



TALLENTO S.C.



Polska na talerzu - sztuka gotowania od podstaw. Marynaty, kiszonki i kuchnia zero waste.

Numer usługi 2025/02/07/120192/2547474

📍 Chocianów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 10.05.2025 do 11.05.2025

3 060,00 PLN brutto

3 060,00 PLN netto

170,00 PLN brutto/h

170,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są mieszkańcy województwa dolnośląskiego, którzy na co dzień związani są z branżą Grupa docelowa usługi gastronomiczną i/lub turystyczną oraz osoby, które chcą nabyć nowe umiejętności i wiedze z zakresu gotowania w zacisku domowym.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	09-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
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 przekazanie uczestnikom praktycznych umiejętności związanych z marynowaniem, kiszeniem i filozofią kuchni zero waste. Uczestnicy nauczą się wykorzystywać sezonowe produkty, konserwować je poprzez fermentację i marynowanie oraz maksymalnie ograniczać marnowanie żywności. Program opiera się na tradycyjnych

polskich metodach przechowywania żywności, ale uwzględnia także nowoczesne techniki, które pozwolą na kreatywne podejście do gotowania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia specyfikę poszczególnych produktów	Charakteryzuje proces obróbki danych produktów potrzebnych do danego dania	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje mięsa zgodnie z różnorodnymi metodami	Samodzielnie przygotowuje poszczególne elementy dania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje marynaty do różnego typu mięs	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dostosowuje sposób obróbki termicznej do danego typu mięs	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dostosowuje elementy dekoracyjne do wydawanych pozycji z menu	Dobiera naczynia pasujących do charakteru potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dbą o estetykę na talerzu, odpowiednio układając potrawy i je ozdabiając	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia i dobiera odpowiednie rozwiązania, które są spójne z zasadami sanitarnymi i bezpieczeństwa	Dbą o czystość w miejscach, które mają styczność z żywnością	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasady BHP podczas gotowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje czym jest nurt zero waste	Proponuje jak wykorzystać dane produkty, które zostały w lodówce	Wywiad swobodny
	Projektuje przepisy i receptury zgodnie z filozofią zero waste.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

Program

1h szkoleniowa to 45 min. Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 – SZTUKA MARYNOWANIA I KISZENIA

Moduł 1. Marynaty – sekrety głębi smaku

- Jakie składniki nadają marynatom głębię smaku (rola soli, cukru, tłuszczów, kwasów i przypraw)?
- Techniki marynowania na sucho i na mokro.
- Jak różne marynaty wpływają na strukturę i smak mięsa oraz warzyw?

Samodzielne wykonanie i testowanie różnych rodzajów marynat:

- **Marynata do wieprzowiny** – na bazie musztardy, miodu, czosnku i przypraw korzennych.
- **Marynata jogurtowa do drobiu** – z dodatkiem czosnku, kurkumy i cytryny.
- **Marynata do warzyw (cukinia, bakłażan)** – oliwa, czosnek, cytrusy, świeże zioła.

Moduł 2. Kiszonki – fermentacja jako sposób na wydobycie smaku i wartości odżywczych

- **Kiszona cukinia i bakłażan** – jak wykorzystać fermentację do wzbogacenia smaku warzyw?
- **Kiszona sałata z czosnkiem i chili** – nowoczesne podejście do klasycznych kiszzonek.
- **Tradycyjna kiszona kapusta i ogórki** – podstawowe techniki fermentacji.

Moduł 3. Wykorzystanie kiszzonek i marynat w gotowaniu - podsumowanie

- **Grillowana wieprzowina w marynacie musztardowej** z dodatkiem kiszzonej cukinii.
- **Pieczony drób w marynacie jogurtowej** z sałatką z kiszzonej sałaty.
- **Sałatka ziemniaczana z kiszoną kapustą i sosem czosnkowym.**
- Omówienie smaków i technik, wymiana doświadczeń.

DZIEŃ 2 – KUCHNIA ZERO WASTE – JAK GOTOWAĆ BEZ MARNOWANIA?

Moduł 4. Jak wykorzystać cały produkt i ograniczyć odpady? - Filozofia zero waste w kuchni

- Planowanie posiłków z myślą o pełnym wykorzystaniu składników.
- Jak przechowywać żywność, kiedy nie chcemy marnować i kisić produktów?
- Tworzenie dań z pozostałości – kreatywne podejście do gotowania.
- Inspirownik - przykłady z co z robić z różnych polskich produktów, które zawsze są w naszej lodówce

Moduł 5. Wykorzystanie kiszzonek i marynat w duchu zero waste

- **Kluski ziemniaczane z nadzieniem mięsnym** – jak wykorzystać resztki mięsa, które pozostały z 1 dnia szkolenia. Inspiracje na ziemniaki, które zawsze są w kuchni.
- **Wrapy z kurczakiem i kiszoną sałatką** – szybki sposób na kreatywne i nowoczesne przekąski.
- **Placuszki z kiszoną cukinią i dipem jogurtowym** – jak w ciekawy sposób wykorzystać kiszonki i dobór dodatków tj. sos.
- **Dressing do sałaty na bazie wody po kiszzonek** – naturalna głębia smaku w sosach. Przygotowywanie sałatek.

Moduł 6. Omówienie potraw w duchu zero waste - podsumowanie.

