastosowaniem technik obróbki właściwych dla wykorzystywanych surowców.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-09-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	14-09-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Przygotowywanie sosów oraz dodatków charakterystycznych dla klasycznych włoskich dań mięsnych.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-09-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	14-09-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Łączenie składników, wykańczanie potraw oraz analiza jakości przygotowanych dań na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	14-09-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Przygotowywanie potraw z dziczyzny z doбором technik obróbki odpowiednich do rodzaju wykorzystywanego mięsa.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-09-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Wykonywanie dań objętych programem szkolenia z zachowaniem kolejności procesów technologicznych oraz kontroli jakości.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-09-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	15-09-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Komponowanie klasycznych włoskich dań mięsnych z doбором sosów, dodatków oraz elementów wykończenia.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-09-2026	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 16 -	Przerwa	-	15-09-2026	14:30	14:45	00:15
14 z 16 Doskonalenie technik przygotowywania włoskich dań mięsnych i potraw z dziczyzny oraz ocena jakości gotowych potraw.	Zajęcia	Amedeo Piovesan	15-09-2026	14:45	16:15	01:30
15 z 16 -	Przerwa	-	15-09-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	15-09-2026	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 ze 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 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