



Centrum Doradztwa
Finansowego
Urszula Bancerz

★★★★★ 4,8 / 5
73 oceny

Szkolenie "Kuchnia azjatycka od podstaw"

Numer usługi 2026/07/30/11986/3720106

📍 Łuków
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 24:00 h
📅 12.08.2026 do 15.08.2026

5 460,00 PLN brutto
5 460,00 PLN netto
227,50 PLN brutto/h
227,50 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników gastronomii, którzy chcą od podstaw opanować praktyczne techniki i kultowe przepisy kuchni azjatyckiej.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	11-08-2026
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego przyrządzania klasycznych dań kuchni azjatyckiej oraz sprawnego posługiwania się tradycyjnymi technikami i narzędziami kulinarnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Uczestnik charakteryzuje składniki, przyprawy oraz sosy stosowane w tradycyjnej kuchni azjatyckiej.	Wskazuje rolę i zastosowanie azjatyckich sosów bazowych w kształtowaniu smaków potraw.	Wywiad swobodny
	Opisuje właściwości oraz wpływ świeżych aromatów i przypraw na profil zapachowy dań.	Wywiad swobodny
Wiedza: Uczestnik wyjaśnia parametry i zasady obróbki termicznej w specyficznych naczyniach azjatyckich.	Omawia zasady dynamiki i kontroli temperatury podczas smażenia metodą stir-fry.	Wywiad swobodny
	Przedstawia parametry techniczne i zasady gotowania potraw na parze.	Wywiad swobodny
Umiejętności: Uczestnik przygotowuje surowce spożywcze do obróbki w potrawach azjatyckich.	Tnie mięsa oraz warzywa na elementy o właściwej wielkości i strukturze.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Sieka dodatki aromatyczne z zachowaniem odpowiedniej techniki krojenia.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Umiejętności: Uczestnik wykonuje potrawę azjatycką z wykorzystaniem tradycyjnych technik obróbki cieplnej. Kompetencje społeczne: Uczestnik organizuje bezpieczne stanowisko pracy w warunkach kuchennych.	Smaży składniki na mocno rozgrzanym woku z zachowaniem ciągłego ruchu potrawy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Podgrzewa półprodukty na parze do uzyskania pożądanej miękkości i struktury.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Układa surowce i narzędzia w logice mise en place przed rozpoczęciem obróbki cieplnej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady BHP podczas pracy z urządzeniami emitującymi wysokie temperatury.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Kompetencje społeczne: Uczestnik współpracuje w zespole podczas przygotowywania złożonych posiłków.	Ustala podział zadań z partnerem przy równoległym wykonywaniu elementów dania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Komunikuje status realizacji poszczególnych etapów pracy pozostałym członkom zespołu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Program szkolenia:

Moduł 1: Technika pracy z wokiem, przygotowanie składników i baza dań typu stir-fry

1. Omówienie kluczowych sosów azjatyckich (sojowy, ostrygowy, rybny) oraz przypraw korzennych
2. Poprawne dbanie, wypalanie i konserwacja woka
3. Prawidłowa obróbka wstępna i techniki krojenia mięs, warzyw oraz aromatów (imbir, czosnek, chili)
4. Zastosowanie techniki *stir-fry* – smażenie na wysokim ogniu na przykładzie kurczaka z warzywami i orzechami
5. Przygotowanie klasycznej wołowiny z brokułami na bazie sosu ostrygowego

Moduł 2: Balans smaków, dania w głębokim oleju i klasyka makaronów azjatyckich

1. Praktyczna nauka łączenia 5 smaków (słodki, kwaśny, słony, ostry, umami) oraz przygotowywanie autorskich dipów
2. Technika obróbki papieru ryżowego i przygotowanie świeżych Spring Rolls z sos orzechowym
3. Przygotowanie farszu mięsno-warzywnego i bezpieczne smażenie chrupiących sajgoniek na głębokim oleju
4. Własnoręczne przygotowanie sosu, przygotowanie makaronu ryżowego i wykończenie kultowego Pad Thaia

Moduł 3: Sztuka gotowania tradycyjnych zup azjatyckich i wywarów korzennych

1. Gotowanie esencjonalnego wywaru korzennego i serwowanie wietnamskiej zupy Pho z makaronem ryżowym
2. Przygotowanie tajskiej zupy Tom Kha na mleczku kokosowym z kurczakiem, trawą cytrynową i aromatami
3. Sekrety przygotowania bazy smakowej (*Tare*), marynowanego jajka oraz składania miski domowego Ramenu

Moduł 4: Kuchnia japońska i ciasto drożdżowe na parze

1. Gotowanie, zaprawianie octem ryżowym i prawidłowe chłodzenie ryżu do sushi
2. Technika skręcania rolek sushi: Hosomaki, Futomaki oraz Uramaki (z ryżem na zewnątrz)
3. Wyrabianie ciasta drożdżowego i gotowanie puszystych bułeczek Bao na parze w koszykach bambusowych

