



TALLENTO S.C.

★★★★★ 4,9 / 5

674 oceny

## Sycące klasyki kuchni włoskiej. Wprowadzenie do włoskich składników i prostych dań.

Numer usługi 2025/04/28/120192/2714682

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 24.09.2025 do 25.09.2025

3 400,00 PLN brutto

3 400,00 PLN netto

170,00 PLN brutto/h

170,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                               |
| Grupa docelowa usługi           | Grupą docelową są mieszkańcy województwa dolnośląskiego, którzy chcą nabyć nowe umiejętności i wiedzę z zakresu gotowania. Szkolenie przeznaczone dla mieszkańców, którzy z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności. |
| Minimalna liczba uczestników    | 2                                                                                                                                                                                                                                |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                               |
| Data zakończenia rekrutacji     | 23-09-2025                                                                                                                                                                                                                       |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba godzin usługi            | 20                                                                                                                                                                                                                               |
| 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

Uczestnicy nauczą się przygotowywać tradycyjne i nowoczesne dania kuchni włoskiej, od obróbki surowców po ekspozycję potraw. Poznają techniki doprawiania i komponowania smaków, zasady doboru zastawy. Zdobędą umiejętność pracy w kuchni, analizy jakości produktów i efektywnej współpracy w zespole, a także właściwego zarządzania czasem podczas gotowania i planowania posiłków domowych.

### Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                               | Kryteria weryfikacji                                                             | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Rozróżnia i świadomie dobiera oryginalne włoskie składniki<br><br><br><br><br><br><br><br>Samodzielnie przygotowuje proste dania kuchni włoskiej | Opisuje odpowiednie oznaczenia potwierdzające jakość                             | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                  | Dobiera jakościowe produkty włoskie zgodnie z ich zastosowaniem w kuchni         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                  | Wykorzystuje podstawowe techniki kulinarne                                       | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                  | Opisuje czym jest emulgowanie                                                    | Wywiad swobodny                     |
| Przygotowuje klasyczne, sycące potrawy kuchni włoskiej (ragu, gnocchi, lasagne)                                                                  | Samodzielnie formuje i przygotowuje gnocchi                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                  | Właściwie wykorzystuje techniki soffritto i wolne gotowanie.                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                  | Prawidłowo korzysta z techniki warstwowego układania sosów i makaronu            | Wywiad swobodny                     |
| Kreatywnie wykorzystuje zasady kuchni zero waste z produktów kuchni włoskiej                                                                     | Proponuje własny przepis z pozostałości po daniach przygotowywanych na szkoleniu | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                  | Odpowiednio łączy składniki w klimacie kuchni włoskiej                           | Wywiad swobodny                     |

## 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 trwa 45 min. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

## DZIEŃ 1 –Wprowadzenie do włoskich składników i prostych dań.

### Moduł 1. Poznanie włoskich składników

- Oliwy: Ekstra virgin vs. SANSA, znaczenie ciemnych butelek.
- Sery: Parmigiano-Reggiano vs. Grana Padano. Burrata, mozzarella di bufala, co to jest DOP.
- Wędliny: Prosciutto, salami.
- Warzywa: Pomidory, bakłażan, oliwki, kapary.
- Suchy makaron: Różne kształty i ich zastosowania.
- Jak wybierać i dobierać do siebie składniki z kuchni włoskiej

### Moduł 2. Przygotowanie prostych dań i sosów

- Sztuka przygotowywania przystawek włoskich
- Pesto bazyliowe i majonez od podstaw.
- Talerz antipasti: wędliny, sery, oliwki, grzanki.
- Bruschetta z domowym pesto.
- Sznycel z bakłażana ze śmietaną bazyliową: technika smażenia oraz robienie domowego creme fraiche.
- Spaghetti allo scarpariello: gotowanie makaronu al dente i prosty pyszny sos.

### Moduł 3. Profesjonalne podanie i dekoracja

- Estetyczne podawanie dań.
- Techniki dekoracyjne: oliwa, zioła, grzanki. Dobranie i przygotowanie dekoracji do każdej potrawy.
- Sposoby podania przystawek w przystępny sposób
- Sesja fotograficzna: układanie dań i robienie zdjęć.

### Techniki nauczane 1 dnia szkolenia:

- Krojenie nożem.
- Emulgowanie (majonez, pesto).
- Smażenie (sznycel z bakłażana).
- Gotowanie makaronu al dente.

Dodatkowe elementy:

- Opowieść kulturowa: Historia pesto i jego znaczenie
- Porada zero waste: Wykorzystanie czerstwego chleba.

## DZIEŃ 2 – Sycące włoskie klasyki

### Moduł 4. Wolno gotowane sosy

- Ragu Bolognese: technika soffritto i wolne gotowanie.
- Sos beszamelowy: technika robienia roux i stopniowego dodawania mleka.

### Moduł 5. Ręcznie robione Gnudi

- Technika przygotowania gnudi z ricotty, parmezanu i cytryny.
- Prosty sos maślano-szałwiowy do Gnudi.

### Moduł 6. Składanie i pieczenie lasagne

- Warstwowe układanie sosów i makaronu.
- Pieczenie lasagne.

