



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Szef Kuchni: ABC Ryb. Profesjonalna obróbka, filetowanie i kreacja nowoczesnych dań z ryb

Numer usługi 2026/07/20/191735/3699261

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 18.11.2026 do 19.11.2026

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 obróbki, filetowania oraz przygotowywania dań z ryb, w szczególności do:

- kucharzy i szefów kuchni rozwijających umiejętności pracy z rybami,
- pracowników gastronomii chcących doskonalić techniki przygotowywania nowoczesnych dań rybnych,
- właścicieli i menedżerów restauracji zainteresowanych poszerzeniem oferty o dania z ryb,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie kulinarne, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie doboru surowca, filetowania oraz wykorzystania ryb w profesjonalnej kuchni.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas doboru i oceny jakości ryb, planowania procesów technologicznych, przygotowywania nowoczesnych dań rybnych, analizowania receptur oraz organizacji pracy na stanowisku kucharskim.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

17-11-2026

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 dobiera ryby odpowiednio do realizowanych receptur, wykonuje ich profesjonalną obróbkę i filetowanie, stosuje właściwe techniki kulinarne podczas przygotowywania nowoczesnych dań, komponuje potrawy z wykorzystaniem odpowiednio dobranych dodatków oraz ocenia jakość wykonanych dań pod względem smaku, tekstury, 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 gatunki ryb i zasady ich wykorzystania w gastronomii.	Omawia cechy wybranych gatunków ryb wykorzystywanych podczas szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru surowca do realizowanych receptur oraz możliwości wykorzystania poszczególnych elementów ryby.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje techniki obróbki, filetowania oraz przygotowywania nowoczesnych dań z ryb.	Omawia etapy obróbki i filetowania ryb.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych technik na jakość gotowych potraw.	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje obróbkę, filetowanie oraz porcjowanie ryb zgodnie z zasadami technologii gastronomicznej.	Dobiera techniki odpowiednie do rodzaju ryby.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje obróbkę i filetowanie zgodnie z zasadami obowiązującymi w gastronomii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje potrawy zgodnie z realizowanymi recepturami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość przygotowanych dań pod względem smaku, tekstury, estetyki podania oraz zgodności z założeniami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia technik obróbki i przygotowywania dań z ryb.	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

Dobór ryb oraz organizacja pracy w profesjonalnej kuchni

- Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Charakterystyka ryb słodkowodnych i morskich wykorzystywanych podczas szkolenia.
- Ocena jakości surowca oraz dobór ryb do realizowanych receptur.
- Planowanie kolejności wykonywania poszczególnych etapów przygotowania dań.

Profesjonalna obróbka i wykorzystanie ryb

- Patroszenie, filetowanie oraz porcjowanie ryb.
- Dobór technik obróbki odpowiednich do gatunku ryby.
- Wykorzystanie poszczególnych elementów ryby zgodnie z zasadą racjonalnego gospodarowania surowcem.
- Przygotowanie elementów potraw do kolejnych etapów pracy.

Realizacja receptur objętych programem szkolenia

- ŚLEDZIE MARYNOWANE W CZARNYM BZIE Z CYKORIA
- GRZBIET Z TROCI Z GREMOLADĄ

- DORSZ KONFITOWANY Z PURÉE I SOSEM Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ
- TURBOT NA SZPARAGACH Z JUS I KAWIOREM
- ŻŁOTY PSTRAŻ ZE SKORZONERĄ
- BALLOTYNA Z JESIOTRA Z JABŁKIEM

Kreacja dań z ryb

- Wykonanie potraw zgodnie z recepturami realizowanymi podczas szkolenia.
- Łączenie przygotowanych elementów w kompletne dania.
- Dobór dodatków podkreślających charakter przygotowywanych potraw.
- Wykorzystanie nowoczesnych połączeń smakowych.

Wykańczanie i prezentacja potraw

- Komponowanie elementów na talerzu.
- Wykańczanie potraw zgodnie z nowoczesnymi standardami gastronomii.
- Ocena estetyki oraz jakości przygotowanych dań.
- Analiza wpływu zastosowanych technik na efekt końcowy.

Doskonalenie technik pracy z rybami

- Analiza jakości wykonanych potraw.
- Doskonalenie technik obróbki, filetowania oraz przygotowywania dań na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.
- Wykorzystanie poznanych technik w codziennej praktyce zawodowej.

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 gatunków ryb oraz planowanie procesu technologicznego realizowanych receptur.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 16 Obróbka wstępna ryb, filetowanie, porcjowanie oraz przygotowanie komponentów do dalszych etapów pracy.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	11:30	12:30	01:00
3 z 16 -	Przerwa	-	18-11-2026	12:30	13:00	00:30
4 z 16 Dobór składników oraz rozpoczęcie realizacji receptur objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	13:00	15:00	02:00
5 z 16 -	Przerwa	-	18-11-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Kontynuacja realizacji receptur oraz przygotowanie elementów wymagających dłuższej obróbki.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	18-11-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Kompletowanie i zabezpieczenie elementów przygotowywanych potraw do kolejnych etapów pracy.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	17:00	18:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 Kontynuacja realizacji receptur oraz wykonywanie elementów wymagających przygotowania bezpośrednio przed podaniem.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Łączenie przygotowanych elementów oraz finalizacja dań zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	19-11-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Komponowanie dań na talerzu, wykorzystanie nowoczesnych technik prezentacji oraz wykończenie potraw.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	13:00	14:45	01:45
13 z 16 -	Przerwa	-	19-11-2026	14:45	15:00	00:15
14 z 16 Analiza jakości przygotowanych dań oraz omówienie możliwości wykorzystania poznanych technik w praktyce zawodowej.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	15:00	16:15	01:15
15 z 16 -	Przerwa	-	19-11-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 16 -	Walidacja	-	19-11-2026	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

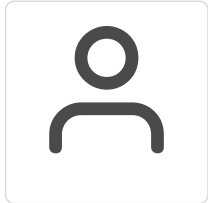
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Salamon

Utytułowany szef kuchni, trener i mentor kulinarny z wieloletnim doświadczeniem w gastronomii, edukacji zawodowej oraz szkoleniu przyszłych kucharzy. Laureat Kulinarного Pucharu Polski 2016 oraz licznych wyróżnień branżowych. Przez wiele lat kierował zespołami kucharskimi w renomowanych obiektach gastronomicznych, m.in. w Pałacu Mierzęcin, a obecnie prowadzi autorską restaurację Strona w Poznaniu. Od ponad dwóch dekad łączy pracę szefa kuchni z działalnością szkoleniową, przygotowując uczniów i profesjonalistów do konkursów krajowych i międzynarodowych, w tym WorldSkills i EuroSkills. Został powołany przez Ministra Edukacji Narodowej do grona ekspertów systemu edukacji zawodowej, aktywnie uczestnicząc w rozwoju standardów kształcenia przyszłych kucharzy. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników. 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