



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

Rozwój nowoczesnej oferty gastronomiczno-cukierniczej – śniadania, finger food, fermentacja i travel cakes

Numer usługi 2026/09/07/191735/3794073

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 48:00 h
📅 19.10.2026 do 15.04.2027

8 856,00 PLN brutto
7 200,00 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 rozwijać praktyczne kompetencje związane z tworzeniem i realizacją nowoczesnej oferty gastronomiczno-cukierniczej, w szczególności do:

- kucharzy i pracowników przygotowujących ofertę śniadaniową i brunchową,
- pracowników kawiarni, bistro i innych lokali gastronomicznych,
- cukierników i osób przygotowujących wypieki do ekspozycji, sprzedaży detalicznej i na wynos,
- osób przygotowujących przekąski, małe formy wytrawne i elementy oferty cateringowej,
- osób odpowiedzialnych za rozwój menu i organizację pracy zespołu gastronomicznego,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie w gastronomii lub cukiernictwie i chcących rozwijać kompetencje zawodowe.

Nabyte kompetencje mogą być wykorzystywane przy rozwijaniu oferty śniadaniowej, wytrawnej i cukierniczej oraz organizacji bieżącej produkcji gastronomicznej.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

16-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Po zakończeniu usługi uczestnik samodzielnie przygotowuje i wykańcza elementy nowoczesnej oferty gastronomiczno-cukierniczej obejmującej dania śniadaniowe, przekąski typu finger food, potrawy i komponenty z wykorzystaniem produktów fermentowanych oraz travel cakes. Stosuje właściwe techniki kulinarne i cukiernicze, organizuje proces przygotowania i produkcji oraz kontroluje jakość, powtarzalność i estetykę gotowych produktów przeznaczonych do serwowania, ekspozycji lub sprzedaży na wynos.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik dobiera podstawowe techniki i rozwiązania technologiczne do przygotowywania wybranych elementów oferty gastronomiczno-cukierniczej. Uczestnik dobiera rozwiązania technologiczne stosowane podczas pracy z produktami fermentowanymi i przygotowywania travel cakes.	Dobiera właściwą technikę przygotowania do wskazanego dania śniadaniowego.	Test teoretyczny
	Dobiera właściwą technikę przygotowania do wskazanej przekąski typu finger food.	Test teoretyczny
	Dobiera właściwe zastosowanie produktu fermentowanego do określonego efektu smakowego lub technologicznego.	Test teoretyczny
	Dobiera właściwy etap lub parametr procesu wpływający na strukturę i stabilność travel cakes.	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje elementy oferty śniadaniowej, finger food oraz potrawy z wykorzystaniem produktów fermentowanych.	Przygotowuje danie śniadaniowe i jego komponenty zgodnie z realizowanym procesem.	Analiza dowodów i deklaracji
	Przygotowuje przekąskę typu finger food oraz potrawę lub komponent z wykorzystaniem produktu fermentowanego, zachowując właściwy smak, teksturę i estetykę.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje i wykańcza travel cakes przeznaczone do ekspozycji lub sprzedaży.	Wykonuje wybrane komponenty zgodnie z procesem technologicznym.	Analiza dowodów i deklaracji
	Łączy i wykańcza produkt z zachowaniem właściwej struktury, stabilności i estetyki.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje własną pracę podczas realizacji zadań gastronomicznych i cukierniczych.	Organizuje stanowisko odpowiednio do wykonywanego zadania.	Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje kolejność wykonywania czynności z uwzględnieniem przebiegu procesu.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik ocenia jakość rezultatów własnej pracy i wykorzystuje informacje zwrotne do doskonalenia wykonania.	Ocenia rezultat pracy pod kątem smaku, struktury, estetyki lub powtarzalności.	Analiza dowodów i deklaracji
	Określa sposób korekty wykonania na podstawie oceny rezultatu lub otrzymanej informacji zwrotnej.	Analiza dowodów i deklaracji

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 usługi obejmuje rozwój praktycznych kompetencji związanych z przygotowywaniem nowoczesnej oferty lokalu gastronomicznego łączącej śniadania, małe formy wytrawne, zastosowanie produktów fermentowanych oraz nowoczesne wypieki cukiernicze przeznaczone do ekspozycji i sprzedaży. Poszczególne części rozwijają kompetencje przydatne przy planowaniu, przygotowywaniu i realizacji zróżnicowanej oferty kawiarni lub bistro.

