



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA

★★★★★ 4,9 / 5

59 ocen

ŚNIADANIA BISTRO. Nowoczesna oferta śniadaniowa w gastronomii – techniki przygotowania i organizacja pracy.

Numer usługi 2026/04/14/191735/3485926

📍 Łódź-Śródmieście

🍽️ Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 10:00 h

📅 29.05.2026 do 29.05.2026

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

147,60 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- kucharzy i szefów kuchni chcących rozwijać kompetencje w zakresie przygotowania dań śniadaniowych oraz organizacji pracy w sekcji śniadań,
- właścicieli i menedżerów lokali gastronomicznych odpowiedzialnych za rozwój oferty śniadaniowej,
- osób zajmujących się tworzeniem i modyfikacją menu gastronomicznego,
- zespołów kuchni, które chcą usprawnić proces przygotowania dań oraz zapewnić ich powtarzalność,
- osób planujących wdrożenie oferty śniadaniowej w działalności gastronomicznej.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

28-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

10

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

Uczestnik po zakończeniu szkolenia jest przygotowany do samodzielnego tworzenia i realizacji oferty śniadaniowej w standardzie bistro, poprzez zastosowanie odpowiednich technik kulinarnych, organizację pracy oraz zapewnienie powtarzalności i jakości dań w warunkach rzeczywistego serwisu gastronomicznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia techniki przygotowania dań śniadaniowych.	Wskazuje prawidłowe techniki przygotowania potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia zasady organizacji pracy sekcji śniadań.	Rozróżnia etapy produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje wpływ temperatury i czasu na jakość potraw.	Identyfikuje czynniki wpływające na powtarzalność	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje dania śniadaniowe zgodnie z recepturą.	Wykonuje potrawy zgodnie z założeniami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki pracy z jajkiem, wypiekami i sosami.	Stosuje właściwe techniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas przygotowania dań.	Współdziała z innymi uczestnikami podczas realizacji zadań w kuchni.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się z zespołem w trakcie realizacji zadań.	Dostosowuje komunikację do przebiegu pracy zespołu.	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

1. Wprowadzenie i organizacja pracy sekcji śniadań:

- rola oferty śniadaniowej w gastronomii,
- organizacja stanowiska pracy (mise en place),
- omówienie przebiegu szkolenia.

2. Techniki przygotowania dań śniadaniowych:

- obróbka jaj (różne metody przygotowania),
- przygotowanie wypieków śniadaniowych,
- techniki przygotowania dodatków i komponentów.

3. Przygotowanie baz i półproduktów:

- przygotowanie sosów (np. sos holenderski),
- przygotowanie komponentów do dań śniadaniowych,
- organizacja pracy i kolejność działań.

4. Komponowanie dań śniadaniowych:

- łączenie elementów w gotowe dania,
- dobór składników i struktury,
- przygotowanie wybranych pozycji menu.

5. Realizacja dań w warunkach symulowanych:

- przygotowanie dań w tempie serwisu,
- organizacja pracy podczas wydawania potraw,
- zachowanie jakości i powtarzalności.

6. Bieżąca kontrola jakości i korekta pracy:

- ocena przygotowywanych potraw na poszczególnych etapach,
- identyfikacja błędów i ich korekta w trakcie pracy,
- dostosowanie technik do uzyskania powtarzalnych efektów.

7. Walidacja efektów uczenia się:

- obserwacja pracy uczestników podczas realizacji zadań,
- ocena osiągnięcia efektów uczenia się w trakcie wykonywania potraw.

Menu:

1. Omlet francuski z serem gruyère i grzybami smażonymi na palonym maśle.
2. Chrupiące scones z czosnkiem confit, wędzoną szynką, jajkami na miękko oraz sosem holenderskim (aero).
3. Mini Quiche Lorraine z lekką sałatką oraz dressingiem musztardowym.
4. Podpłomyk z majonezem sezamowym, kimchi smażonym z wędzonymi kielbaskami oraz jajkiem w koszulce.
5. Podwędzany labneh z salsą z pieczonych pomidorów, marynowanym czosnkiem niedźwiedzim oraz grissini.
6. Brownie z miękkim środkiem z podwędzonym sosem toffee, bitą śmietaną oraz owocami.
7. Chrupiące churros aromatyzowane wanilią z lodami truskawkowymi oraz sosem z gorzkiej czekolady.
8. Tost francuski z chałki z ricottą, orzechami w karmelu oraz konfiturą z czerwonych owoców.

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych 45 min.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Czas trwania poszczególnych etapów może różnić się w zależności od warunków technologicznych i wyników pracy uczestników.

Proces przygotowania potraw prowadzony jest w sposób ciągły i dynamiczny, pod stałym nadzorem trenera.

Każdy uczestnik ma do dyspozycji stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo.

Szkolenie obejmuje demonstrację trenera, praktyczne ćwiczenia, degustacje oraz omówienie rezultatów.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Omówienie organizacji pracy i zasad BHP.	Michał Kępiński	29-05-2026	10:00	10:15	00:15
2 z 7 Wprowadzenie do technik śniadaniowych.	Michał Kępiński	29-05-2026	10:15	11:00	00:45
3 z 7 Dania jajeczne i sosy.	Michał Kępiński	29-05-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 7 Wypieki i dania wytrawne.	Michał Kępiński	29-05-2026	12:00	13:30	01:30
5 z 7 Elementy smakowe i dodatki.	Michał Kępiński	29-05-2026	13:30	15:00	01:30
6 z 7 Desery śniadaniowe.	Michał Kępiński	29-05-2026	15:00	16:30	01:30
7 z 7 Walidacja.	-	29-05-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Kępiński

Posiada doświadczenie zawodowe w gastronomii, w szczególności w pracy w kuchniach restauracyjnych oraz w organizacji pracy zespołu kuchennego.

Specjalizuje się w kuchni nowoczesnej oraz przygotowaniu dań śniadaniowych, z uwzględnieniem technik kulinarnych oraz organizacji pracy w warunkach serwisu.

Posiada doświadczenie w opracowywaniu i wdrażaniu menu gastronomicznego oraz w optymalizacji procesów produkcyjnych w kuchni.

Prowadzi szkolenia dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, rozwijając ich kompetencje w zakresie technik kulinarnych oraz organizacji pracy.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce.
- Skrypt z recepturami.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób które zajmują się zawodowo tematem, oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.

Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116