



A.S. Finance
Angelika
Stawrakakis

★★★★★ 4,9 / 5
440 ocen

Nowoczesne techniki kulinarne jako narzędzie edukacji gastronomicznej i hotelarskiej

Numer usługi 2026/09/27/171265/3838760

📍 Prusim
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👤 Zajęcia indywidualne
🕒 30:00 h
📅 19.11.2026 do 22.11.2026

6 543,60 PLN brutto
5 320,00 PLN netto
218,12 PLN brutto/h
177,33 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osoby prowadzącej zajęcia dydaktyczne i szkolenia z zakresu gastronomii i hotelarstwa. Program koncentruje się na aktualizacji oraz doskonaleniu wiedzy i umiejętności kulinarnych wykorzystywanych w pracy trenera, w tym na poznaniu współczesnych technik kulinarnych, zasad organizacji pracy kuchni oraz sposobów praktycznego przekazywania wiedzy uczestnikom zajęć.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	18-11-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie i doskonalenie przez uczestnika wiedzy oraz umiejętności w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych, przygotowywania i komponowania potraw oraz ich wykorzystania w edukacji gastronomicznej i

hotelarskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje współczesne techniki kulinarne i zasady ich zastosowania.	wymienia podstawowe i nowoczesne techniki obróbki produktów;	Test teoretyczny
	omawia zastosowanie wybranych technik do różnych grup produktów;	Wywiad ustrukturyzowany
	rozdziela zasady bezpiecznej i prawidłowej organizacji pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera właściwą metodę obróbki do rodzaju produktu;	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera produkty i techniki przygotowania potraw odpowiednio do zakładanego efektu kulinarnego.	dobiera przyprawy i składniki uzupełniające;	Obserwacja w warunkach symulowanych
	uzasadnia dobór zastosowanych technik i produktów.	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje i komponuje potrawy z wykorzystaniem poznanych technik kulinarnych.	wykonuje potrawę zgodnie z recepturą;	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ocenia smak, konsystencję i wygląd przygotowanej potrawy;	Wywiad swobodny
	prezentuje przygotowane danie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje poznane techniki kulinarne w pracy trenera gastronomii i hotelarstwa.	przedstawia sposób zastosowania poznanych technik podczas zajęć praktycznych;	Wywiad swobodny
	prawidłowo objaśnia kolejne etapy przygotowania potrawy;	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wskazuje możliwości wykorzystania poznanych rozwiązań w pracy dydaktycznej.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje i kompetencje

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

DZIEŃ 1 – Współczesne techniki kulinarne i organizacja pracy

- Aktualne trendy w gastronomii oraz znaczenie nowoczesnych technik kulinarnych w edukacji gastronomicznej i hotelarskiej.
- Zasady organizacji stanowiska pracy, bezpieczeństwa i higieny oraz podstawy HACCP w pracy dydaktycznej.
- Techniki obróbki wstępnej i termicznej produktów: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie oraz sous vide.
- Zastosowanie poznanych technik w przygotowaniu zup, sosów i dań głównych.
- Praktyczne doskonalenie technik kulinarnych oraz sposoby ich prezentowania i objaśniania podczas zajęć szkoleniowych.

DZIEŃ 2 – Produkty, kompozycja smaków i przygotowanie potraw

- Właściwości i zastosowanie podstawowych grup produktów wykorzystywanych w gastronomii: mięso, ryby, warzywa, produkty zbożowe i przyprawy.
- Dobór jakościowy produktów, zasady ich przechowywania oraz przygotowanie do obróbki.
- Łączenie smaków, dobór przypraw oraz tworzenie i modyfikowanie receptur.
- Organizacja procesu przygotowania potraw, zarządzanie czasem oraz planowanie kolejności wykonywania czynności.
- Praktyczne przygotowanie potraw oraz analiza procesu ich wykonania pod kątem wykorzystania podczas zajęć edukacyjnych.

