



EUROPEAN  
PROJECTS GROUP  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ  
★★★★★ 5,0 / 5  
2 oceny

## STEKI- warsztaty kulinarne

Numer usługi 2025/06/06/181209/2798948

2 767,50 PLN brutto

2 250,00 PLN netto

461,25 PLN brutto/h

375,00 PLN netto/h

📍 Gdynia / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 10.09.2025 do 10.09.2025

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

1. **Kucharze restauracyjni:** Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji podnosząc jakość swoich usług.
2. **Szefowie kuchni:** Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności.
3. **Kucharze hotelowi:** Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości.
4. **Pasjonaci gotowania:** Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty.

### Minimalna liczba uczestników

5

### Maksymalna liczba uczestników

10

### Data zakończenia rekrutacji

08-09-2025

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

6

### 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 usługi jest nabycie kompetencji w przygotowywaniu steków.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                           | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Uczestnik rozpoznaje i dobiera odpowiednie rodzaje mięsa do przygotowania różnych typów steków                    | uczestnik prawidłowo identyfikuje różne rodzaje mięsa (np. ribeye, entrecôte, rostbief, polędwica) i wskazuje ich zastosowanie | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik zna i stosuje techniki sezonowania, marynowania i przygotowania mięsa przed smażeniem lub grillowaniem. | uczestnik poprawnie przygotowuje mięso do smażenia (temperatura pokojowa, osuszanie, przyprawy).                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Uczestnik potrafi usmażyć stek do wybranego stopnia wysmażenia (np. rare, medium, well done).                     | uczestnik osiąga oczekiwany poziom wysmażenia, prezentując właściwą teksturę, kolor i sokowość mięsa.                          | 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?

TAK

# Program

1. Nauka podstawowych cięć steków i ich różniących się smaków, jak najlepiej przygotować inne kawałki mięsa.
2. Przygotowanie steka wedle upodobań- rare, medium rare i well done- na podstawie czasu obróbki mięsa, dotyku czy temperatury.
3. Uzyskanie najlepszych rezultatów przy użyciu piekarnika, patelni i grilla i dlaczego mięso musi odpocząć przed podaniem.
4. Przygotowanie najlepszych dodatków do steków (sosy w wersji na zimno, na ciepło i „fresh”)

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 2 767,50 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 250,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 461,25 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 375,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Kamil Sadkowski

Od wielu lat szkoli kucharzy oraz pasjonatów-amatorów. To właśnie jego uczniowie są dla niego największą radością. Twierdzi, że każdy potrafi gotować, tylko musi się odważyć i otworzyć umysł na nowe doznania. Szacunku do produktu i jakości nauczył się podczas pracy z Japończykami. Przeszedł przez niemal wszystkie szczeble pracy w gastronomii. Jest współautorem książki ``Gastrobanda`` poświęconej szeroko rozumianej branży gastronomicznej. Autor wielu felietonów kulinarnych, które dla wielu są inspiracją w poszukiwaniu nowych doznań smakowych.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy zostaną przesłane pocztą elektroniczną.

## Warunki uczestnictwa

Pełnoletność

## Informacje dodatkowe

Przerwy na życzenie uczestników (5-10 minut ), nie są wliczane do czasu trwania usługi.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub BUR i wyrażają na to zgodę.

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%, oraz podejście do walidacji (oceny dokonuje niezależna osoba przeprowadzająca walidację).

Niezbędne składniki do wykonania dania oraz niezbędne sprzęty i akcesoria są zapewnione.

## Adres

ul. Kaczewska 24

81-476 Gdynia

woj. pomorskie

Szkolenia prowadzone w Akademii Kulinarnej K5 (ul. Kaczewska 24, 81-476 Gdynia)

## Kontakt



**Aleksandra Jarawka**

**E-mail** bur@europg.pl

**Telefon** (+48) 587 321 928