



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

KOMPLEKSOWE KOMPETENCJE W MAŁEJ GASTRONOMII – przygotowanie ryb, wywarów i sosów, dań kuchni azjatyckiej oraz kawy

Numer usługi 2026/09/04/191735/3790327

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 47:00 h
📅 23.10.2026 do 15.04.2027

8 671,50 PLN brutto
7 050,00 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 wykorzystywane w małej gastronomii, w szczególności do:

- kucharzy i pracowników restauracji, barów, smażalni ryb oraz lokali oferujących dania obiadowe,
- pracowników odpowiedzialnych za przygotowywanie ryb, potraw, wywarów i sosów,
- osób pracujących w gastronomii, które chcą rozszerzyć warsztat o przygotowywanie gorących dań kuchni azjatyckiej,
- pracowników lokali gastronomicznych, których zakres zadań obejmuje również przygotowywanie espresso i podstawowych napojów kawowych,
- właścicieli i osób odpowiedzialnych za rozwój oraz jakość oferty małych lokali gastronomicznych.

Nabyte kompetencje mogą być wykorzystywane w bieżącej pracy związanej z przygotowywaniem i serwowaniem potraw oraz napojów w gastronomii.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

22-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Po zakończeniu usługi uczestnik wykonuje obróbkę ryb i przygotowuje dania rybne, przygotowuje wywary i sosy oraz gorące dania kuchni azjatyckiej, przygotowuje espresso i podstawowe napoje kawowe, organizuje stanowisko pracy, racjonalnie wykorzystuje surowce oraz ocenia jakość przygotowanych potraw i napojów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady pracy z rybami oraz przygotowywania wywarów i sosów.	Wskazuje zasady obróbki i racjonalnego wykorzystania ryb oraz rozróżnia podstawowe techniki przygotowywania wywarów i sosów objęte programem.	Test teoretyczny
Uczestnik charakteryzuje produkty i techniki stosowane podczas przygotowywania gorących dań kuchni azjatyckiej.	Rozróżnia produkty i techniki objęte programem oraz wskazuje ich zastosowanie podczas przygotowywania wybranych dań.	Test teoretyczny
Uczestnik charakteryzuje zasady przygotowywania espresso i podstawowych napojów kawowych.	Rozróżnia prawidłową ekstrakcję, nadekstrakcję i podekstrakcję oraz wskazuje kolejność podstawowych czynności podczas przygotowania espresso i spieniania mleka.	Test teoretyczny
Uczestnik wykonuje obróbkę ryb i przygotowuje dania rybne.	Wykonuje obróbkę ryby i przygotowuje danie z zastosowaniem technik objętych programem, ograniczając straty surowca.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje wywary i sosy oraz kontroluje ich jakość.	Przygotowuje wywar i sos zgodnie z realizowanym procesem oraz ocenia ich smak, aromat, klarowność lub konsystencję odpowiednio do rodzaju produktu.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje gorące dania kuchni azjatyckiej.	Dobiera składniki i stosuje techniki objęte programem podczas przygotowywania dania oraz kontroluje smak, teksturę i jakość rezultatu.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje espresso i podstawowe napoje kawowe.	Przygotowuje espresso z wykorzystaniem ekspresu kolbowego i młynka oraz przygotowuje napój mleczny z właściwie spienionym mlekiem.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem zasad higieny, bezpieczeństwa i racjonalnego wykorzystania surowców.	Organizuje stanowisko i kolejność pracy, utrzymuje porządek oraz wykorzystuje surowce i przygotowane komponenty w sposób ograniczający straty.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik ocenia rezultaty własnej pracy i wskazuje działania służące poprawie jakości.	Ocenia przygotowaną potrawę lub napój, wskazuje element wymagający korekty oraz sposób poprawy rezultatu.	Analiza dowodów i deklaracji