DZIEŃ 3 – Praktyczne zastosowanie technik kulinarnych w edukacji

- Przygotowanie stanowiska oraz planowanie procesu wykonania potrawy zgodnie z recepturą.
- Praktyczne zastosowanie różnych metod obróbki mięsa, ryb i warzyw.
- Przygotowywanie sosów, dodatków i poszczególnych elementów dania oraz ich łączenie w spójną kompozycję.
- Ocena jakości potraw, korekta smaku, konsystencji i sposobu przygotowania.
- Prezentacja i estetyczne podawanie potraw oraz doskonalenie sposobu demonstracji technik kulinarnych na potrzeby zajęć praktycznych.

DZIEŃ 4 – Nowoczesna kuchnia polska i doskonalenie warsztatu trenera

- Współczesne interpretacje tradycyjnych dań kuchni polskiej oraz możliwości wykorzystania ich w edukacji gastronomicznej.
- Komponowanie dań z wykorzystaniem kontrastów smakowych, tekstur i temperatur oraz modyfikowanie tradycyjnych receptur.
- Samodzielne przygotowanie i prezentacja wybranych dań z wykorzystaniem poznanych technik oraz omówienie sposobu przekazywania wiedzy podczas zajęć praktycznych.
- Walidacja

Walidacja jest przeprowadzana po zakończeniu procesu kształcenia i stanowi odrębny etap, którego celem jest niezależne potwierdzenie osiągnięcia przez uczestnika zakładanych efektów uczenia się. Obejmuje test teoretyczny, wywiad ustrukturyzowany i swobodny oraz obserwację w warunkach symulowanych podczas wykonywania zadań praktycznych. Walidator ocenia osiągnięcie efektów zgodnie z określonymi kryteriami, bez udzielania uczestnikowi wskazówek.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Aktualne trendy w gastronomii oraz znaczenie nowoczesnych technik kulinarnych w edukacji gastronomicznej i hotelarskiej.	Zajęcia	Paweł Ludek	19-11-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 27 Zasady organizacji stanowiska pracy, bezpieczeństwa i higieny oraz podstawy HACCP w pracy dydaktycznej.	Zajęcia	Paweł Ludek	19-11-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 27 -	Przerwa	-	19-11-2026	11:00	11:30	00:30
4 z 27 Techniki obróbki wstępnej i termicznej produktów: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie oraz sous vide.	Zajęcia	Paweł Ludek	19-11-2026	11:30	12:30	01:00
5 z 27 -	Przerwa	-	19-11-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 27 Zastosowanie poznanych technik w przygotowaniu u zup, sosów i dań głównych.	Zajęcia	Paweł Ludek	19-11-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 27 Praktyczne doskonalenie technik kulinarnych oraz sposoby ich prezentowania i objaśniania podczas zajęć szkoleniowych.	Zajęcia	Paweł Ludek	19-11-2026	14:00	17:00	03:00
8 z 27 Właściwości i zastosowanie podstawowych grup produktów wykorzystywanych w gastronomii: mięso, ryby, warzywa, produkty zbożowe i przyprawy.	Zajęcia	Paweł Ludek	20-11-2026	09:00	10:00	01:00
9 z 27 Dobór jakościowy produktów, zasady ich przechowywania oraz przygotowanie do obróbki.	Zajęcia	Paweł Ludek	20-11-2026	10:00	11:00	01:00
10 z 27 -	Przerwa	-	20-11-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 27 Łączenie smaków, dobór przypraw oraz tworzenie i modyfikowanie receptur.	Zajęcia	Paweł Ludek	20-11-2026	11:30	12:30	01:00
12 z 27 -	Przerwa	-	20-11-2026	12:30	13:00	00:30
13 z 27 Organizacja procesu przygotowania potraw, zarządzanie czasem oraz planowanie kolejności wykonywania czynności.	Zajęcia	Paweł Ludek	20-11-2026	13:00	15:00	02:00
14 z 27 Praktyczne przygotowanie potraw oraz analiza procesu ich wykonania pod kątem wykorzystania podczas zajęć edukacyjnych.	Zajęcia	Paweł Ludek	20-11-2026	15:00	17:00	02:00
15 z 27 Przygotowanie stanowiska oraz planowanie procesu wykonania potrawy zgodnie z recepturą.	Zajęcia	Paweł Ludek	21-11-2026	09:00	10:00	01:00
16 z 27 Praktyczne zastosowanie różnych metod obróbki mięsa, ryb i warzyw.	Zajęcia	Paweł Ludek	21-11-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 27 -	Przerwa	-	21-11-2026	11:30	12:00	00:30
18 z 27 Przygotowywanie sosów, dodatków i poszczególnych elementów dania oraz ich łączenie w spójną kompozycję.	Zajęcia	Paweł Ludek	21-11-2026	12:00	13:00	01:00
19 z 27 -	Przerwa	-	21-11-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 27 Ocena jakości potraw, korekta smaku, konsystencji i sposobu przygotowania.	Zajęcia	Paweł Ludek	21-11-2026	13:30	15:00	01:30
21 z 27 Prezentacja i estetyczne podawanie potraw oraz doskonalenie sposobu demonstracji technik kulinarnych na potrzeby zajęć praktycznych.	Zajęcia	Paweł Ludek	21-11-2026	15:00	17:00	02:00
22 z 27 Współczesne interpretacje tradycyjnych dań kuchni polskiej oraz możliwości wykorzystania ich w edukacji gastronomicznej.	Zajęcia	Paweł Ludek	22-11-2026	09:00	10:00	01:00
23 z 27 -	Przerwa	-	22-11-2026	10:00	10:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 27 Komponowanie dań z wykorzystaniem kontrastów smakowych, tekstur i temperatur oraz modyfikowanie tradycyjnych receptur.	Zajęcia	Paweł Ludek	22-11-2026	10:30	12:30	02:00
25 z 27 -	Przerwa	-	22-11-2026	12:30	13:00	00:30
26 z 27 Samodzielne przygotowanie i prezentacja wybranych dań z wykorzystaniem poznanych technik oraz omówienie sposobu przekazywania wiedzy podczas zajęć praktycznych.	Zajęcia	Paweł Ludek	22-11-2026	13:00	14:00	01:00
27 z 27 -	Walidacja	-	22-11-2026	14:00	15:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	30:00
w tym suma godzin zajęć	25:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	34:30

