



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

WOŁOWINA OD A DO Z. Profesjonalne techniki doboru, obróbki i przygotowywania dań z wołowiny

Numer usługi 2026/07/17/191735/3695532

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 26.08.2026 do 27.08.2026

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 kompetencje w zakresie profesjonalnej pracy z wołowiną, w szczególności do:

- kucharzy chcących pogłębić wiedzę dotyczącą doboru elementów wołowiny oraz technik ich przygotowywania,
- szefów kuchni rozwijających ofertę restauracyjną opartą na daniach z wołowiny,
- właścicieli i menedżerów lokali gastronomicznych zainteresowanych efektywnym wykorzystaniem surowca oraz optymalizacją kosztów produkcji,
- pracowników restauracji, bistro, cateringu i innych punktów gastronomicznych przygotowujących dania z różnych elementów wołowiny,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie kulinarne, które chcą świadomie dobierać elementy wołowiny do konkretnych technik kulinarnych oraz rozwijać umiejętności przygotowywania nowoczesnych dań mięsnych.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas świadomego doboru poszczególnych elementów wołowiny do planowanych potraw, planowania procesu technologicznego, ograniczania strat surowca,

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

25-08-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Po zakończeniu usługi uczestnik dobiera odpowiednie elementy wołowiny do planowanego zastosowania kulinarnego, stosuje właściwe techniki porcjowania i obróbki cieplnej, przygotowuje dania zgodnie z programem szkolenia oraz ocenia jakość gotowych potraw pod względem smaku, struktury, stopnia przygotowania i zgodności z założeniami technologicznymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje elementy wołowiny oraz ich zastosowanie w gastronomii.	Omawia zastosowanie poszczególnych elementów wołowiny.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ doboru części wołowiny na sposób przygotowania potraw.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zasady doboru technik kulinarnych, przypraw oraz analizowania receptur objętych programem szkolenia.	Omawia zasady doboru technik obróbki odpowiednich dla różnych elementów wołowiny.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych technik na jakość gotowych potraw.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje dania z różnych elementów wołowiny zgodnie z technologią objętą programem szkolenia.	Dobiera odpowiedni element wołowiny do przygotowywanej potrawy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dania zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje właściwe techniki porcjowania, przyprawiania oraz obróbki cieplnej wołowiny, a następnie ocenia jakość przygotowanych potraw.	Stosuje techniki objęte programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość wykonanych potraw pod względem struktury, smaku i zgodności z założeniami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności procesów technologicznych, racjonalnego wykorzystania surowca oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Organizuje stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Racjonalnie wykorzystuje surowce podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia technik pracy z wołowiną oraz przygotowywania dań zgodnie z nowoczesnymi standardami gastronomii.	Wprowadza wskazówki prowadzącego podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Doskonali sposób wykonania potraw 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

Charakterystyka wołowiny oraz przygotowanie do pracy

- Organizacja stanowiska pracy.
- Charakterystyka poszczególnych elementów wołowiny oraz ich zastosowania w gastronomii.
- Zasady wyboru wysokiej jakości mięsa.
- Analiza wpływu rodzaju elementu wołowiny na dobór techniki kulinarnej.

Dobór surowca oraz techniki przygotowania

- Dobór odpowiednich elementów wołowiny do planowanych potraw.
- Techniki porcjowania oraz przygotowania różnych elementów wołowiny.
- Przyprawianie oraz budowanie smaku w daniach wołowych.
- Kontrola jakości przygotowanego surowca.

Techniki kulinarne stosowane podczas pracy z wołowiną

- Wykorzystanie technik siekania, smażenia, gotowania, duszenia i pieczenia.
- Przygotowanie terrin, tatarów oraz dań z mniej popularnych elementów wołowiny.

- Kontrola parametrów procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw.
- Wykorzystanie mniej popularnych elementów wołowiny w gastronomii premium.

Przygotowanie dań objętych programem szkolenia

Przystawki

- Krem ziemniaczany na wywarze z ozorów wołowych z ptysiami faszerowanymi wołowiną i grzybami.
- Tatar trio:
 - tatar wołowy z tuńczykiem i majonezem kaparowym,
 - tatar klasyczny z pieczarkami i pudrem grzybowym,
 - tatar z pieczonym burakiem.
- Terrina z ozorów wołowych z musztardą Dijon i pistacjami.

Dania główne

- Orientalna sałata z łatą wołową i smażoną chałką.
- Wykwintne pierogi z pieczonym szpondrem, smażonym winogronem i dymką.
- Crepinette wołowe z ogonów i policzków wołowych z selerem i orzechami.
- Wołowina po burgundzku z kremowym puree truflowym i smażoną sałatą rzymską.
- Polędwica wołowa z pieczonymi warzywami i czekoladowym demi-glace.
- Bryzol wołowy z kapustą kiszoną i gryką.

Komponowanie dodatków oraz wykańczanie potraw

- Przygotowanie dodatków, sosów i nowoczesnych garniturów.
- Łączenie komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.
- Wykańczanie oraz estetyczne serwowanie potraw.

Analiza jakości przygotowanych potraw

- Ocena jakości przygotowanych potraw pod względem smaku, tekstury, stopnia obróbki oraz zgodności z założeniami technologicznymi.
- Analiza wpływu zastosowanych technik kulinarnych na jakość gotowych dań.
- Doskonalenie technik pracy z wołowiną na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników oraz dynamiki pracy grupy. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa 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, charakterystyka elementów wołowiny, dobór surowca oraz omówienie technologii przygotowywania dań objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-08-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Przygotowanie i porcjowanie różnych elementów wołowiny, przyprawianie mięsa oraz przygotowanie surowca do dalszej obróbki technologicznej.	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-08-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	26-08-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Przygotowanie przystawek z wykorzystaniem wołowiny, wykonywanie tatarów oraz terriny zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-08-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	26-08-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 16 Przygotowanie dań z wykorzystaniem mniej popularnych elementów wołowiny oraz kontrola jakości wykonywanych etapów pracy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-08-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	26-08-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Przygotowanie sosów, dodatków oraz komponentów wykorzystywanych podczas wykonania dań głównych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-08-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Przygotowanie dań głównych z wykorzystaniem różnych technik obróbki cieplnej wołowiny zgodnie z programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Wykonywanie dań głównych, przygotowanie sosów oraz nowoczesnych garniturów, łączenie komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	10:30	12:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 16 -	Przerwa	-	27-08-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Wykańczanie potraw, komponowanie elementów na talerzu oraz kontrola jakości przygotowanych dań.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	13:00	14:45	01:45
13 z 16 -	Przerwa	-	27-08-2026	14:45	15:00	00:15
14 z 16 Analiza jakości przygotowanych potraw, identyfikacja błędów technologicznych oraz doskonalenie technik pracy z wołowiną na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-08-2026	15:00	16:15	01:15
15 z 16 -	Przerwa	-	27-08-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	27-08-2026	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

Maciej Rosiński

Szef kuchni, szkoleniowiec oraz konsultant branży gastronomicznej. Specjalizuje się w nowoczesnym cukiernictwie i gastronomii, łącząc doświadczenie kuchni wytrawnej z cukiernictwem. Jest ambasadorem marki Callebaut, wykładowcą Chocolate Academy oraz trenerem Międzynarodowej Szkoły Sztuki Kulinarnej Ashanti. Jest współautorem książek o nowoczesnym cukiernictwie „Kreacje: Iwaniuk, Rosiński, Wiśniewski” oraz „Świąteczne Kreacje”. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych i gastronomicznych. 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 otrzymują 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 szkoleniu 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 zespołowe.

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