### Techniki nauczane 2 dnia szkolenia:

- Wolne gotowanie (ragu)
- Przygotowywanie sosów (beszamel, pomidorowy, maślany)
- Formowanie gnocchi
- Układanie warstw (lasagne)

Dodatkowe elementy:

- Opowieść kulturowa: Historia ragu Bolognese.
- Porada zero waste: Wykorzystanie resztek warzyw z soffritto.

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 włoskiej kuchni.
- Szkolenie realizowane jest w ramach trzyczęściowego cyklu tematycznego, którego poszczególne części wzajemnie się uzupełniają:
  1. Część 1: SYCĄCE KLASYKI KUCHNI WŁOSKIEJ. WPROWADZENIE DO WŁOSKICH SKŁADNIKÓW I PROSTYCH DAŃ.
  2. Część 2: SMAKI WŁOCH: ZUPY, BULIONY, RYŻ I MAKARON – TECHNIKI I TRADYCJE KUCHNI WŁOSKIEJ.
  3. Część 3: SŁODKIE WARSZTATY: TORTY, TARTY I PTYSIE KROK PO KROKU.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

| Przedmiot / temat zajęć                                          | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 13</div> Moduł 1.<br>Poznanie włoskich składników       | Norman Zając | 24-09-2025            | 09:00               | 11:45               | 02:45         |
| <div>2 z 13</div> Przerwa                                        | Norman Zając | 24-09-2025            | 11:45               | 12:00               | 00:15         |
| <div>3 z 13</div> Moduł 2.<br>Przygotowanie prostych dań i sosów | Norman Zając | 24-09-2025            | 12:00               | 15:00               | 03:00         |
| <div>4 z 13</div> Moduł 3.<br>Profesjonalne podanie i dekoracja  | Norman Zając | 24-09-2025            | 15:00               | 15:45               | 00:45         |
| <div>5 z 13</div> Przerwa                                        | Norman Zając | 24-09-2025            | 15:45               | 16:00               | 00:15         |
| <div>6 z 13</div> Walidacja - wywiad swobodny                    | -            | 24-09-2025            | 16:00               | 16:30               | 00:30         |
| <div>7 z 13</div> Moduł 4.<br>Wolno gotowane sosy                | Norman Zając | 25-09-2025            | 09:00               | 11:00               | 02:00         |
| <div>8 z 13</div> Przerwa                                        | Norman Zając | 25-09-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                  | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>9 z 13</b> Moduł 5.<br>Ręcznie robione gnudi          | Norman Zając | 25-09-2025            | 11:15               | 13:15               | 02:00         |
| <b>10 z 13</b> Przerwa                                   | Norman Zając | 25-09-2025            | 13:15               | 13:30               | 00:15         |
| <b>11 z 13</b> Moduł 6.<br>Składanie i pieczenie lasagne | Norman Zając | 25-09-2025            | 13:30               | 15:45               | 02:15         |
| <b>12 z 13</b> Przerwa                                   | Norman Zając | 25-09-2025            | 15:45               | 16:00               | 00:15         |
| <b>13 z 13</b> Walidacja<br>- wywiad swobodny            | -            | 25-09-2025            | 16:00               | 16:30               | 00:30         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 400,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 3 400,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 170,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 170,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### Norman Zając

Trener z ponad 10-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Od 3 lat rozwija swoją specjalizację w kuchni włoskiej, pracując w renomowanej restauracji Vaffanapoli we Wrocławiu. Wcześniej zdobywał doświadczenie w kuchni amerykańskiej, co nauczyło go pracy pod presją czasu i w dynamicznym środowisku. Absolwent kierunku hotelarskiego, który duży nacisk kładzie na organizację pracy, czystość i wysoki standard obsługi. Podczas prowadzonych warsztatów łączy profesjonalizm z otwartą i przyjazną atmosferą, dzieląc się praktycznymi technikami oraz

autentycznymi smakami włoskiej kuchni. Posiada niezbędne doświadczenie, nie starsze niż 5 lat od daty rozpoczęcia szkolenia. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

## 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.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik otrzymuje dofinansowanie na szkolenie w wysokości minimum 70% jego kosztów.

### Informacje dodatkowe

1. Dostawca usługi dostarcza wszystkie niezbędne produkty i narzędzia potrzebne do realizacji programu.
2. Szkolenie odbywa się w nowoczesnym i profesjonalnym lokalu gastronomicznym. Uczestnicy szkolenia będą mieli do dyspozycji sprzęt i narzędzia potrzebne podczas kursu.
3. Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): Szkolenie jest finansowane w minimum 70% ze środków publicznych zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11.03.2004 o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54, poz. 535 ze zm.) oraz par. 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 2013 r. poz. 1722 z późn. zm.) ustawy o podatku VAT: art. 113 ust. 1 albo art. 43 ust. 1 pkt 26 lit. a lub lit. b albo art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a lub lit. b lub lit. c, albo Rozporządzenie MF z 20.12.2013 r. §3 ust. 1 pkt 14);

## Adres

ul. Hubska 44  
50-502 Wrocław  
woj. dolnośląskie

Studio Kulinarne w Browarze Mieszczańskim

## Kontakt



**Agnieszka Wojtowicz-Chałupa**

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

**Telefon** (+48) 664 028 879