



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

SZTUKA MIĘSA. Profesjonalne techniki przygotowywania nowoczesnych dań z różnych rodzajów mięs

Numer usługi 2026/07/17/191735/3695633

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 09.09.2026 do 10.09.2026

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 kompetencje w zakresie profesjonalnego przygotowywania nowoczesnych dań mięsnych, w szczególności do:

- kucharzy chcących poszerzyć warsztat pracy z różnymi rodzajami mięs,
- szefów kuchni rozwijających ofertę restauracyjną opartą na nowoczesnych daniach mięsnych,
- właścicieli i menedżerów lokali gastronomicznych zainteresowanych podnoszeniem jakości serwowanych potraw,
- pracowników restauracji, bistro i cateringu przygotowujących dania mięsne,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie kulinarne, które chcą doskonalić umiejętności przygotowywania nowoczesnych potraw z wykorzystaniem różnych rodzajów mięs.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas doboru odpowiednich technik przygotowywania różnych rodzajów mięs, komponowania dań restauracyjnych, przygotowywania sosów i dodatków oraz estetycznego wykańczania i serwowania potraw.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

08-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Po zakończeniu usługi uczestnik dobiera odpowiednie techniki przygotowywania różnych rodzajów mięs, przygotowuje dania zgodnie z programem szkolenia, komponuje dodatki i sosy podkreślające charakter potraw oraz ocenia jakość gotowych dań pod względem smaku, struktury, stopnia przygotowania i estetyki podania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje właściwości różnych rodzajów mięs oraz ich zastosowanie w nowoczesnej gastronomii. Uczestnik opisuje zasady doboru technik kulinarnych, dodatków oraz analizowania receptur objętych programem szkolenia.	Omawia cechy poszczególnych rodzajów mięs wykorzystywanych podczas szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ rodzaju mięsa na dobór techniki przygotowania potraw.	Wywiad swobodny
	Omawia zasady doboru technik przygotowywania różnych rodzajów mięs.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych technik i dodatków na jakość gotowych potraw.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje dania z wykorzystaniem różnych rodzajów mięs zgodnie z technologią objętą programem szkolenia.	Dobiera odpowiedni rodzaj mięsa do przygotowywanej potrawy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dania zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje właściwe techniki przygotowywania mięsa, komponuje dodatki i sosy oraz ocenia jakość przygotowanych potraw. Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności procesów technologicznych oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Stosuje techniki objęte programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość wykonanych potraw pod względem struktury, smaku, estetyki i zgodności z założeniami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia technik przygotowywania nowoczesnych dań mięsnych.	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 różnych rodzajów mięs oraz przygotowanie do pracy

- Organizacja stanowiska pracy.
- Charakterystyka wołowiny, wieprzowiny, drobiu oraz jagnięciny wykorzystywanych podczas szkolenia.
- Dobór odpowiednich rodzajów mięsa do planowanych potraw.
- Wpływ właściwości różnych rodzajów mięs na dobór technik przygotowywania potraw.

Obróbka wstępna mięsa oraz przygotowanie komponentów

- Przygotowanie mięsa do dalszych etapów pracy.
- Techniki porcjowania, oczyszczania i przyprawiania różnych rodzajów mięs.
- Przygotowanie komponentów wykorzystywanych podczas realizacji receptur objętych programem szkolenia.
- Kontrola jakości przygotowanego surowca.

Techniki przygotowania różnych rodzajów mięs

- Wykorzystanie technik smażenia, duszenia, pieczenia oraz innych metod obróbki cieplnej odpowiednich dla przygotowywanych potraw.
- Kontrola parametrów procesu technologicznego podczas przygotowywania mięsa.

- Dobór technik kulinarnych odpowiednich dla poszczególnych receptur objętych programem szkolenia.

Przygotowanie dań objętych programem szkolenia

Przystawki

- Tatar wołowy z lodami z musztardy francuskiej.
- Długo gotowany boczek z wędzonymi jabłkami i sorbetem z kiszonych ogórków.

Dania główne

- Policzki wieprzowe z kasztanami i kalafiorem.
- Pierś kaczki marynowana w ginie z morelami i szparagami.
- Polędwica wołowa z grzybami, czekoladą i ziemniakami dauphine.
- Kurczak z pistacjami i sosem żurawinowym.
- Biodrówka jagnięca z miętowym purée i karmelizowanymi warzywami.

Komponowanie dodatków oraz wykańczanie potraw

- Przygotowanie sosów oraz dodatków uzupełniających przygotowywane dania.
- Łączenie komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.
- Wykańczanie i estetyczne serwowanie potraw.

Analiza jakości przygotowanych potraw

- Ocena jakości przygotowanych potraw pod względem smaku, struktury, stopnia przygotowania oraz estetyki podania.
- Analiza wpływu zastosowanych technik kulinarnych na jakość gotowych dań.
- Doskonalenie technik przygotowywania nowoczesnych dań mięsnych 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 różnych rodzajów mięs oraz omówienie technik przygotowywania dań objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-09-2026	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, porcjowanie, przyprawianie oraz przygotowanie komponentów do wykonania przystawek i pierwszych dań.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-09-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	09-09-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Przygotowanie przystawek z wykorzystaniem różnych rodzajów mięs zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-09-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	09-09-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Wykonywanie dań z wykorzystaniem technik smażenia, duszenia i pieczenia oraz kontrola jakości wykonywanych etapów pracy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-09-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	09-09-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Przygotowanie sosów, dodatków oraz komponentów wykorzystywanych podczas realizacji dań głównych i zabezpieczenie elementów do kolejnych etapów pracy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-09-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Przygotowanie nowoczesnych dań z wykorzystaniem różnych rodzajów mięs zgodnie z programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-09-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Łączenie komponentów, przygotowanie sosów i dodatków oraz doskonalenie technik przygotowywania nowoczesnych dań mięsnych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-09-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	10-09-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 16 Wykańczanie potraw, komponowanie elementów na talerzu oraz ocena zgodności wykonania z założeniami receptur objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-09-2026	13:00	14:45	01:45
13 z 16 -	Przerwa	-	10-09-2026	14:45	15:00	00:15
14 z 16 Analiza jakości przygotowanych potraw, ocena zastosowanych technik kulinarnych oraz doskonalenie sposobu przygotowywania dań na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-09-2026	15:00	16:15	01:15
15 z 16 -	Przerwa	-	10-09-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	10-09-2026	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

Rodzaj godzin	Liczba godzin
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

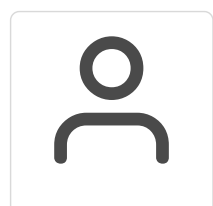
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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 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