

**KUCHNIA I PIZZA WŁOSKA**

Numer usługi 2025/06/24/182128/2832560

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

CENTRUM
DOCHODZENIA
ROSZCZEŃ SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Legnica / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 20 h
📅 26.09.2025 do 28.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie kulinarne skierowane do pasjonatów gotowania, osób szukających inspiracji przy tworzeniu włoskich potraw, początkujących i profesjonalnych kucharzy. Dla wszystkich zainteresowanych włoską kuchnią.
Minimalna liczba uczestników	10
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

Szkolenie pozwoli poszerzać wiedzę z zakresu kuchni włoskiej, rozwijać kreatywność oraz zdobywać praktyczne umiejętności, które można wykorzystać w komponowaniu menu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Poszerzenie wiedzy z zakresu włoskiej kuchni, rozwinięcie kreatywności oraz zdobycie praktycznych umiejętności, które można wykorzystać w komponowaniu menu.	techniki kulinarne, umiejętność dobierania składników, organizacja pracy,	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?

TAK

Program

Teoria i praktyka

- Wprowadzenie
- Techniki kulinarne
- Słodko i słono
- Tradycyjne dania włoskie
- Pizza

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

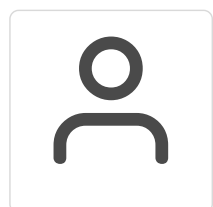
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	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

Szef kuchni renomowanego hotelu, posiada wszechstronne wykształcenie kulinarne, ukończył liczne kursy branżowe w kraju i za granicą. Kulinaryny pasjonat z wieloletnim doświadczeniem, posiada niezwykłą umiejętność tworzenia nowych kompozycji. Na bieżąco wprowadza do swojej kuchni nowości i trendy świata kulinariów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzymuje materiały niezbędne do realizacji zajęć oraz certyfikat po ukończeniu szkolenia.

Informacje dodatkowe

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

Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Adres

ul. św. Maksymiliana Kolbe 18
59-220 Legnica
woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Inne niezbędne.

Kontakt



Anna Dutka

E-mail szkolenia@frankoodporni.pl

Telefon (+48) 505 110 963