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

Program usługi

Barista – kawa od podstaw

- podstawowe informacje o kawie: pochodzenie, gatunki, obróbka, magazynowanie i palenie,
- degustacja i podstawowa ocena sensoryczna,
- organizacja stanowiska pracy baristy,
- ekspres kolbowy, młynek i podstawowe akcesoria,
- parametry i filtracja wody,
- prawidłowa ekstrakcja, nadekstrakcja i podekstrakcja,
- znaczenie stopnia zmielenia,
- kalibracja młynka i ekspresu,
- dystrybucja i tamping,
- przygotowywanie espresso i kaw czarnych,
- dobór mleka i dzbanków,

- napowietrzanie i wirowanie mleka,
- przygotowywanie cappuccino, latte i flat white,
- podstawy dekorowania napojów mlecznych,
- czyszczenie i konserwacja wykorzystywanego sprzętu.

Napoje przygotowywane podczas zajęć: espresso, kawy czarne z ekspresu kolbowego, cappuccino, latte, flat white.

Praca z rybami

- charakterystyka ryb słodko- i słonowodnych,
- ocena jakości oraz dobór produktu,
- obróbka wstępna, patroszenie, filetowanie i krojenie ryb,
- techniki obróbki i zastosowanie poszczególnych elementów,
- racjonalne wykorzystanie ryby i minimalizowanie ilości odpadów,
- przygotowywanie i przechowywanie wywaru rybnego,
- wykorzystanie wywaru w zupach i sosach,
- przygotowywanie dań z zastosowaniem poznanych technik,
- komponowanie i wykańczanie dań,
- ocena jakości przygotowanych potraw.

Dania realizowane podczas zajęć obejmują:

- śledzie marynowane w czarnym bzie z cykorią,
- grzbiet z troci z gremoladą,
- dorsza konfitowanego z purée i sosem z trawą cytrynową,
- turbot na szparagach z jus i kawiozem,
- złotego pstrąga ze skorzonką,
- ballotynę z jesiotra z jabłkiem.

Gorąca kuchnia azjatycka

- organizacja stanowiska pracy,
- charakterystyka produktów i przypraw wykorzystywanych podczas szkolenia,
- dobór składników do realizowanych receptur,
- planowanie kolejności przygotowania potraw,
- dobór technik właściwych dla realizowanych receptur,
- łączenie produktów charakterystycznych dla kuchni azjatyckiej,
- praca z wysoką temperaturą i technikami szybkiego smażenia,
- przygotowywanie sosów i balansowanie smaków,
- kontrola jakości wykonywanych elementów,
- organizacja pracy przy równoległym przygotowywaniu receptur,
- łączenie przygotowanych elementów w kompletne potrawy,
- komponowanie i wykańczanie dań,
- ocena jakości przygotowanych potraw.

Dania realizowane podczas zajęć:

Chiny: kurczak w sosie słodko-kwaśnym, krewetki Kung Pao.

Tajlandia: Tom Yum, tajskie żółte curry, Pad Thai.

Korea: Korean Fried Chicken, Japchae.

Japonia: Kare, Udon.

Wietnam: Pho, sajgonki.

Wywary i sosy

- organizacja stanowiska pracy,
- dobór surowców wykorzystywanych do przygotowywania wywarów i sosów,
- planowanie kolejności wykonywania poszczególnych etapów,
- dobór technik odpowiednich do rodzaju wywaru,
- kontrola procesu przygotowania i parametrów wpływających na jakość,
- ocena klarowności, smaku i aromatu wywarów,
- dobór technik odpowiednich do rodzaju sosu,

- kontrola konsystencji, smaku i jakości sosów,
- dobór sposobu wykończenia i zastosowania gotowych sosów,
- analiza jakości przygotowanych produktów,
- doskonalenie techniki pracy.

Dania objęte programem szkolenia:

- Sandacz w sosie polskim
- Pierogi z rakami w sosie beurre blanc z kwiatów czarnego bzu
- Bulion z perliczki z wędzoną herbatą i kołdunami
- Pierogi z kaszanką, pieczonym jabłkiem z wanilią i sosem z ogonów wieprzowych
- Rosół z raków z lanymi kluskami
- Stek z polędwicy wołowej w sosie ziemniaczanym z truflami
- Piers z kaczki w sosie z kukułkami
- Stek z selera w sosie orzechowym
- Piers z kaczki w sosie z pieczoną wanilią.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych procesów gastronomicznych. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Opis procesu walidacji

Walidacja osiągnięcia efektów uczenia się jest przeprowadzana przez osobę inną niż osoby prowadzące zajęcia.

