



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

Zimna kuchnia – profesjonalne techniki przygotowywania i serwowania dań zimnej kuchni

Numer usługi 2026/07/21/191735/3701735

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 26.10.2026 do 27.10.2026

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	Szkolenie skierowane jest do kucharzy, szefów kuchni oraz osób pracujących w gastronomii, które chcą rozwinąć kompetencje w zakresie profesjonalnego przygotowywania i serwowania dań zimnej kuchni. Usługa jest również odpowiednia dla właścicieli lokali gastronomicznych, pracowników cateringu oraz hoteli odpowiedzialnych za przygotowanie zimnych przystawek i bufetów, a także osób posiadających podstawowe doświadczenie kulinarne, planujących rozwój zawodowy w gastronomii. Nabyte kompetencje mogą zostać wykorzystane podczas przygotowywania nowoczesnych i klasycznych dań zimnych, planowania produkcji, organizacji pracy oraz podnoszenia jakości i estetyki oferty gastronomicznej.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	23-10-2026
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 przygotowuje dania zimnej kuchni z wykorzystaniem klasycznych i nowoczesnych technik, dobiera surowce odpowiednie do realizowanych receptur, komponuje smaki i tekstury, wykonuje estetyczne wykończenie potraw oraz organizuje pracę zgodnie z wymaganiami profesjonalnej gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje surowce oraz techniki stosowane podczas przygotowywania dań zimnej kuchni.	Rozróżnia surowce wykorzystywane do przygotowywania dań zimnej kuchni oraz wskazuje ich zastosowanie.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru technik przygotowania odpowiednich do rodzaju produktu.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zasady komponowania smaków, tekstur oraz estetycznej prezentacji dań zimnej kuchni.	Wyjaśnia zasady łączenia składników pod względem smaku, struktury i wyglądu.	Wywiad swobodny
	Opisuje zasady estetycznego serwowania dań zimnej kuchni.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje dania zimnej kuchni z wykorzystaniem technik prezentowanych podczas szkolenia.	Dobiera odpowiednie surowce oraz techniki przygotowania do wykonywanego dania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje danie zgodnie z założeniami technologicznymi oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje wykończenie oraz prezentację dań zimnej kuchni zgodnie z zasadami profesjonalnej gastronomii.	Komponuje elementy dania z zachowaniem estetyki podania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera sposób serwowania odpowiedni do charakteru przygotowanego dania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności wykonywania czynności oraz gospodarowania surowcami.	Planuje kolejność wykonywania prac z uwzględnieniem procesu technologicznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Racjonalnie wykorzystuje dostępne surowce podczas wykonywania zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przestrzega standardów pracy obowiązujących w profesjonalnej kuchni oraz współpracuje podczas realizacji zadań.	Przestrzega zasad organizacji stanowiska pracy oraz współpracy podczas realizacji zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje zadania z zachowaniem odpowiedzialności za jakość przygotowywanych potraw.	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

Organizacja pracy oraz przygotowanie stanowiska

- organizacja stanowiska pracy,
- przygotowanie surowców i półproduktów,
- planowanie procesu technologicznego.

Podczas zajęć uczestnicy przygotowują wybrane wyroby zimnej kuchni z wykorzystaniem technik charakterystycznych dla profesjonalnej gastronomii, tj.:

Klasyczne i nowoczesne techniki zimnej kuchni

- sezamowe bułeczki na zimno nadziewane ndują,
- foie gras rocher z gorzką czekoladą, wiśniami i orzechami laskowymi,
- terrina z porów i krewetek z lekkim ziołowym dressingiem,
- kremowe pâté z wątroby indyka z konfiturą wiśniową, masłem palonym i grzankami.

Techniki przygotowania ryb i owoców morza w zimnej kuchni

- ceviche z dorady z cytrusami i leche de tigre,
- terrina z wędzonego łososia,
- carpaccio z ośmiornicy,
- croustade z tatarem z tuńczyka.

Techniki przygotowania wyrobów garmażeryjnych

- kremowe jajko w galaretkę z pieczonej kaczki,
- rustykalne pâté en croûte z morelami i kasztanami.

Komponowanie smaków, tekstur oraz estetyki podania

- przygotowanie sałatki z karmelizowaną cykorią, kremowym kozim serem i marynowanymi gruszkami,
- wykonanie elementów dekoracyjnych i wykończeniowych,
- profesjonalna prezentacja oraz serwis przygotowanych dań.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych receptur. 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, przygotowanie surowców oraz planowanie procesu technologicznego w zimnej kuchni.	Zajęcia	Michał Kępiński	26-10-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Klasyczne i nowoczesne techniki przygotowywania wyrobów zimnej kuchni – zajęcia praktyczne.	Zajęcia	Michał Kępiński	26-10-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	26-10-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Przygotowywanie wyrobów garmażeryjnych oraz klasycznych i nowoczesnych przystawek zimnych – zajęcia praktyczne.	Zajęcia	Michał Kępiński	26-10-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	26-10-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 16 Doskonalenie technik wykonania, komponowanie smaków, tekstur oraz estetyki wyrobów zimnej kuchni.	Zajęcia	Michał Kępiński	26-10-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	26-10-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Analiza jakości przygotowanych wyrobów, omówienie zastosowanych technik oraz planowanie realizacji kolejnych zadań praktycznych.	Zajęcia	Michał Kępiński	26-10-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Przygotowywanie dań z ryb i owoców morza z wykorzystaniem technik charakterystycznych dla zimnej kuchni.	Zajęcia	Michał Kępiński	27-10-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Doskonalenie technik przygotowywania wyrobów zimnej kuchni podczas realizacji zadań praktycznych.	Zajęcia	Michał Kępiński	27-10-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	27-10-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 16 Wykańczanie, dekorowanie oraz profesjonalna prezentacja wyrobów zimnej kuchni.	Zajęcia	Michał Kępiński	27-10-2026	13:00	15:00	02:00
13 z 16 -	Przerwa	-	27-10-2026	15:00	15:15	00:15
14 z 16 Samodzielne przygotowanie, wykończenie i prezentacja wyrobów zimnej kuchni z zastosowaniem poznanych technik.	Zajęcia	Michał Kępiński	27-10-2026	15:15	16:15	01:00
15 z 16 -	Przerwa	-	27-10-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	27-10-2026	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 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

Michał Kępiński

Szef kuchni oraz trener specjalizujący się w nowoczesnej gastronomii i procesach fermentacji. Doświadczenie zawodowe zdobywał, pracując między innymi w restauracji KOKS na Wyspach Owczych oraz w restauracji Maaemo w Oslo. Od wielu lat zajmuje się fermentacją warzyw, owoców, ryb, mięsa i kwiatów, nieustannie rozwijając wiedzę w zakresie procesów fermentacyjnych oraz tworzenia nowych smaków i aromatów. Prowadzi szkolenia o charakterze praktycznym, przekazując uczestnikom wiedzę z zakresu nowoczesnych technik kulinarnych oraz świadomego wykorzystania fermentacji w gastronomii. 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 otrzymają 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 usłudze oraz przystąpienie do walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w formie zajęć grupowych z wykorzystaniem indywidualnych stanowisk pracy.

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