



A.S. Finance
Angelika
Stawrakakis

★★★★★ 4,9 / 5
407 ocen

Szkolenie Kulinarne - Kuchnia Polska w nowoczesnej odsłonie.

Numer usługi 2026/02/24/171265/3357086

📍 Prusim
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 36:00 h
📅 18.09.2026 do 22.09.2026

6 543,60 PLN brutto
5 320,00 PLN netto
181,77 PLN brutto/h
147,78 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć kompleksową wiedzę gastronomiczną z zakresu Kuchni Polskiej.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	17-09-2026
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki prezentacji dań, które podkreślają ich nowoczesny i tradycyjny charakter.	Uczestnik stosuje techniki prezentacji, które estetycznie i efektywnie uwydatniają tradycyjne i nowoczesne aspekty dań. Charakteryzuje techniki dekorowania potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efektywnie zarządza czasem i organizuje pracę w kuchni podczas tworzenia skomplikowanych dań.	Uczestnik wymienia zasady zarządzania czasem podczas pracy w kuchni.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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.	Wywiad swobodny
Efektywnie prezentuje i dekoruje potrawy.	Opisuje metody dekoracji i efektywnej prezentacji przygotowanych potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Klasyczne dania przygotowuje w nowatorski sposób z użyciem nowoczesnych technik.	Wymienia nowoczesne techniki przygotowywania dań, tradycyjne receptury przekształca w nowoczesne wydania.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie liczone jest w godzinach zegarowych - 36h

W programie przewidziane są 30-minutowe przerwy pomiędzy modułami, które są wliczone w czas usługi i nie przekraczają 60 minut dziennie.

PROGRAM I TEMATY KURSU:

Dzień 1 – Podstawy gastronomii i techniki kulinarne

- Wprowadzenie do gastronomii (historia, rola kucharza)
- Zasady BHP i HACCP w kuchni
- Podstawowe i nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)
- Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych
- Odtwarzanie potraw według receptur

Dzień 2 – Składniki i organizacja pracy

- Rodzaje i właściwości składników (mięsa, ryby, warzywa, przyprawy)
- Dobór jakości produktów i ich przechowywanie
- Łączenie smaków i tworzenie własnych receptur
- Organizacja pracy w kuchni i zarządzanie czasem
- Planowanie menu, kontrola jakości, podstawy kosztorysowania

Dzień 3 – Praktyka zespołowa i prezentacja

- Praca w warunkach kuchennych i współpraca w zespole
- Realizacja zamówień i ocena jakości dań
- Prezentacja i dekorowanie potraw
- Ćwiczenia praktyczne obejmujące nowe techniki

Dzień 4 – Zaawansowane techniki kulinarne i komponowanie dań

- Zaawansowane techniki obróbki termicznej i przygotowania produktów
- Przygotowywanie dań z wykorzystaniem różnych metod obróbki mięsa, ryb i warzyw
- Komponowanie dań z wykorzystaniem kontrastów smakowych, tekstur i temperatur
- Doskonalenie receptur i modyfikowanie tradycyjnych potraw
- Praktyczne przygotowanie i prezentacja dań z wykorzystaniem poznanych technik

