



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Kompleksowy kurs Ramen. Profesjonalne przygotowywanie ramenu od bulionu do kompletnej kompozycji

Numer usługi 2026/07/20/191735/3699515

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 15:00 h
📅 05.10.2026 do 06.10.2026

3 198,00 PLN brutto
2 600,00 PLN netto
213,20 PLN brutto/h
173,33 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 ramenu, w szczególności do:

- kucharzy i szefów kuchni rozwijających kompetencje w zakresie kuchni japońskiej,
- pracowników gastronomii planujących poszerzenie oferty o ramen przygotowywany zgodnie z profesjonalnymi standardami,
- właścicieli i menedżerów lokali gastronomicznych zainteresowanych wdrożeniem ramenu do menu,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie kulinarne, które chcą poznać technologię przygotowywania bulionów, tare, olejów aromatycznych, dodatków oraz kompleksowych kompozycji ramen.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas planowania procesów technologicznych, analizowania receptur, przygotowywania bulionów, tare, olejów aromatycznych, dodatków oraz komponowania kompletnych misek ramenu w profesjonalnej gastronomii.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

02-10-2026

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 planuje proces przygotowania ramenu, dobiera surowce do poszczególnych elementów receptury, przygotowuje buliony, tare, oleje aromatyczne oraz dodatki zgodnie z realizowanymi recepturami, komponuje kompletne miski ramenu oraz ocenia ich jakość pod względem smaku, równowagi poszczególnych elementów, 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 elementy składające się na ramen oraz zasady ich przygotowania.	Omawia rolę bulionu, tare, olejów aromatycznych oraz dodatków w przygotowaniu ramenu.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru składników do realizowanych receptur.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje proces technologiczny przygotowania ramenu.	Omawia kolejność wykonywania poszczególnych etapów przygotowania ramenu.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych technik na jakość gotowego dania.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje buliony, tare, oleje aromatyczne oraz dodatki zgodnie z realizowanymi recepturami.	Wykonuje poszczególne elementy ramenu zgodnie z realizowanymi recepturami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera techniki odpowiednie do przygotowywanych elementów ramenu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy przygotowane elementy zgodnie z realizowaną recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik komponuje kompletną miskę ramenu oraz ocenia jakość przygotowanego dania.	Ocenia jakość przygotowanego ramenu pod względem smaku, równowagi poszczególnych elementów, 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 pracy podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia sposobu przygotowania i komponowania ramenu.	Wprowadza wskazówki prowadzącego podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Doskonali sposób przygotowania poszczególnych elementów ramenu 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

Planowanie kolejności wykonywania poszczególnych etapów przygotowania ramenu

- Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Charakterystyka poszczególnych elementów składających się na ramen.
- Dobór surowców do przygotowania bulionów, tare, olejów aromatycznych oraz dodatków.
- Dobór rozwiązań technologicznych do realizowanych receptur.

Przygotowanie bulionów oraz baz smakowych

- Przygotowanie kremowego bulionu tonkotsu.
- Przygotowanie klarownego bulionu drobiowego.
- Bilansowanie profilu smakowego bulionów.
- Kontrola jakości przygotowanych baz.

Przygotowanie tare oraz olejów aromatycznych

- Przygotowanie shoyu tare oraz shio tare.

- Przygotowanie olejów aromatycznych wykorzystywanych podczas szkolenia.
- Bilansowanie smaku tare oraz olejów aromatycznych wykorzystywanych podczas przygotowania ramenu.
- Ocena wpływu tare i olejów na końcowy profil smakowy.

Realizacja receptur objętych programem szkolenia

Baza i komponenty:

- Kremowy bulion wieprzowy TONKOTSU
- Klarowny bulion drobiowy
- SHOYU TARE – 2 wersje
- SHIO TARE
- OLEJE RAMENOWE
- CHASHU – 2 wersje

Rameny

- Tonkotsu ramen w trzech wariantach.
- Klarowny shoyu ramen.
- Dwa warianty klarownego shio ramen.

Komponowanie kompletnej miski ramenu

- Łączenie wszystkich elementów zgodnie z realizowanymi recepturami.
- Dobór dodatków do poszczególnych wariantów ramenu.
- Komponowanie kompletnej miski ramenu.
- Ocena równowagi smakowej oraz estetyki podania.

Doskonalenie techniki przygotowania ramenu

- Analiza jakości przygotowanych ramenów.
- Doskonalenie sposobu przygotowania poszczególnych elementów na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.
- Wykorzystanie poznanych technik w praktyce zawodowej.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem specyfiki procesów technologicznych, 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 budowy ramenu oraz charakterystyka bulionów stanowiących podstawę poszczególnych wariantów ramenu.	Zajęcia	Kohei Yagi	05-10-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 16 Przygotowanie kremowego bulionu tonkotsu oraz klarownego bulionu drobiowego zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	Kohei Yagi	05-10-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	05-10-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Przygotowanie shoyu tare oraz shio tare, analiza ich wpływu na profil smakowy ramenu oraz bilansowanie smaku.	Zajęcia	Kohei Yagi	05-10-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	05-10-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Przygotowanie olejów aromatycznych oraz chashu w wariantach objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Kohei Yagi	05-10-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	05-10-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Ocena jakości przygotowanych elementów ramenu oraz przygotowanie ich do dalszej realizacji receptur.	Zajęcia	Kohei Yagi	05-10-2026	17:00	18:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 Kontynuacja przygotowania elementów ramenu oraz rozpoczęcie komponowania ramenów zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	Kohei Yagi	06-10-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Przygotowanie tonkotsu ramen w wariantach objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Kohei Yagi	06-10-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	06-10-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Przygotowanie shoyu ramen oraz shio ramen zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	Kohei Yagi	06-10-2026	13:00	14:15	01:15
13 z 16 -	Przerwa	-	06-10-2026	14:15	14:30	00:15
14 z 16 Komponowanie kompletnych misek ramenu, ocena równowagi smakowej poszczególnych elementów oraz doskonalenie sposobu wykonania na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Kohei Yagi	06-10-2026	14:30	15:15	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 -	Przerwa	-	06-10-2026	15:15	15:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	06-10-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	15:00
w tym suma godzin zajęć	12:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	17:15

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	3 198,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	213,20 PLN
Koszt osobogodziny netto	173,33 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

15:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kohei Yagi

Ramen designer, konsultant gastronomiczny oraz specjalista w zakresie tradycyjnej kuchni japońskiej, ze szczególnym uwzględnieniem ramen. Posiada doświadczenie w projektowaniu receptur, technologii przygotowywania bulionów, tare, olejów aromatycznych oraz dodatków charakterystycznych dla kuchni japońskiej. Prowadzi szkolenia praktyczne dla osób rozwijających kompetencje zawodowe w zakresie przygotowywania ramen 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