



## Szkolenie- Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej

Numer usługi 2025/08/25/14311/2958053

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Hotele i

Gastronomia PLUS

Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

4 453 oceny

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 03.12.2025 do 04.12.2025

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | Grupa docelowa szkolenia "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" to pasjonaci kulinariów, szefowie kuchni, restauratorzy oraz osoby związane z branżą gastronomiczną. Szkolenie skierowane jest do tych, którzy chcą poszerzyć umiejętności w przygotowywaniu smakowitych i zdrowych dań roślinnych. |
| Minimalna liczba uczestników    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Data zakończenia rekrutacji     | 02-12-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba godzin usługi            | 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                                                                                                                                                    |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" przygotowuje do samodzielnego wykonywania smakowitych i nowoczesnych dań kuchni roślinnej. Usługa prowadzi do nabycia kompetencji związanych z tworzeniem zrównoważonego menu, wykorzystywaniem innowacyjnych technik kulinarnych używanych przy przygotowaniu dań wege, przygotowywaniem oraz dostosowywaniem oferty do oczekiwań gości.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                           | Metoda walidacji                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Definiuje specyficzne dla kuchni wege – produkty, walory smakowe i odżywcze.                                                    | Charakteryzuje główne aspekty wykonania dań kuchni wege.       | Wywiad swobodny                      |
| Komponuje oryginalne i smakowite dania kuchni roślinnej z uwzględnieniem jakości produktów i ich kalkulacją.                    | Dobiera składniki do dań kuchni wege.                          | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                 | Analizuje receptury i tworzy karty kalkulacji.                 | Wywiad swobodny                      |
| Łączy składniki kuchni wege w pełni zbilansowane posiłki wpisując się w aktualnie obowiązujące trendy na rynku gastronomicznym. | Monitoruje i wyłapuje trendy i nowinki w zakresie kuchni wege. | 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

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników oraz minimalne wyposażenie zaplecza gastronomicznego do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

PROGRAM

- Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej
- Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców
- Receptury i karty kalkulacyjne
- Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna
- Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków
- Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów
- Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity
- Energia pochodzi z roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Pomysły na dania zimne i gorące
- Pomysły na śniadanie
- Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Kompozycje gotowych dań na talerzu
- Dobór porcelany do serwisu
- Techniki prezentacji gotowych dań
- Egzamin - wykonanie gotowego dania

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

| Przedmiot / temat zajęć                                                                 | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 16</b> Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej                    | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 08:00               | 09:00               | 01:00         |
| <b>2 z 16</b> Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców             | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| <b>3 z 16</b> Receptury i karty kalkulacyjne                                            | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <b>4 z 16</b> Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna                         | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| <b>5 z 16</b> Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                             | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>6 z 16</b> Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów                                                     | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <b>7 z 16</b> Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity                                                  | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| <b>8 z 16</b> Energia pochodzi z roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej | Patryk Kotarba | 03-12-2025            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| <b>9 z 16</b> Pomysły na dania zimne i gorące                                                                       | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 08:00               | 09:00               | 01:00         |
| <b>10 z 16</b> Pomysły na śniadanie                                                                                 | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| <b>11 z 16</b> Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej                                                           | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <b>12 z 16</b> Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej                                                         | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| <b>13 z 16</b> Kompozycje gotowych dań na talerzu                                                                   | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| <b>14 z 16</b> Dobór porcelany do serwisu                                                                           | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <b>15 z 16</b> Techniki prezentacji gotowych dań                                                                    | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                  | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>16 z 16</div> Weryfikacja efektów uczenia-walidacja | Patryk Kotarba | 04-12-2025            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 075,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 500,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 192,19 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 156,25 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Patryk Kotarba

Absolwent Krakowskiej Szkoły Gastronomicznej. Umiejętności i doświadczenie zdobywał m.in. w renomowanej restauracji „Le Scandale”, znanym podkrakowskim kompleksie „Dwór w Tomaszowicach”, Restauracji Ponidzie oraz w 4-gwiazdkowym hotelu „Słoneczny Zdrój”. Pasjonat kuchni francuskiej. Często sięga po tradycyjne produkty regionalne, łącząc je z innowacyjnymi technikami przyrządzania dań. Gotował dla Prezydenta RP, Prezydenta Niemiec, polityków, aktorów i gości zagranicznych. Prowadzi szkolenia, pokazy gotowania na żywo i eventy kulinarne różnych kuchni świata. Chcąc dzielić się swoją pasją z młodymi adeptami sztuki, współtworzy ogólnopolskie konkursy kulinarne i zasiada jako członek jury w prestiżowych konkursach. Trzykrotny zdobywca „Złotej czapki” Przewodnika Gault&Millau, doceniony za wykorzystywanie najwyższej jakości produktów i autorskie kompozycje. Uczestnik ogólnoswiatowego projektu „Good France”. Mistrz w zawodzie Kucharza - tytuł przyznany przez Pomorską Akademię Kulinarą oraz uczestnik prestiżowego szkolenia w szkole Bocuse’a w Lyon. Ekspert branżowy i trener w Hotelach PLUS.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie elektronicznej lub/i papierowej (plik lub/i prezentacje w formacie pdf), co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

## Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w gastronomii w zakresie gotowania.

## Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT

## Adres

os. Osiedle Centrum E 12

31-934 Kraków

woj. małopolskie

Hotel Centrum Business

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Wyposażona kuchnia do warsztatów i sala konferencyjna do wykładów

## Kontakt



**Piotr Tabor**

**E-mail** [biuro@hoteleplus.pl](mailto:biuro@hoteleplus.pl)

**Telefon** (+48) 519 147 105