Efekty z zakresu wiedzy są weryfikowane metodą testu teoretycznego w formie zamkniętej, natomiast efekty dotyczące umiejętności i kompetencji przekrojowych są weryfikowane metodą analizy dowodów i deklaracji.

W trakcie realizacji poszczególnych części usługi powstają i są gromadzone dowody związane z wykonywaniem przez uczestnika zadań praktycznych. Mogą obejmować w szczególności karty procesu, zapisy dotyczące wykonanych czynności i zastosowanych technik, parametry procesu oraz dokumentację rezultatów pracy.

Trenerzy lub pracownik organizatora mogą uczestniczyć w gromadzeniu i przekazywaniu dokumentacji, jednak nie dokonują oceny osiągnięcia efektów uczenia się i nie ustalają wyniku walidacji.

Podczas końcowej walidacji walidator analizuje zgromadzony materiał dowodowy oraz wynik testu teoretycznego i na tej podstawie ustala spełnienie kryteriów weryfikacji oraz końcowy wynik walidacji.

Walidacja jest ostatnim elementem całej usługi i trwa 30 minut.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 50

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 50 Pochodzenie, gatunki, obróbka i palenie kawy oraz podstawy degustacji i oceny sensorycznej.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 50 Organizacja stanowiska baristy oraz przygotowanie ekspresu, młynka, akcesoriów i wody.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 50 Zasady przygotowania espresso: ekstrakcja, stopień zmielenia, dystrybucja, tamping i ocena jakości.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 50 -	Przerwa	-	23-10-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 50 Przygotowywanie espresso i kaw czarnych, kalibracja ustawień i kontrola ekstrakcji.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	13:30	14:45	01:15
6 z 50 -	Przerwa	-	23-10-2026	14:45	15:00	00:15
7 z 50 Spienianie mleka oraz przygotowywanie cappuccino, latte i flat white.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	15:00	16:15	01:15
8 z 50 -	Przerwa	-	23-10-2026	16:15	16:30	00:15
9 z 50 Ocena przygotowanych napojów, korekta techniki i podsumowanie organizacji pracy baristy.	Zajęcia	Wojciech Pasko	23-10-2026	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 50 Charakterystyka ryb słodkowodnych, ocena jakości oraz dobór produktu.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	10:00	11:30	01:30
11 z 50 Obróbka wstępna ryb, filetowanie, porcjowanie i racjonalne wykorzystanie surowca.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	11:30	13:00	01:30
12 z 50 -	Przerwa	-	18-11-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 50 Przygotowywanie wywaru rybnego oraz jego wykorzystanie jako bazy do zup i sosów.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	13:30	15:00	01:30
14 z 50 -	Przerwa	-	18-11-2026	15:00	15:15	00:15
15 z 50 Przygotowywanie dań z ryb z zastosowaniem technik objętych programem.	Zajęcia	Paweł Salamon	18-11-2026	15:15	16:45	01:30
16 z 50 -	Przerwa	-	18-11-2026	16:45	17:00	00:15
17 z 50 Łączenie elementów potraw, wykańczanie dań i bieżąca ocena jakości rezultatów.	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
18 z 50 Przygotowywanie ryb z wykorzystaniem różnych technik obróbki termicznej.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	09:00	10:30	01:30
19 z 50 Realizacja dań rybnych, dobór dodatków i budowanie kompozycji smakowych.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	10:30	12:30	02:00
20 z 50 -	Przerwa	-	19-11-2026	12:30	13:00	00:30
21 z 50 Przygotowywanie kolejnych dań zgodnie z recepturami i założeniami technologicznymi.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	13:00	14:30	01:30
