



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

SEZONOWA KUCHNIA POLSKA. Nowoczesne techniki przygotowywania dań z wykorzystaniem sezonowych produktów

Numer usługi 2026/07/20/191735/3699142

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 28.10.2026 do 29.10.2026

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 przygotowywania nowoczesnych dań inspirowanych kuchnią polską z wykorzystaniem sezonowych produktów, w szczególności do:

- kucharzy chcących rozwijać warsztat pracy z lokalnymi i sezonowymi składnikami,
- szefów kuchni poszukujących inspiracji do tworzenia nowoczesnego menu opartego na polskiej tradycji kulinarnej,
- właścicieli i menedżerów restauracji, firm cateringowych oraz kuchni eventowych zainteresowanych tworzeniem estetycznych i powtarzalnych dań sezonowych,
- pracowników gastronomii przygotowujących dania kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie kulinarne, które chcą doskonalić umiejętności pracy z sezonowymi produktami oraz rozwijać techniki komponowania nowoczesnych dań.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas planowania menu opartego na sezonowych produktach, przygotowywania nowoczesnych dań inspirowanych kuchnią polską, doboru tech

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

27-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Po zakończeniu usługi uczestnik dobiera sezonowe produkty do przygotowywanych potraw, stosuje odpowiednie techniki kulinarne, przygotowuje dania zgodnie z programem szkolenia, komponuje nowoczesne talerze oraz ocenia jakość wykonanych potraw pod względem smaku, struktury, estetyki podania 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 sezonowe produkty oraz ich zastosowanie w nowoczesnej kuchni polskiej. Uczestnik opisuje zasady doboru technik kulinarnych, komponowania potraw oraz analizowania receptur objętych programem szkolenia.	Omawia właściwości sezonowych produktów wykorzystywanych podczas szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ doboru produktów na smak, strukturę i jakość przygotowywanych potraw.	Wywiad swobodny
	Omawia zasady doboru technik odpowiednich dla sezonowych produktów.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych technik na efekt końcowy przygotowywanych dań.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje nowoczesne dania inspirowane kuchnią polską zgodnie z technologią objętą programem szkolenia.	Dobiera sezonowe produkty do wykonywanych potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dania zgodnie z realizowanymi recepturami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje odpowiednie techniki kulinarne, komponuje elementy potraw oraz ocenia jakość przygotowanych dań.	Stosuje techniki objęte programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość wykonanych potraw pod względem smaku, struktury, estetyki podania oraz zgodności z założeniami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności procesów technologicznych oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Organizuje stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia technik przygotowywania nowoczesnych dań z wykorzystaniem sezonowych produktów.	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 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

Sezonowość w nowoczesnej kuchni polskiej

- Organizacja stanowiska pracy oraz planowanie procesu przygotowywania potraw.
- Charakterystyka sezonowych produktów wykorzystywanych podczas szkolenia.
- Dobór sezonowych składników do realizowanych receptur.
- Wpływ sezonowości na smak, jakość i estetykę przygotowywanych dań.

Obróbka sezonowych produktów oraz przygotowanie komponentów

- Dobór technik obróbki odpowiednich dla warzyw, owoców, mięs i pozostałych składników wykorzystywanych podczas szkolenia.

- Przygotowanie produktów do dalszych etapów pracy.
- Wykorzystanie sezonowych składników podczas wykonywania receptur.
- Kontrola jakości przygotowanych komponentów.

Techniki przygotowywania nowoczesnych dań inspirowanych kuchnią polską

- Wykorzystanie technik kulinarnych odpowiednich dla realizowanych receptur.
- Łączenie tradycyjnych smaków z nowoczesnymi metodami przygotowywania potraw.
- Ocena jakości przygotowanych komponentów.
- Organizacja pracy podczas równoległego wykonywania kilku elementów potraw.

Przygotowanie dań zgodnie z recepturami

Przystawki

- Śledź w czerwonym winie
- Rillettes z pieczonego pstrąga tęczowego z marynowaną cukinią
- Carpaccio z jelenia z piklami
- Tatar wołowy z lodami musztardowymi

Dania główne

- Gołąbki z grzybami leśnymi i kaszą gryczaną
- Pierogi z sandaczem i rakami z sosem maślanym
- Kaczka z jabłkami i marynowanymi buraczkami
- Jeleń ze słonecznikiem bulwiastym i suszonymi śliwkami

Desery

- Intermezzo – Sorbet z rokitnika z kruszonką z krupczatki
- Tarta jabłkowa z kruszonką i lodami z kwaśnej śmietany
- Leniwe z morelami i cynamonem
- Pudding z szafranem i truskawkami

Komponowanie i wykańczanie potraw

- Dobór dodatków podkreślających charakter sezonowych produktów.
- Komponowanie elementów na talerzu.
- Wykańczanie potraw zgodnie z nowoczesnymi standardami gastronomii.
- Estetyczne serwowanie przygotowanych dań.

Analiza jakości przygotowanych potraw

- Ocena jakości przygotowanych potraw pod względem smaku, struktury, estetyki podania oraz zgodności z recepturami.
- Analiza zastosowanych technik kulinarnych.
- Doskonalenie sposobu wykonania potraw 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, omówienie sezonowych produktów oraz zaplanowanie procesu technologicznego realizowanych receptur.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-10-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Obróbka wstępna produktów oraz przygotowanie komponentów wymagających dłuższych procesów technologicznych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-10-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	28-10-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Wykonywanie baz kulinarnych, sosów, marynat oraz pozostałych elementów stanowiących podstawę realizowanych receptur.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-10-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	28-10-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 16 Prowadzenie procesów technologicznych oraz bieżąca kontrola jakości wykonywanych elementów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-10-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	28-10-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Kompletowanie i zabezpieczenie przygotowanych komponentów do dalszych etapów realizacji potraw.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-10-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Realizacja kolejnych etapów procesów technologicznych oraz przygotowanie elementów wykonywanych bezpośrednio przed podaniem.	Zajęcia	Maciej Rosiński	29-10-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Łączenie przygotowanych komponentów oraz finalizacja potraw zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	Maciej Rosiński	29-10-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	29-10-2026	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 bieżąca ocena jakości wykonywanych dań.	Zajęcia	Maciej Rosiński	29-10-2026	13:00	14:45	01:45
13 z 16 -	Przerwa	-	29-10-2026	14:45	15:00	00:15
14 z 16 Analiza jakości przygotowanych potraw, doskonalenie technik kulinarnych oraz wprowadzanie korekt na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Maciej Rosiński	29-10-2026	15:00	16:15	01:15
15 z 16 -	Przerwa	-	29-10-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	29-10-2026	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, jeżeli 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