



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 009 ocen

MENU BANKIETOWE - SŁONE, SŁODKIE I WEGE - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2026/01/08/17498/3244202

📍 Radzionków / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 15.04.2026 do 16.04.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

127,27 PLN brutto/h

127,27 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek na różne okazje. Grupą docelową usługi będą: Szefowie kuchni i kucharze pracujących w gastronomii, właściciele restauracji, kawiarni i firm cateringowych, organizatorzy eventów i przyjęć okolicznościowych, pasjonaci kulinariów chcących poszerzyć swoje umiejętności, osoby planujące otwarcie własnego biznesu cateringowego oraz osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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 ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i

tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy dania kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty. Układa dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia kulinarne.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe dania kulinarne - przekąski (eklery słodkie i słone)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Układa wszystkie elementy dań na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - umiejętność przekazania swojej wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach

Program

Szkolenie skierowane jest dla osób zainteresowanych organizacją i przygotowywaniem profesjonalnych przekąsek na różne okazje. Grupą docelową usługi będą: Szefowie kuchni i kucharze pracujących w gastronomii, właściciele restauracji, kawiarni i firm cateringowych, organizatorzy eventów i przyjęć okolicznościowych, pasjonaci kulinariów chcących poszerzyć swoje umiejętności, osoby planujące otwarcie własnego biznesu cateringowego oraz osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

Przywitanie, poznanie uczestników .

Część teoretyczna: 6 godzin dydaktycznych

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia kulinarne
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna: 16 godzin dydaktycznych

Przekąski słone:

1. Śledź/ziemniak/śmietana
2. Wołowina/gorczyca/parmezan
3. Kurczak/krewetki/kruszonka ziołowa
4. Łosoś/sezam/ogórek

Przekąski wege:

1. Kozi ser, żółty burak, chrzan
2. Ekler grzyby, ser bursztyn
3. Mini burger, bób, chutney z ananasa
4. Kalafior, szczypiorek, mango

Przekąski słodkie:

1. Kawa, karmel, mleczna czekolada
2. Śmietanka, malina, kruszonka ryżowa

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach rzeczywistych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Egzamin końcowy

- praktyczne zadanie zespołowe

Warunki szkoleniowe

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym i surowcem.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa przygotowuje do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Przywitanie i poznanie uczestników	Maciej Rosiński	15-04-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 18 Teoria - Nowoczesne zagadnienia kulinarne, omówienie harmonogramu pracy	Maciej Rosiński	15-04-2026	09:15	10:15	01:00
3 z 18 Teoria - Metody dobierania aromatów i zachowania tekstur – zasady łączenia smaków	Maciej Rosiński	15-04-2026	10:15	11:45	01:30
4 z 18 Teoria - Techniki układania dań na talerzu – kontrast kolorystyczny, estetyka podania	Maciej Rosiński	15-04-2026	11:45	12:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 18 Przygotowanie stanowisk do części praktycznej	Maciej Rosiński	15-04-2026	12:30	12:45	00:15
6 z 18 Przerwa	Maciej Rosiński	15-04-2026	12:45	13:00	00:15
7 z 18 Praktyka – przekąski słone: śledź/ziemniak/śmietana; wołowina/gorczyca/parmezan	Maciej Rosiński	15-04-2026	13:00	14:45	01:45
8 z 18 Praktyka – przekąski słone: kurczak/krewetki /kruszonka ziołowa; łosoś/sezam/ogórek	Maciej Rosiński	15-04-2026	14:45	17:00	02:15
9 z 18 Podsumowanie dnia, omówienie efektów pracy, pytania i odpowiedzi	Maciej Rosiński	15-04-2026	17:00	17:30	00:30
10 z 18 Przypomnienie treści z dnia poprzedniego, przygotowanie stanowisk pracy	Maciej Rosiński	16-04-2026	09:00	09:45	00:45
11 z 18 Praktyka – przekąski wege: kozi ser/ żółty burak/chrzan; ekler/grzyby/ser bursztyn	Maciej Rosiński	16-04-2026	09:45	11:15	01:30
12 z 18 Praktyka – przekąski wege: mini burger/bób/chutney z ananasa; kalafior/szczypiorek/mango	Maciej Rosiński	16-04-2026	11:15	13:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 18 Przerwa	Maciej Rosiński	16-04-2026	13:00	13:15	00:15
14 z 18 Praktyka – przekąski słodkie: kawa/karmel/mleczna czekolada; śmietanka/malina/kruszonka ryżowa	Maciej Rosiński	16-04-2026	13:15	14:30	01:15
15 z 18 Prezentacja i serwis degustacyjny – aranżacja potraw, łączenie wiedzy teoretycznej z praktyką	Maciej Rosiński	16-04-2026	14:30	15:45	01:15
16 z 18 Omówienie zdobytych kompetencji, pytania i odpowiedzi	Maciej Rosiński	16-04-2026	15:45	16:30	00:45
17 z 18 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	16-04-2026	16:30	16:45	00:15
18 z 18 Walidacja usługi	-	16-04-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

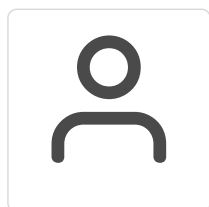
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,27 PLN

Koszt osobogodziny netto	127,27 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji: "Projektowanie i realizacja przekąsek słonych i słodkich w gastronomii eventowej".
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601