22 z 50 -	Przerwa	-	19-11-2026	14:30	14:45	00:15
23 z 50 Komponowanie i wykańczanie dań oraz wykorzystanie surowca z uwzględnieniem ograniczania strat.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	14:45	16:15	01:30
24 z 50 -	Przerwa	-	19-11-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 50 Ocena jakości potraw, analiza food costu i możliwości wykorzystania poznanych rozwiązań w gastronomii.	Zajęcia	Paweł Salamon	19-11-2026	16:30	17:00	00:30
26 z 50 Organizacja stanowiska oraz charakterystyka produktów, przypraw, past i sosów stosowanych w kuchni azjatyckiej.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	20-11-2026	10:00	11:30	01:30
27 z 50 Przygotowanie składników i komponentów wymagających wcześniejszej obróbki.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	20-11-2026	11:30	13:00	01:30
28 z 50 -	Przerwa	-	20-11-2026	13:00	13:30	00:30
29 z 50 Przygotowywanie dań z wykorzystaniem woka, wysokiej temperatury i technik kuchni azjatyckiej.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	20-11-2026	13:30	15:00	01:30
30 z 50 -	Przerwa	-	20-11-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 50 Budowanie sosów, balansowanie smaków, łączenie składników oraz finalizacja potraw.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	20-11-2026	15:15	16:45	01:30
32 z 50 Kontrola smaku, tekstury i jakości przygotowanych dań oraz doskonalenie techniki pracy.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	20-11-2026	16:45	17:15	00:30
33 z 50 -	Przerwa	-	20-11-2026	17:15	17:30	00:15
34 z 50 Podsumowanie zastosowanych technik i możliwości wykorzystania poznanych rozwiązań w pracy gastronomicznej.	Zajęcia	PAWEŁ NIEWIADOMSKI	20-11-2026	17:30	18:00	00:30
35 z 50 Organizacja stanowiska, dobór surowców i przygotowanie składników do wykonania wywarów i sosów.	Zajęcia	Adam Adamczak	14-04-2027	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
36 z 50 Przygotowywanie wywarów oraz kontrola ekstrakcji, koncentracji smaku i przebiegu procesu.	Zajęcia	Adam Adamczak	14-04-2027	11:30	13:00	01:30
37 z 50 -	Przerwa	-	14-04-2027	13:00	13:30	00:30
38 z 50 Przygotowywanie wywarów jasnych, ciemnych i esencjonalnych oraz kontrola klarowności i aromatu.	Zajęcia	Adam Adamczak	14-04-2027	13:30	15:00	01:30
39 z 50 -	Przerwa	-	14-04-2027	15:00	15:15	00:15
40 z 50 Przygotowywanie sosów z wykorzystaniem redukcji, emulsji i stabilizacji.	Zajęcia	Adam Adamczak	14-04-2027	15:15	16:45	01:30
41 z 50 -	Przerwa	-	14-04-2027	16:45	17:00	00:15
42 z 50 Kontrola smaku i konsystencji wywarów i sosów oraz analiza błędów technologicznych.	Zajęcia	Adam Adamczak	14-04-2027	17:00	18:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
43 z 50 Przygotowywanie wywarów i sosów z zachowaniem właściwej organizacji i kolejności procesów.	Zajęcia	Adam Adamczak	15-04-2027	09:00	10:30	01:30
44 z 50 Zastosowanie wywarów i sosów w przygotowywanych potrawach oraz balansowanie smaku.	Zajęcia	Adam Adamczak	15-04-2027	10:30	12:30	02:00
45 z 50 -	Przerwa	-	15-04-2027	12:30	13:00	00:30
46 z 50 Przygotowywanie wywarów, baz smakowych i sosów zgodnie z recepturami objętymi programem.	Zajęcia	Adam Adamczak	15-04-2027	13:00	14:30	01:30
47 z 50 -	Przerwa	-	15-04-2027	14:30	14:45	00:15
48 z 50 Doskonalenie technik oraz kontrola powtarzalności i jakości przygotowanych wywarów i sosów.	Zajęcia	Adam Adamczak	15-04-2027	14:45	16:15	01:30
49 z 50 -	Przerwa	-	15-04-2027	16:15	16:30	00:15
50 z 50 -	Walidacja	-	15-04-2027	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	47:00
w tym suma godzin zajęć	40:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	54:30