5. Egzamin-walidacja

Walidacja odbywa się w warunkach rzeczywistych (na stanowiskach kuchennych) i weryfikuje równolegle wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne. Efekt uczenia się w kategorii Wiedza zostanie zweryfikowany za pomocą wywiadu swobodnego, zrealizowany bezpośrednio przy stanowiskach kuchennych podczas wykonywania zadania praktycznego. Egzaminator podchodzi indywidualnie do każdego uczestnika i zadaje krótkie pytania sprawdzające wiedzę z zakresu zawartego w efektach uczenia się. Zakres Umiejętności i

Kompetencji społecznych zostanie zweryfikowany za pomocą obserwacji w warunkach rzeczywistych. Uczestnicy zostaną podzieleni na zespoły 2–3 osobowe, które otrzymają zadanie praktyczne określone przez egzaminatora. Podczas realizacji zadania egzaminator na bieżąco obserwuje pracę zdających i ocenia stopień spełnienia poszczególnych kryteriów weryfikacji przypisanych do efektów uczenia się. Czas trwania walidacji to 90 minut.

Walidacja zostanie przeprowadzona przez niezależnego egzaminatora - inną osobę niż trener. Trener prowadzący zajęcia nie ingeruje w jakiegokolwiek formie w proces egzaminowania ani nie ma wpływu na ocenę ich wyników. Zapewnia to pełną niezależność i bezstronność wyników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Technika pracy z wokiem, przygotowanie składników i baza dań typu stir-fry	Zajęcia	Ewa Krüger	12-08-2026	07:00	10:00	03:00
2 z 13 -	Przerwa	-	12-08-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 13 Technika pracy z wokiem, przygotowanie składników i baza dań typu stir-fry	Zajęcia	Ewa Krüger	12-08-2026	11:00	13:00	02:00
4 z 13 Balans smaków, dania w głębokim oleju i klasyka makaronów azjatyckich	Zajęcia	Ewa Krüger	13-08-2026	07:00	10:00	03:00
5 z 13 -	Przerwa	-	13-08-2026	10:00	11:00	01:00
6 z 13 Balans smaków, dania w głębokim oleju i klasyka makaronów azjatyckich	Zajęcia	Ewa Krüger	13-08-2026	11:00	13:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 13 Sztuka gotowania tradycyjnych zup azjatyckich i wywarów korzennych	Zajęcia	Ewa Krüger	14-08-2026	07:00	10:00	03:00
8 z 13 -	Przerwa	-	14-08-2026	10:00	11:00	01:00
9 z 13 Sztuka gotowania tradycyjnych zup azjatyckich i wywarów korzennych	Zajęcia	Ewa Krüger	14-08-2026	11:00	13:00	02:00
10 z 13 Kuchnia japońska i ciasto drożdżowe na parze	Zajęcia	Ewa Krüger	15-08-2026	07:00	09:00	02:00
11 z 13 -	Przerwa	-	15-08-2026	09:00	10:00	01:00
12 z 13 Kuchnia japońska i ciasto drożdżowe na parze	Zajęcia	Ewa Krüger	15-08-2026	10:00	11:30	01:30
13 z 13 -	Walidacja	-	15-08-2026	11:30	13:00	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	18:30
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	26:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 460,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 460,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	227,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	227,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Krüger

Trener praktyk, nauczyciel przedmiotów zawodowych z zakresu kucharz, kelner, cukiernik w Zespole Szkół Zawodowych nr 2 w Łukowie. Doświadczenie w prowadzeniu zajęć z w/w zakresu zdobyte w ciągu ostatnich 12 lat. Specjalizuje się w kompleksowym przygotowywaniu uczniów oraz kursantów do pracy w sektorze gastronomicznym, łącząc wiedzę teoretyczną z praktycznymi standardami nowoczesnej gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają skrypt z zakresu tematyki szkolenia.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora.

Informacje dodatkowe

Warunkiem ukończenia usługi jest uczestnictwo w co najmniej 80% godzin zajęć przewidzianych w programie. Obecność weryfikowana jest na podstawie list obecności podpisywanych każdego dnia szkoleniowego.

Frekwencja na zajęciach potwierdzana jest każdorazowo własnoręcznym podpisem uczestnika na liście obecności dostępnej w miejscu szkolenia.

Informacja o zwolnieniu z VAT: Usługa zwolniona z VAT na podst. art. 43 ust. 1 pkt. 29 lit.a, wpis do ewidencji szkół i placówek niepublicznych nr 42, prowadzony przez Starostwo Powiatowe w Łukowie.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

Zawarto umowę z WUP w Szczecinie w ramach projektu "Zachodniopomorskie bony szkoleniowe".

Adres

ul. Międzyrzecka 75/-
21-400 Łuków
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Beata Kłysz

E-mail kontakt@edukacjaonline.com

Telefon (+48) 784 684 362