



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Strategie kulinarne: surowiec, techniki, smak, prezentacja

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576335

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 17.11.2025 do 18.11.2025

1 920,00 PLN brutto

1 920,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: Szefów Kuchni – chcących podnieść swoje umiejętności w doborze surowców, tworzeniu wyjątkowych potraw i zarządzaniu procesami kulinarnymi w restauracji. Kucharzy – na każdym etapie kariery, pragnących poznać zaawansowane techniki obróbki surowców oraz nowe trendy w gastronomii. Właścicieli i Menedżerów Restauracji – którzy chcą zrozumieć, jak wiedza o surowcach, technikach kulinarnych i komponowaniu smaków może przełożyć się na jakość menu, zadowolenie gości i zwiększenie dochodów. Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	10-11-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	16

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „Strategie kulinarne: surowiec, techniki, smak, prezentacja” przygotowuje uczestnika do dobierania surowców, stosowania technik kulinarnych, komponowania smaków oraz projektowania dań zgodnych z trendami, dietami i zasadami nowoczesnej prezentacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera surowce do przygotowania dań w zależności od sezonowości i jakości.	Rozróżnia surowce sezonowe od niesezonowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Charakteryzuje cechy świeżego produktu (np. ryby, warzywa, mięsa).	
	Uzasadnia wybór lokalnych lub importowanych produktów w kontekście smaku i dostępności.	
Stosuje odpowiednie techniki obróbki surowców.	Definiuje etapy obróbki technicznej i termicznej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Charakteryzuje wpływ temperatury i czasu na jakość potrawy.	
	Rozróżnia reakcje fizyczno-chemiczne zachodzące podczas gotowania (np. denaturacja, reakcja Maillarda, karmelizacja).	
Komponuje smaki i tekstury w potrawach.	Rozróżnia podstawowe typy smaków i ich wzajemne relacje.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Charakteryzuje wpływ tekstur na odbiór potrawy.	
	Uzasadnia wybór składników pod kątem balansu smakowego.	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje dania z uwzględnieniem diet, alergenów i wykluczeń.	Rozpoznaje najczęstsze alergeny i grupy produktów eliminowanych. Dobiera odpowiednie substytuty składników. Uzasadnia wybór technik i produktów w potrawach dostosowanych do potrzeb dietetycznych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje i udoskonala receptury kulinarne.	Ocenia wpływ zastosowanych składników i technik na efekt końcowy potrawy. Charakteryzuje proces testowania receptur i ich ulepszania. Organizuje etapy przygotowania receptury od pomysłu do realizacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniu zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

DZIEŃ 1

- Definicja towaroznawstwa i dobór surowca
- Jak sezonowość wpływa na smak, dostępność produktów.
- Techniki identyfikacji świeżości różnych surowców.

- Obróbka techniczna: etapy przygotowywania surowców.
- Obróbka termiczna: różne metody i ich charakterystyka.
- Kluczowe zasady czasu i temperatury w obróbce termicznej.
- Reakcje chemiczne: denaturacja białek, Maillard, karmelizacja.
- Nowoczesne techniki kulinarne
- Podstawy komponowania smaków
- Znaczenie pochodzenia surowca: lokalne vs importowane.
- Różne rodzaje tekstur i ich wpływ na odbiór potraw.
- Psychologia smaku: jak zmysły wpływają na odbiór potraw.

DZIEŃ 2

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- Testowanie receptur i wprowadzanie ulepszeń.
- Alergeny pokarmowe: identyfikacja i zarządzanie w menu.
- Tworzenie potraw dostosowanych do diet i wykluczeń.
- Substytuty żywności: jak kreatywnie zastępować składniki.
- Inspiracje kulinarne: skąd czerpać pomysły na nowe dania.
- Estetyka na talerzu: zasady wizualnej prezentacji dań.
- Nowoczesne techniki platingu i ich zastosowanie.
- Znaczenie regionalnych produktów w kreowaniu menu.
- Jak zaplanować menu zgodne z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine
- Podsumowanie szkolenia i sesja pytań oraz odpowiedzi.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych: 1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia

Szkolenie trwa 16 godzin zegarowych, w tym 6 godziny teorii i 10 godziny praktyki.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu głównego:

- zaliczenie testu teoretycznego na poziomie 75%

Usługa jest dedykowana dla:

Szkolenie przeznaczone jest dla:

Szefów Kuchni – chcących podnieść swoje umiejętności w doborze surowców, tworzeniu wyjątkowych potraw i zarządzaniu procesami kulinarnymi w restauracji.

Kucharzy – na każdym etapie kariery, pragnących poznać zaawansowane techniki obróbki surowców oraz nowe trendy w gastronomii.

Właścicieli i Menedżerów Restauracji – którzy chcą zrozumieć, jak wiedza o surowcach, technikach kulinarnych i komponowaniu smaków może przełożyć się na jakość menu, zadowolenie gości i zwiększenie dochodów.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Dobór surowca i znaczenie sezonowości w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 15 Przerwa	-	17-11-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 15 Obróbka techniczna i termiczna – techniki i zasady (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 15 Przerwa	-	17-11-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Reakcje chemiczne i nowoczesne techniki kulinarne (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 15 Przerwa	-	17-11-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Komponowanie smaków, tekstury i psychologia odbioru potraw (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 15 Tworzenie i testowanie receptur oraz zarządzanie alergenami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-11-2025	09:00	11:00	02:00
9 z 15 Przerwa	-	18-11-2025	11:00	11:10	00:10
10 z 15 Diety, wykluczenia i kreatywne substytuty składników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-11-2025	11:10	13:00	01:50
11 z 15 Przerwa	-	18-11-2025	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Prezentacja dań – zasady estetyki i nowoczesny plating (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-11-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 15 Przerwa	-	18-11-2025	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Planowanie menu, trendy kulinarne i inspiracje szefa kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-11-2025	15:30	16:45	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	18-11-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 920,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 920,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lub 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547