Część 1. Perfekcyjne Travel Cakes

Zakres:

- organizacja produkcji cukierniczej,
- dobór i przygotowanie ciast, kremów i komponentów,

- kontrola wilgotności, tekstury i stabilności,
- komponowanie smaków,
- przygotowanie produktów odpowiednich do ekspozycji i pakowania,
- łączenie i wykańczanie elementów,
- kontrola estetyki i powtarzalności gotowych wyrobów.

Wyroby przygotowywane podczas szkolenia

- Travel cake pomarańcza, mango marakuja.
- Travel cake czekolada, śliwka i cynamon.
- Travel cake tiramisu w polewie z mlecznej czekolady z ziarnami kakaowca.
- Travel cake biały mak z kremem migdałowym i malinami.
- Ciasto figowe z czekoladową kruszonką.
- Ciastko marchwiowo-orzechowe z pomarańczą.
- Ciastko Earl Grey z kremem yuzu.
- Magdalenka z maliną.
- Magdalenka limonkowa.
- Oreo Ashanti z kremem kokosowym.

Część 2. Małe formy bankietowe – Finger Food

Zakres:

- organizacja stanowiska i przygotowanie surowców,
- przygotowanie baz i komponentów,
- miniaturyzacja dań,
- kreatywne łączenie smaków i tekstur,
- budowanie kontrastów smakowych i strukturalnych,
- komponowanie małych form wytrawnych,
- estetyczne i funkcjonalne wykańczanie,
- kontrola jakości i powtarzalności.

Przekąski przygotowywane podczas szkolenia

- Przepiórka w galarecie z majonezem pietruszkowym.
- Tatar z buraka z mango i awokado.
- Gołąbki z jagnięciną w liściach winogron.
- Tartaletki z pasztetem z gęsich wątróbek i papierówkami.
- Tatar z jelenia z marynowanym orzechem włoskim i majonezem chlebowym.
- Kaszanka w gorzkiej czekoladzie z piklowaną gruszką.
- Grillowana chałka z kremowym serem, pastą truflową i orzechami włoskimi.
- Kozi ser w galarecie z rokitnika z sosem z czarnego bzu.

Część 3. Śniadania Bistro

Zakres:

- organizacja sekcji śniadaniowej i mise en place,
- organizacja pracy i timing,
- techniki przygotowywania jaj,
- przygotowanie wypieków i wytrawnych elementów menu,
- przygotowanie sosów, baz i dodatków,
- komponowanie smaków i tekstur,
- finalizacja i wydawanie potraw,
- kontrola jakości i powtarzalności.

Dania przygotowywane podczas szkolenia

- Omlet francuski z serem gruyère i grzybami smażonymi na palonym maśle.
- Chrupiące scones z czosnkiem confit, wędzoną szynką, jajkami na miękko i aero sosem holenderskim.
- Mini Quiche Lorraine z lekką sałatką i pikantnym dressingiem musztardowym.
- Domowy podplomyk z majonezem sezamowym, kimchi smażonym z wędzonymi kiełbaskami i jajkami w koszulce.
- Podwędzany labneh z salsą z pieczonych pomidorów, marynowanym czosnkiem niedźwiedzim i grissini.
- Brownie z miękkim środkiem z podwędzonym sosem toffee, bitą śmietaną i owocami.
- Chrupiące churro aromatyzowane wanilią z lodami truskawkowymi i sosem z gorzkiej czekolady.
- Tost francuski z chałki z ricottą, orzechami w karmelu i szybką konfiturą z czerwonych owoców.

Część 4. Smaki fermentacji – nowoczesna kuchnia probiotyczna

Zakres:

- organizacja stanowiska pracy i przygotowanie produktów,
- rola fermentacji we współczesnej gastronomii,
- wykorzystanie miso, kimchi, kombuchy, tempehu, produktów mlecznych i kiszonek,
- budowanie smaku, aromatu, tekstury i naturalnego umami,
- kontrolowanie kwasowości,
- łączenie produktów fermentowanych ze składnikami świeżymi i sezonowymi,
- przygotowywanie nowoczesnych potraw inspirowanych kuchniami świata,
- wykańczanie i ocena jakości potraw.