- Jak stworzyć sosy na bazie kiszzonek?
- Wykorzystanie ziół, sosów i dodatków do poprawy estetyki dań.
- Jak sprawić, by potrawy z kuchni zero waste wyglądały profesjonalnie?

- Jak wdrożyć filozofię zero waste do codziennego gotowania?
- Wymiana doświadczeń i najlepszych trików kulinarnych.

Walidacja usługi - wywiad swobodny

- **Profesjonalne techniki kulinarne** – szkolenie na poziomie restauracyjnym.
- **Zrozumienie procesów kulinarnych** – nie tylko gotowanie, ale i analiza smaku oraz technik obróbki składników.
- **Składniki** - korzystanie z wyselekcjonowanych, najlepszych produktów.
- **Bogate doświadczenie smakowe** – od klasyki po nowoczesne podejście do polskiej kuchni.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Moduł 1. Marynaty – sekrety głębi smaku	Wojciech Mieliński	10-05-2025	08:30	11:30	03:00
2 z 11 Przerwa	Wojciech Mieliński	10-05-2025	11:30	11:45	00:15
3 z 11 Moduł 2. Kiszonki – fermentacja jako sposób na wydobycie smaku i wartości odżywczych	Wojciech Mieliński	10-05-2025	11:45	14:45	03:00
4 z 11 Przerwa	Wojciech Mieliński	10-05-2025	14:45	15:15	00:30
5 z 11 Moduł 3. Wykorzystanie kiszonek i marynat w gotowaniu - podsumowanie	Wojciech Mieliński	10-05-2025	15:15	16:00	00:45
6 z 11 Moduł 4. Jak wykorzystać cały produkt i ograniczyć odpady? - Filozofia zero waste w kuchni	Wojciech Mieliński	11-05-2025	08:30	11:30	03:00
7 z 11 Przerwa	Wojciech Mieliński	11-05-2025	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 11 Moduł 5. Wykorzystanie kiszzonek i marynat w duchu zero waste	Wojciech Mieliński	11-05-2025	11:45	14:15	02:30
9 z 11 Przerwa	Wojciech Mieliński	11-05-2025	14:15	14:45	00:30
10 z 11 Moduł 6. Omówienie potraw w duchu zero waste - podsumowanie.	Wojciech Mieliński	11-05-2025	14:45	15:30	00:45
11 z 11 Walidacja usługi	-	11-05-2025	15:30	16:00	00:30

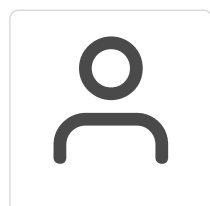
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 060,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 060,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	170,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wojciech Mieliński

Doświadczenie zawodowe zdobywał w renomowanych hotelach i restauracjach min. hotelu Monopol i hotelu Wodnik we Wrocławiu, hotelu Białowieskim w Białowieży, hotelu Bomabol w Lubinie, pałacu Krobielowice a także winnicy w Gollersdorf w Austrii. Od roku 2005 legitymuje się tytułem mistrza kuchni uzyskany w Dolnośląskiej Izbie Rzemieślniczej. Od ponad 15 lat ceniony nauczyciel zawodu kucharz w szkołach średnich i branżowych w Legnicy, Wrocławiu i Środzie Śląskiej. Twórca kierunku kształcenia w zawodzie kucharz w Zespole Szkół Przemysłu

Spożywczego w Legnicy. Od 2019 roku nauczyciel dyplomowany. Absolwent stażu w Międzynarodowej Akademii Nauk Stosowanych w Łomży podnoszącego kompetencje w obszarze rozwoju kształcenia zawodowego oraz metod organizacji kształcenia zawodowego. W ramach programu Erasmus, opiekun uczniów podczas praktyk w zawodzie kucharz w Bilbao w Hiszpanii. Laureat nagród Prezydenta Legnicy i Marszałka Województwa Dolnośląskiego. Organizator i uczestnik wielu prestiżowych imprez min. Targów Chleba i Piernika w Jaworze, Wigilii Wielu Narodów w Legnicy, „Europy na widelcu” we Wrocławiu. Przygotowywał uczniów do konkursów „Najlepsi uczniowie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w regionie Legnickim” a także do udziału w programie telewizyjnym Hell’s Kitchen. Prywatnie miłośnik kuchni staropolskiej i bałkańskiej. Członek Stowarzyszenia Kucharzy Polskich.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po szkoleniu uczestnicy otrzymają wszystkie niezbędne przepisy zgromadzone w jednym pliku, a także wszystkie dodatkowe materiały szkoleniowe wykorzystywane w trakcie usługi.

Informacje dodatkowe

Dostawca usługi dostarcza wszystkie niezbędne produkty i narzędzia potrzebne do realizacji programu.

Szkolenie odbywa się w nowoczesnym i profesjonalnym lokalu gastronomicznym. Uczestnicy szkolenia będą mieli do dyspozycji sprzęt i narzędzia potrzebne podczas kursu.

Adres

ul. Trzebnicka 7a/4/2

59-140 Chocianów

woj. dolnośląskie

"Wrzosowa Kraina"

Kontakt



Agnieszka Wojtowicz-Chałupa

E-mail a.wojtowicz-chalupa@wp.pl

Telefon (+48) 664 028 879