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 2004 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	6 543,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	218,12 PLN
Koszt osobogodziny netto	177,33 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	30:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Ludek

Paweł Ludek to doświadczony Szef kuchni oraz miłośnik sztuki kulinarnej, historii i regionalnych tradycji, od ponad 26 lat aktywnie związany z branżą gastronomiczną. Jest wielokrotnym uczestnikiem i laureatem renomowanych konkursów kulinarnych, a także członkiem Slow Food Wielkopolska, gdzie propaguje zrównoważone podejście do żywności oraz wykorzystywanie lokalnych surowców. Współtworzy liczne wydarzenia branżowe, m.in. Targi „Smaki Regionów” oraz inicjatywy Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy.

Paweł Ludek aktywnie wspiera rozwój i edukację kadr gastronomicznych – prowadzi szkolenia dla nauczycieli, uczniów szkół branżowych oraz profesjonalnych kucharzy, zachęcając do łączenia nowoczesnych technik z szacunkiem dla tradycji i ekologii. W swojej pracy kulinarnej nieustannie poszukuje nowych inspiracji, czerpiąc zarówno z doświadczenia zawodowego, jak i smaków

dzieciństwa.

W ostatnich pięciu latach regularnie uczestniczył w konkursach kulinarnych, realizował liczne szkolenia oraz podnosił swoje kompetencje jako Szef kuchni w jednej z restauracji w Wielkopolsce. Jego wiedza, praktyka i pasja sprawiają, że jest cenionym trenerem w projektach szkoleniowych wspierających rozwój gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Receptury, w pełni wyposażone studio kulinarne na czas szkolenia oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia ćwiczeń.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Adres

Prusim 5
64-420 Prusim
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551