Dania przygotowywane podczas szkolenia

Przystawki:

- Kremowy labneh z jogurtu i kwaśnej śmietany aromatyzowany miso z pikantną surówką z kiszonej kapusty i grzankami z chleba na zakwasie.
- Opalane i wędzone ogórki kiszone z miodem, chilli, szynką dojrzewającą, aromatycznym majonezem kurkumowym i chrupiącym panko.

Dania główne:

- Pieczone bataty z sosem z masła orzechowego i pasty gochujang, kimchi oraz chipsem sezamowym.
- Kimchi taco z mieloną wołowiną lub tofu, cheddarem i dipem z maślanki, mięty oraz pieczonego czosnku.
- Placki ziemniaczane z gulaszem z tempehu i grzybów podane z wędzoną kwaśną śmietaną.

Zupa:

- Lekka zupa miso z glonami wakame, kremowym ryżem z żółtkiem i szybkimi piklami sojowymi z imbirem.

Deser:

- Chrupiące placuszki z maślanki i twarogu z owocami, bitą śmietaną z cynamonem i chipsem ryżowym.

Napój:

- Koktajl „Kombucha Mojito” z kombuchą imbirową, świeżą miętą, limonką i miodem.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem organizacji pracy, procesów technologicznych oraz tempa pracy uczestników. W przypadku procesów wymagających chłodzenia, stabilizacji, wypieku lub przygotowania półproduktów kolejność wykonywania poszczególnych zadań może ulegać zmianie. Zmiany kolejności realizacji zagadnień nie wpływają na zakres merytoryczny usługi, osiągnięcie zaplanowanych efektów uczenia się ani liczbę godzin usługi.

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

Wiedza objęta efektami uczenia się nr 1-2 jest weryfikowana za pomocą testu teoretycznego w formie pytań zamkniętych.

Efekty uczenia się nr 3-6 są weryfikowane metodą analizy dowodów i deklaracji. W trakcie realizacji poszczególnych części usługi uczestnicy wykonują zadania praktyczne, w wyniku których powstają dowody umożliwiające ocenę osiągnięcia efektów uczenia się. Dowody mogą obejmować w szczególności karty realizacji zadań, zapisy dotyczące zastosowanych technik i przebiegu procesu, dokumentację rezultatów pracy oraz dokumentację fotograficzną.

Osoby prowadzące zajęcia oraz 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 validator analizuje wynik testu teoretycznego oraz zgromadzony materiał dowodowy i na tej podstawie ocenia spełnienie kryteriów weryfikacji oraz ustala końcowy wynik walidacji.

Walidacja jest przeprowadzana jednorazowo na zakończenie całej usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 48