Dzień 5 – Podsumowanie szkolenia

- Podsumowanie poznanych technik, najważniejsze elementy i degustacja
- Podsumowanie szkolenia i sesja Q&A
- Walidacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Wprowadzenie do gastronomii (historia, rola kucharza)	Paweł Ludek	18-09-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 31 Zasady BHP i HACCP w kuchni	Paweł Ludek	18-09-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	18-09-2026	10:30	11:00	00:30
4 z 31 Podstawowe i nowoczesne techniki gotowania (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, sous vide)	Paweł Ludek	18-09-2026	11:00	13:45	02:45
5 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	18-09-2026	13:45	14:15	00:30
6 z 31 Przygotowywanie zup, sosów i dań głównych	Paweł Ludek	18-09-2026	14:15	15:00	00:45
7 z 31 Odtwarzanie potraw według receptur	Paweł Ludek	18-09-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 31 Rodzaje i właściwości składników (mięsa, ryby, warzywa, przyprawy)	Paweł Ludek	19-09-2026	08:00	10:00	02:00
9 z 31 Dobór jakości produktów i ich przechowywanie	Paweł Ludek	19-09-2026	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	19-09-2026	11:00	11:30	00:30
11 z 31 Łączenie smaków i tworzenie własnych receptur	Paweł Ludek	19-09-2026	11:30	13:00	01:30
12 z 31 Organizacja pracy w kuchni i zarządzanie czasem	Paweł Ludek	19-09-2026	13:00	14:00	01:00
13 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	19-09-2026	14:00	14:30	00:30
14 z 31 Planowanie menu, kontrola jakości, podstawy kosztorysowania	Paweł Ludek	19-09-2026	14:30	16:00	01:30
15 z 31 Praca w warunkach kuchennych i współpraca w zespole	Paweł Ludek	20-09-2026	08:00	10:30	02:30
16 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	20-09-2026	10:30	11:00	00:30
17 z 31 Realizacja zamówień i ocena jakości dań	Paweł Ludek	20-09-2026	11:00	13:00	02:00
18 z 31 Prezentacja i dekorowanie potraw	Paweł Ludek	20-09-2026	13:00	14:00	01:00
19 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	20-09-2026	14:00	14:30	00:30
20 z 31 Ćwiczenia praktyczne obejmujące nowe techniki	Paweł Ludek	20-09-2026	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 31 Zaawansowane techniki obróbki termicznej i przygotowania produktów	Paweł Ludek	21-09-2026	08:00	09:00	01:00
22 z 31 Przygotowywanie dań z wykorzystaniem różnych metod obróbki mięsa, ryb i warzyw	Paweł Ludek	21-09-2026	09:00	11:00	02:00
23 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	21-09-2026	11:00	11:30	00:30
24 z 31 Komponowanie dań z wykorzystaniem kontrastów smakowych, tekstur i temperatur	Paweł Ludek	21-09-2026	11:30	13:30	02:00
25 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	21-09-2026	13:30	14:00	00:30
26 z 31 Doskonalenie receptur i modyfikowanie tradycyjnych potraw	Paweł Ludek	21-09-2026	14:00	15:00	01:00
27 z 31 Praktyczne przygotowanie dań z wykorzystaniem poznanych technik	Paweł Ludek	21-09-2026	15:00	16:00	01:00
28 z 31 Podsumowanie poznanych technik, najważniejsze elementy i degustacja	Paweł Ludek	22-09-2026	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 31 Podsumowanie szkolenia i sesja Q&A	Paweł Ludek	22-09-2026	14:30	15:30	01:00
30 z 31 Przerwa	Paweł Ludek	22-09-2026	15:30	16:00	00:30
31 z 31 Walidacja	-	22-09-2026	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 543,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	181,77 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,78 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Ludek

Paweł Ludek to doświadczony Szef kuchni oraz miłośnik sztuki kulinarnej, historii i regionalnych tradycji, od ponad 26 lat aktywnie związany z branżą gastronomiczną. Jest wielokrotnym uczestnikiem i laureatem renomowanych konkursów kulinarnych, a także członkiem Slow Food Wielkopolska, gdzie propaguje zrównoważone podejście do żywności oraz wykorzystywanie lokalnych surowców. Współtworzy liczne wydarzenia branżowe, m.in. Targi „Smaki Regionów” oraz inicjatywy Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników, Wędliniarzy i Kucharzy.

Paweł Ludek aktywnie wspiera rozwój i edukację kadr gastronomicznych — prowadzi szkolenia dla nauczycieli, uczniów szkół branżowych oraz profesjonalnych kucharzy, zachęcając do łączenia nowoczesnych technik z szacunkiem dla tradycji i ekologii. W swojej pracy kulinarnej nieustannie poszukuje nowych inspiracji, czerpiąc zarówno z doświadczenia zawodowego, jak i smaków dzieciństwa.

W ostatnich pięciu latach regularnie uczestniczył w konkursach kulinarnych, realizował liczne

szkolenia oraz podnosił swoje kompetencje jako Szef kuchni w jednej z restauracji w Wielkopolsce. Jego wiedza, praktyka i pasja sprawiają, że jest cenionym trenerem w projektach szkoleniowych wspierających rozwój gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Receptury, w pełni wyposażone studio kulinarne na czas szkolenia oraz produkty niezbędne do przeprowadzenia ćwiczeń.

Informacje dodatkowe

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

Prusim 5
64-420 Prusim
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551