



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Gorąca kuchnia azjatycka. Profesjonalne techniki przygotowywania gorących dań kuchni Azji

Numer usługi 2026/07/20/191735/3699393

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 08:00 h
📅 28.08.2026 do 28.08.2026

1 476,00 PLN brutto
1 200,00 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 gorących dań kuchni azjatyckiej, w szczególności do:

- kucharzy i szefów kuchni rozwijających umiejętności przygotowywania dań kuchni Azji,
- pracowników gastronomii zainteresowanych poszerzeniem warsztatu o techniki stosowane w kuchni azjatyckiej,
- właścicieli i menedżerów lokali gastronomicznych planujących rozwój oferty o dania inspirowane kuchniami Azji,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie kulinarne, które chcą doskonalić umiejętności pracy z charakterystycznymi składnikami oraz technikami kuchni azjatyckiej.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas doboru składników charakterystycznych dla kuchni azjatyckiej, analizowania receptur, przygotowywania gorących dań, komponowania potraw oraz organizacji pracy na stanowisku kucharskim.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

27-08-2026

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 składniki charakterystyczne dla kuchni azjatyckiej, stosuje właściwe techniki kulinarne podczas przygotowywania gorących dań, wykonuje potrawy zgodnie z realizowanymi recepturami, komponuje gotowe dania oraz ocenia ich jakość 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 składniki oraz produkty wykorzystywane podczas przygotowywania gorących dań kuchni azjatyckiej.	Omawia właściwości produktów wykorzystywanych podczas szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru składników do realizowanych receptur.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje techniki kulinarne stosowane podczas przygotowywania gorących dań kuchni azjatyckiej.	Omawia techniki wykorzystywane podczas realizacji receptur.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych technik na jakość przygotowywanych potraw.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje gorące dania kuchni azjatyckiej zgodnie z realizowanymi recepturami.	Dobiera składniki odpowiednie do wykonywanych potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dania zgodnie z realizowanymi recepturami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje właściwe techniki kulinarne oraz ocenia jakość przygotowanych dań.	Stosuje techniki objęte programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość wykonanych potraw pod względem smaku, tekstury, estetyki podania oraz zgodności z założeniami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności wykonywania poszczególnych etapów przygotowania potraw 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 gorących dań kuchni azjatyckiej.	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

Produkty charakterystyczne dla gorącej kuchni azjatyckiej

- Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Charakterystyka produktów i przypraw wykorzystywanych podczas szkolenia.
- Dobór składników do realizowanych receptur.
- Planowanie kolejności wykonywania poszczególnych etapów przygotowania potraw.

Organizacja pracy podczas równoległej realizacji receptur

- Dobór technik kulinarnych odpowiednich do realizowanych receptur.
- Łączenie produktów charakterystycznych dla kuchni azjatyckiej.
- Kontrola jakości wykonywanych elementów potraw.
- Organizacja pracy podczas przygotowywania kilku receptur.

Realizacja receptur objętych programem szkolenia

Chiny

1. Kurczak w sosie słodko-kwaśnym
2. Krewetki Kung Pao – w stylu seczuańskim

Tajlandia

1. Tom Yum – aromatyczna, ostro-kwaśna zupa z kurczakiem i mleczkiem kokosowym
2. Tajskie żółte curry z kurczakiem, warzywami i ryżem
3. Pad Thai – smażony na woku makaron ryżowy z krewetkami lub kurczakiem

Korea

1. Korean Fried Chicken – chrupiące udka duszone w pikantnym sosie, podawane z ryżem
2. Japchae – makaron z batatów z warzywami i wołowiną

Japonia

1. Kare – japońskie curry z ryżem, warzywami i smażonym kurczakiem w panku
2. Udon – smażony makaron w sosie z czarnego pieprzu z wołowiną

Witnam

- 1. Pho – klasyczna wietnamska zupa z makaronem ryżowym i kurczakiem
- 2. Sajgonki – z mięsem wieprzowo-wołowym, podawane z sosem chili

Komponowanie i wykańczanie dań

- Łączenie przygotowanych elementów w kompletne potrawy.
- Dobór dodatków podkreślających smak i charakter dań.
- Komponowanie elementów na talerzu.
- Wykańczanie potraw zgodnie z realizowanymi recepturami.

Ocena jakości przygotowanych potraw

- Analiza jakości wykonanych dań.
- Ocena 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: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Organizacja stanowiska pracy, charakterystyka produktów wykorzystywanych w kuchni azjatyckiej oraz kolejności przygotowania potraw.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	28-08-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 9 Przygotowanie składników oraz wykonanie elementów wymagających wcześniejszej obróbki zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	28-08-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 9 -	Przerwa	-	28-08-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 9 Realizacja receptur objętych programem szkolenia z wykorzystaniem technik charakterystycznych dla gorącej kuchni azjatyckiej.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	28-08-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 9 -	Przerwa	-	28-08-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 9 Finalizacja potraw, łączenie przygotowanych elementów oraz wykańczanie dań.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	28-08-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 9 Ocena jakości przygotowanych potraw oraz omówienie możliwości wykorzystania poznanych technik w praktyce zawodowej.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	28-08-2026	16:45	17:15	00:30
8 z 9 -	Przerwa	-	28-08-2026	17:15	17:30	00:15
9 z 9 -	Walidacja	-	28-08-2026	17:30	18:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:30
w tym suma godzin walidacji	00:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

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	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

PAWEŁ NIEWIADOMSKI

Szef kuchni specjalizujący się w kuchni azjatyckiej, ze szczególnym uwzględnieniem sushi, ramen oraz dań kuchni japońskiej. Pasjonat intensywnych smaków i nowoczesnych technik kulinarnych.

Laureat Ramen Festiwalu – zwycięzca edycji 2016 oraz zdobywca I miejsca w kategorii Ramen Tradycyjny w 2017 roku. Prowadzi szkolenia o charakterze praktycznym, koncentrując się na rozwijaniu umiejętności zawodowych uczestników w zakresie przygotowywania dań kuchni azjatyckiej oraz organizacji pracy w profesjonalnej kuchni. 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