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 48 Organizacja stanowiska pracy oraz przygotowanie baz i półproduktów do travel cakes.	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-10-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 48 Przygotowanie ciast, kremów i komponentów smakowych wykorzystywanych w travel cakes.	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-10-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 48 -	Przerwa	-	19-10-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 48 Techniki mieszania, emulsji oraz kontrola parametrów przygotowania i wypieku.	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-10-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 48 -	Przerwa	-	19-10-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 48 Wykańczanie travel cakes oraz przygotowanie wyrobów do chłodzenia i stabilizacji.	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-10-2026	15:15	17:00	01:45
7 z 48 -	Przerwa	-	19-10-2026	17:00	17:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 48 Organizacja produkcji oraz przygotowanie komponentów do dalszych etapów pracy technologicznej.	Zajęcia	Maciej Rosiński	19-10-2026	17:15	18:00	00:45
9 z 48 Organizacja produkcji oraz przygotowanie komponentów wykończeniowych i elementów do składania travel cakes.	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-10-2026	09:00	12:30	03:30
10 z 48 -	Przerwa	-	20-10-2026	12:30	13:00	00:30
11 z 48 Łączenie komponentów, wykańczanie oraz przygotowanie wyrobów do ekspozycji i sprzedaży.	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-10-2026	13:00	15:15	02:15
12 z 48 -	Przerwa	-	20-10-2026	15:15	15:30	00:15
13 z 48 Techniki dekoracji oraz kontrola estetyki, jakości i powtarzalności gotowych wyrobów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-10-2026	15:30	16:15	00:45
14 z 48 -	Przerwa	-	20-10-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 48 Podsumowanie procesu produkcji, jakości i możliwości zastosowania travel cakes w ofercie cukierniczej i kawiarnianej.	Zajęcia	Maciej Rosiński	20-10-2026	16:30	17:00	00:30
16 z 48 Organizacja stanowiska, dobór surowców oraz przygotowanie składników do wykonania przekąsek typu finger food.	Zajęcia	Adam Adamczak	02-11-2026	10:00	11:30	01:30
17 z 48 Przygotowywanie baz oraz elementów wykorzystywanych do komponowania nowoczesnych przekąsek bankietowych.	Zajęcia	Adam Adamczak	02-11-2026	11:30	13:00	01:30
18 z 48 -	Przerwa	-	02-11-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 48 Wykonywanie przekąsek typu finger food z zastosowaniem technik objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Adam Adamczak	02-11-2026	13:30	15:00	01:30
20 z 48 -	Przerwa	-	02-11-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 48 Komponowanie małych form bankietowych z doбором dodatków oraz elementów wykończeniowych.	Zajęcia	Adam Adamczak	02-11-2026	15:15	16:45	01:30
22 z 48 -	Przerwa	-	02-11-2026	16:45	17:00	00:15
23 z 48 Ocena jakości przygotowanych przekąsek oraz doskonalenie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych.	Zajęcia	Adam Adamczak	02-11-2026	17:00	18:00	01:00
24 z 48 Przygotowywanie przekąsek z zachowaniem właściwej organizacji pracy i kolejności procesów technologicznych.	Zajęcia	Adam Adamczak	03-11-2026	09:00	10:30	01:30
25 z 48 Łączenie składników, dobór dodatków oraz estetyczne wykańczanie nowoczesnych przekąsek bankietowych.	Zajęcia	Adam Adamczak	03-11-2026	10:30	12:30	02:00
26 z 48 -	Przerwa	-	03-11-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 48 Samodzielne przygotowywanie przekąsek typu finger food z zastosowaniem technik objętych programem.	Zajęcia	Adam Adamczak	03-11-2026	13:00	14:30	01:30
28 z 48 -	Przerwa	-	03-11-2026	14:30	14:45	00:15
29 z 48 Doskonalenie technik przygotowywania przekąsek bankietowych oraz ocena jakości gotowych kompozycji.	Zajęcia	Adam Adamczak	03-11-2026	14:45	16:15	01:30
30 z 48 -	Przerwa	-	03-11-2026	16:15	16:30	00:15
31 z 48 Podsumowanie sposobów komponowania, wykańczania i organizacji produkcji przekąsek typu finger food.	Zajęcia	Adam Adamczak	03-11-2026	16:30	17:00	00:30
32 z 48 Organizacja pracy sekcji śniadań, przygotowanie stanowisk oraz omówienie przebiegu pracy i procesu technologicznego.	Zajęcia	Michał Kępiński	20-11-2026	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
33 z 48 Techniki pracy z jajkiem, kontrola temperatury oraz powtarzalność przygotowywania dań śniadaniowych.	Zajęcia	Michał Kępiński	20-11-2026	11:00	12:00	01:00
34 z 48 Przygotowanie sosów, dodatków i komponentów śniadaniowych oraz organizacja mise en place.	Zajęcia	Michał Kępiński	20-11-2026	12:00	13:00	01:00
35 z 48 -	Przerwa	-	20-11-2026	13:00	13:30	00:30
36 z 48 Wypieki śniadaniowe oraz przygotowywanie wytrawnych elementów menu bistro.	Zajęcia	Michał Kępiński	20-11-2026	13:30	15:00	01:30
37 z 48 -	Przerwa	-	20-11-2026	15:00	15:15	00:15
38 z 48 Komponowanie dań śniadaniowych, estetyka podania, kontrola jakości i organizacja wydawania potraw.	Zajęcia	Michał Kępiński	20-11-2026	15:15	17:15	02:00
39 z 48 -	Przerwa	-	20-11-2026	17:15	17:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
40 z 48 Podsumowanie zastosowanych produktów i technik przy przygotowaniu śniadań bistro.	Zajęcia	Michał Kępiński	20-11-2026	17:30	18:00	00:30
41 z 48 Organizacja stanowiska, przygotowanie surowców i produktów fermentowanych oraz rozpoczęcie pracy z recepturami.	Zajęcia	Michał Kępiński	15-04-2027	10:00	11:30	01:30
42 z 48 Przygotowywanie potraw z wykorzystaniem produktów fermentowanych i probiotycznych oraz budowanie smaku, aromatu i tekstury.	Zajęcia	Michał Kępiński	15-04-2027	11:30	13:00	01:30
43 z 48 -	Przerwa	-	15-04-2027	13:00	13:30	00:30
44 z 48 Przygotowywanie receptur inspirowanych kuchniami świata z wykorzystaniem produktów fermentowanych.	Zajęcia	Michał Kępiński	15-04-2027	13:30	15:00	01:30
45 z 48 -	Przerwa	-	15-04-2027	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
46 z 48 Przygotowywanie i wykańczanie dań, dobór dodatków oraz kontrola smaku i jakości potraw z wykorzystaniem fermentacji.	Zajęcia	Michał Kępiński	15-04-2027	15:15	17:15	02:00
47 z 48 -	Przerwa	-	15-04-2027	17:15	17:30	00:15
48 z 48 -	Walidacja	-	15-04-2027	17:30	18:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	41:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