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, jeżeli 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	8 671,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 050,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	47:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

Wojciech Pasko

Barista z kilkunastoletnim doświadczeniem zawodowym, Wicemistrz Polski Baristów oraz wielokrotny sędzia sensoryczny i techniczny konkursów kawowych. Specjalizuje się w przygotowywaniu kaw jakości specjalty, ekstrakcji espresso, spienianiu mleka oraz latte art. Prowadzi szkolenia praktyczne w zakresie pracy baristy i obsługi ekspresów ciśnieniowych. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży kawowej, rozwijając kompetencje zawodowe i dydaktyczne.



2 z 4

Paweł Salamon

Utytułowany szef kuchni, trener i mentor kulinarny z wieloletnim doświadczeniem restauracyjnym i dydaktycznym. Laureat Kulinarnego Pucharu Polski 2016 i licznych wyróżnień branżowych. Przez lata kierował zespołami kucharskimi, a obecnie prowadzi restaurację Strona. w Poznaniu. Specjalizuje się m.in. w profesjonalnej pracy z rybami i rozwijaniu kompetencji kucharzy. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej.



3 z 4

PAWEŁ NIEWIADOMSKI

Szef kuchni specjalizujący się w kuchni azjatyckiej, ze szczególnym uwzględnieniem kuchni japońskiej, ramenu oraz intensywnych smaków Azji. Laureat Ramen Festiwalu. Prowadzi szkolenia praktyczne rozwijające kompetencje w zakresie przygotowywania dań kuchni azjatyckiej i organizacji pracy w profesjonalnej kuchni. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej i rozwija kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.



4 z 4

Adam Adamczak

Szef kuchni restauracji Concordia Taste, specjalizujący się w nowoczesnej interpretacji kuchni polskiej. Laureat licznych wyróżnień branżowych, finalista programu Top Chef oraz były członek Narodowej Reprezentacji Polski Kucharzy. Prowadzi praktyczne szkolenia ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej, rozwijając kompetencje zawodowe i dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik ma zapewniony dostęp do stanowiska pracy, sprzętu, wyposażenia i surowców niezbędnych do realizacji ćwiczeń praktycznych. W trakcie usługi wykonywane są zadania indywidualne oraz wybrane elementy pracy zespołowej.

Powstają i są gromadzone dowody z realizacji zadań praktycznych, wykorzystywane następnie w procesie walidacji. Trenerzy lub pracownik organizatora mogą uczestniczyć w ich gromadzeniu i przekazywaniu, jednak nie dokonują oceny osiągnięcia efektów uczenia się ani nie ustalają wyniku walidacji.

Cena usługi obejmuje materiały dydaktyczne, surowce oraz korzystanie ze sprzętu i wyposażenia. Koszty dojazdu i noclegu nie są wliczone w cenę.

Usługa może korzystać ze zwolnienia z VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na praktyczny charakter części kulinarnej usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności z zakresu przygotowywania potraw.

Warunkiem zaliczenia usługi jest potwierdzenie obecności na minimum 80% czasu jej trwania własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście walidacji efektów uczenia się.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi, w tym skrypty zawierające receptury oraz materiały dotyczące zagadnień kulinarnych i baristycznych objętych programem.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje dokument potwierdzający ukończenie usługi oraz osiągnięcie efektów uczenia się. Dokument zawiera co najmniej tytuł usługi, numer Karty Usługi i ID wsparcia, dane usługodawcy, termin realizacji, liczbę godzin oraz informację o osiągniętych efektach uczenia się.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonych pracowniach gastronomicznych dostosowanych do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską. W bezpośrednim sąsiedztwie obiektu znajdują się 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