



A.S. Finance

Angelika

Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

280 ocen

Szkolenie Kucharskie dla Profesjonalistów - Kuchnia Polska w nowoczesnej odsłonie.

Numer usługi 2025/09/22/171265/3024600

📍 Szczecin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 09.03.2026 do 11.03.2026

6 642,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć kompleksową wiedzę gastronomiczną. Szczególnie skierowane jest do zespołów małych lokali gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	08-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs ten ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu kucharza, zapewniając zarówno teoretyczne jak i praktyczne umiejętności z zakresu Kuchni Polskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Łączy tradycyjne polskie składniki z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.	Uczestnik tworzy dania, które skutecznie integrują nowoczesne trendy z tradycją. Charakteryzuje podstawy kuchni molekularnej oraz przygotowuje sosy i buliony.	Test teoretyczny
Stosuje nowoczesne trendy kulinarne oraz aspekty tradycji w kontekście polskiej kuchni.	Uczestnik wykorzystuje aktualne trendy kulinarne w swoich potrawach, co można ocenić na podstawie przepisów i ich realizacji w praktyce. Stosuje nowoczesne i tradycyjne techniki obróbki żywności.	Test teoretyczny
Stosuje techniki prezentacji dań, które podkreślają ich nowoczesny i tradycyjny charakter.	Uczestnik stosuje techniki prezentacji, które estetycznie i efektywnie uwypatniają tradycyjne i nowoczesne aspekty dań. Charakteryzuje techniki dekorowania potraw.	Test teoretyczny
Efektywnie zarządza czasem i organizuje pracę w kuchni podczas tworzenia skomplikowanych dań.	Uczestnik wymienia zasady zarządzania czasem podczas pracy w kuchni.	Test teoretyczny
Charakteryzuje wpływ składników na środowisko i zdrowie oraz potrafi ocenić ich zgodność z zasadami ekologii i zdrowego żywienia.	Uczestnik potrafi zidentyfikować i wybrać składniki, które mają minimalny wpływ na środowisko i są korzystne dla zdrowia, a także umie wyjaśnić, jak te wybory wpływają na jakość końcowych dań.	Test teoretyczny
Opracowuje menu restauracji w oparciu o składniki sezonowe i charakterystyczne dla kuchni Polskiej.	Wymienia składniki i dania charakterystyczne dla kuchni Polskiej, na ich podstawie przygotowuje receptury dań.	Test teoretyczny
Efektywnie prezentuje i dekoruje potrawy.	Opisuje metody dekoracji i efektywnej prezentacji przygotowanych potraw.	Test teoretyczny
Klasyczne dania przygotowuje w nowatorski sposób z użyciem nowoczesnych technik.	Wymienia nowoczesne techniki przygotowywania dań, tradycyjne receptury przekształca w nowoczesne wydania.	Test teoretyczny

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

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

Moduł 1: Wprowadzenie do gastronomii

- Historia gastronomii
- Rola kucharza w lokalu gastronomicznym
- Zasady BHP i HACCP w kuchni

Moduł 2: Techniki kulinarne

- Nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)
- Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych
- Praktyczne zajęcia: przygotowanie wybranych potraw wg. przekazanych receptur
- Tworzenie własnych receptur na przygotowanie dań tradycyjnych w nowoczesnej odsłonie
- Łączenie smaków i składników

Moduł 3: Składniki i ich właściwości

- Rodzaje składników (mięsa, ryby, warzywa, zioła, przyprawy)
- Właściwości organoleptyczne składników
- Sposoby ich przechowywania i obróbki
- Jak wybrać składniki najlepszej jakości, wysoka cena nie zawsze = jakość

Moduł 4: Zarządzanie swoim czasem i zadaniami

- Organizacja pracy w kuchni
- Planowanie menu i kontrola jakości
- Kosztorysowanie i zarządzanie zapasami

Moduł 5: Efektywna współpraca w zespole

- Praca w rzeczywistych warunkach kuchennych
- Realizacja zamówień i współpraca z zespołem
- Ocena jakości potraw i deserów

Moduł 6: Prezentacja i degustacja

- Prezentacja przygotowanych potraw i deserów
- Degustacja z użyciem zasad oceny organoleptycznej
- Metody prezentacji i nowoczesnego dekorowania potraw

Moduł 7: Podsumowanie

- Panel Q&A
- Podsumowanie i Walidacja

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	6 642,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Reszka

Do 22 roku życia pracował między innymi w trzech restauracjach z rekomendacją Michelin na dany rok; Dwa lata kształcił swój warsztat w renomowanej restauracji w Monachium - Lido Stanberg See grill; W 2015 roku wygrał konkurs kulinarny w Niemczech. W ramach nagrody otrzymał zaproszenie na staż w Restauracji Rudolfo Castellanos - zwycięzcy I edycji meksykańskiego Top chefa w 2018 roku wziął udział w Polskiej edycji Top Chef; Autor wielu przepisów i współautor książek kulinarnych; Założyciel kilku restauracji m.in. „Orzeł i reszka”, która w krótkim czasie zdążyła zdobyć uznanie mediów oraz krytyków kulinarnych i znalazła się na liście najciekawszych miejsc do odwiedzenia w Poznaniu wg VOGUE Polska. Aktualnie jest szefem kuchni jednej z bardziej prestiżowych włoskich restauracji w Poznaniu. Przez ostatnie 5 lat stale podnosi swoje kompetencje zarówno kulinarne jak i szkoleniowe, specjalizuje się przede wszystkim w kuchni włoskiej. W ostatnich 5 latach przeszkolił zespoły niemal 100 restauracji. W 2024 roku reprezentował Polskę na międzynarodowych targach kulinarnych w Wietnamie. Swoje doświadczenie i wiedzę przekłada na realizowane szkolenia, aby każdy uczestnik wyniósł z nich jak najwięcej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto.

Zwolnienie z VAT na podstawie § 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 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Adres

Szczecin

Szczecin

woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551