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	8 856,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Michał Kępiński

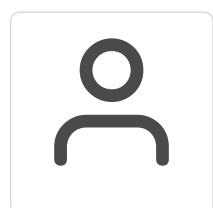
Szef kuchni specjalizujący się w nowoczesnej gastronomii i procesach fermentacji. Doświadczenie zawodowe zdobywał m.in. w restauracji KOKS na Wyspach Owczych oraz Maaemo w Oslo. Od wielu lat rozwija kompetencje związane z fermentacją produktów i wykorzystaniem jej w tworzeniu nowoczesnych kompozycji smakowych. Posiada również doświadczenie w przygotowywaniu i organizacji nowoczesnej oferty śniadaniowej. Prowadzi praktyczne szkolenia dla branży gastronomicznej. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej i rozwija kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.



2 z 3

Maciej Rosiński

Szef kuchni, szkoleniowiec i konsultant branży gastronomicznej specjalizujący się m.in. w nowoczesnym cukiernictwie. Jest ambasadorem marki Callebaut, wykładowcą Chocolate Academy oraz współautorem publikacji dotyczących nowoczesnego cukiernictwa. Posiada doświadczenie w przygotowywaniu wyrobów cukierniczych przeznaczonych do sprzedaży detalicznej i nowoczesnej oferty cukierniczej. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej i cukierniczej, stale rozwijając kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.



3 z 3

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

Uczestnicy pracują na profesjonalnie wyposażonych stanowiskach szkoleniowych dostosowanych do realizacji zajęć kulinarnych i cukierniczych.

Organizator zapewnia surowce, półprodukty, sprzęt technologiczny oraz wyposażenie niezbędne do realizacji programu.

Uczestnicy otrzymują materiały dydaktyczne oraz receptury wykorzystywane podczas realizacji szkolenia.

Po zakończeniu usługi i 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 informacje dotyczące osiągniętych efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności związanych z przygotowywaniem potraw lub wyrobów cukierniczych.

Warunkiem ukończenia usługi jest udział w minimum **80% czasu trwania usługi** oraz osiągnięcie efektów uczenia się potwierdzone pozytywnym wynikiem walidacji.

Obecność uczestnika jest potwierdzana każdego dnia własnoręcznym podpisem na liście obecności.

Informacje dodatkowe

Zajęcia mają charakter praktyczny i są realizowane z możliwością bieżącej konsultacji z trenerem. Uczestnicy wykonują zadania indywidualnie oraz w ramach wybranych elementów pracy zespołowej, zgodnie ze specyfiką realizowanych procesów gastronomicznych i cukierniczych.

Usługa może korzystać ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku spełnienia warunków dotyczących finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonych pracowniach Ashanti Atelier, dostosowanych do prowadzenia praktycznych szkoleń gastronomicznych i cukierniczych.

Uczestnicy pracują na stanowiskach wyposażonych w sprzęt i akcesoria niezbędne do realizacji programu szkolenia. Organizator zapewnia wszystkie surowce, półprodukty, sprzęt technologiczny oraz wyposażenie potrzebne do wykonywania zadań praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi, w miejscu zapewniającym dogodny dojazd komunikacją miejską. Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz rekomendowanych miejsc parkingowych przekazywane są uczestnikom drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

- Obiekt posiada windę

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116