



CENTRUM
DOCHODZENIA
ROSZCZEŃ SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Dania kuchni bankietowej, finger food, na zimno i ciepło.

Numer usługi 2025/05/14/182128/2746133

📍 Koisków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 26.09.2025 do 28.09.2025

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Dla wszystkich osób chcących nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu dań kuchni bankietowej na zimno i na ciepło oraz finger food. Szkolenie dla: osób planujących rozpocząć karierę w danej branży i poszukujących praktycznych umiejętności oraz wiedzy; osób młodych, które są na etapie wyboru ścieżki zawodowej i chcą zdobyć kompetencje przydatne na rynku pracy; dla pasjonatów tematyki związanej ze szkoleniem; dla wszystkich zainteresowanych poszerzaniem swojej wiedzy i umiejętności; dla osób z doświadczeniem, które chcą odświeżyć lub zaktualizować swoje kompetencje w oparciu o aktualne trendy. Szkolenie zgodne z koncepcją świadomości ekologicznej przygotowuje do samodzielnego tworzenia i wykorzystywania produktów z użyciem różnych metod i technik kulinarnych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	25-09-2025
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

Celem szkolenia jest poznanie i nabycie umiejętności przygotowania dań bankietowych - kuchni „zimnej” i „ciepłej” oraz finger food.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik definiuje podstawowe pojęcia kulinarne i techniki kulinarne. Posługuje się terminologią i rozpoznaje różne techniki. Charakteryzuje narzędzia, materiały, produkty, koszty produkcji i czas ich przygotowania. Planuje działania z myślą o efektywności, organizacji pracy i minimalizacji odpadów. Uzasadnia wybór materiałów, narzędzi, produktów także dekoracyjnych w kontekście ich wpływu na jakość pracy, potraw i środowisko. Kontroluje jakość wykonania dań oraz zgodność z wymaganiami klienta i środowiskowymi. Tworzy dania wykorzystując określone produkty i materiały narzędzia. Nabywa umiejętności samodzielnego planowania i tworzenia dań kulinarnych także w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki.	Weryfikacja wg poniższych przesłanek; osiągnięcie zamierzonych założeń przez uczestnika usługi: Poprawne użycie terminologii i techniki. Wymienianie funkcji materiałów, produktów, narzędzi. Planowanie działań z myślą o efektywności i minimalizacji odpadów oraz organizacji pracy. Efektywny wybór materiałów, narzędzi, produktów także dekoracyjnych w kontekście ich wpływu na jakość pracy, potraw i na środowisko. Kontrola jakości wykonania zgodna z wymaganiami klienta i środowiskowymi. Nabycie umiejętności planowania i tworzenia dań kulinarnych na określone okazje z wykorzystaniem różnych zasobów także w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki.	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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?

Program

Celem szkolenia jest poprawa i osiągnięcie wiedzy na temat ciepłych i zimnych dań bankietowych, technik kulinarnych i sposobu prezentacji. Szkolenie będzie obejmować przygotowanie oraz prezentację pełnego zestawu bankietowego składającego się z zimnej przystawki, ciepłej przystawki, dania głównego oraz deseru.

Szkolenie obejmować będzie także produkty tzw. "finger food". Podczas szkolenia zostaną przygotowane zimne i ciepłe przystawki oraz będą omawiane koszty produktów, koszt produkcji oraz czas ich przygotowania. Szkolenie będzie także miało na celu zminimalizowanie strat oraz osiągnięcie maksymalnego zysku.

Podczas szkolenia będą prezentowane różne modele i sposoby prezentacji dań.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Omówienie technik kulinarnych, kosztów produktów, kosztów produkcji, czasu ich przygotowania i sposobu prezentacji.	Marek Andrzejczyk	26-09-2025	16:45	17:30	00:45
2 z 27 Omówienie technik kulinarnych, kosztów produktów, kosztów produkcji, czasu ich przygotowania i sposobu prezentacji.	Marek Andrzejczyk	26-09-2025	17:30	18:15	00:45
3 z 27 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	26-09-2025	18:15	18:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 27 Omówienie technik kulinarnych, kosztów produktów, kosztów produkcji, czasu ich przygotowania i sposobu prezentacji, ćwiczenia.	Marek Andrzejczyk	26-09-2025	18:30	19:15	00:45
5 z 27 Omówienie technik kulinarnych, kosztów produktów, kosztów produkcji, czasu ich przygotowania i sposobu prezentacji, ćwiczenia.	Marek Andrzejczyk	26-09-2025	19:15	20:00	00:45
6 z 27 Omówienie i przygotowanie zimnej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	09:00	09:45	00:45
7 z 27 Omówienie i przygotowanie zimnej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	09:45	10:30	00:45
8 z 27 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	10:30	10:45	00:15
9 z 27 Omówienie i przygotowanie zimnej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 27 Omówienie i przygotowanie zimnej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	11:30	12:15	00:45
11 z 27 Przerwa na lunch	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	12:15	12:45	00:30
12 z 27 Omówienie i przygotowanie zimnej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	12:45	13:30	00:45
13 z 27 Omówienie i przygotowanie zimnej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	13:30	14:15	00:45
14 z 27 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	14:15	14:30	00:15
15 z 27 Omówienie i przygotowanie ciepłej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	14:30	15:15	00:45
16 z 27 Omówienie i przygotowanie ciepłej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	27-09-2025	15:15	16:00	00:45
17 z 27 Omówienie i przygotowanie ciepłej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	09:00	09:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 27 Omówienie i przygotowanie ciepłej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	09:45	10:30	00:45
19 z 27 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	10:30	10:45	00:15
20 z 27 Omówienie i przygotowanie ciepłej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	10:45	11:30	00:45
21 z 27 Omówienie i przygotowanie ciepłej przystawki z produktów sezonowych.	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	11:30	12:15	00:45
22 z 27 Przerwa na lunch	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	12:15	12:45	00:30
23 z 27 Omówienie i przygotowanie deseru.	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	12:45	13:30	00:45
24 z 27 Omówienie i przygotowanie deseru.	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	13:30	14:15	00:45
25 z 27 Przerwa kawowa	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	14:15	14:30	00:15
26 z 27 Sposoby prezentacji dań - ćwiczenia.	Marek Andrzejczyk	28-09-2025	14:30	15:15	00:45
27 z 27 Walidacja.	-	28-09-2025	15:15	16:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marek Andrzejczyk

Doświadczony i nagradzany szef kuchni. Od kilku lat zarządza zespołem w kuchni w Artus Resort w Karpaczu, na który składają się Hotel Artus i Aparthotel Sowie Dolina. Pasjonat z niestandardowym poczuciem smaku, kreatywnie podchodzi do tradycyjnych dań. Chętnie dzieli się swoją kulinarną pasją.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzyma materiały szkoleniowe niezbędne do realizacji zajęć.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje certyfikat.

Informacje dodatkowe

Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Adres

Koisków 3B
59-241 Koisków
woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Niezbędne do wykonania usługi.

Kontakt



Anna Dutka

E-mail szkolenia@frankoodporni.pl

Telefon (+48) 505 110 963