



BRITISH SCHOOL
OLSZTYN SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

2 oceny

Italian Cuisine Masterclass- Poczuj Smak Włoch. By British School x La Chef with Chef from Da Andrea

Numer usługi 2026/05/06/176985/3542672

📍 Olsztyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 30.06.2026 do 30.06.2026

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

325,00 PLN brutto/h

325,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby dorosłe, które chcą doświadczyć autentycznej kuchni włoskiej w formie praktycznego warsztatu kulinarnego • Pasjonaci gotowania, którzy chcą poznać klasyczne techniki i receptury kuchni włoskiej stosowane w profesjonalnej kuchni • Osoby szukające wyjątkowego doświadczenia kulinarnego, łączącego naukę, degustację i pracę pod okiem szefa kuchni • Uczestnicy na poziomie podstawowym i średniozaawansowanym, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności w kierunku kuchni włoskiej • Miłośnicy włoskiej kultury i gastronomii, którzy chcą poczuć atmosferę autentycznej włoskiej restauracji i pracy w profesjonalnej kuchni
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	29-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, organizowania i wykonywania przygotowania pełnego menu kuchni włoskiej obejmującego focaccię, świeże makarony, ragu bolognese, risotto, danie rybne oraz tiramisù z

zastosowaniem klasycznych technik kulinarnych oraz zasad pracy w kuchni profesjonalnej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje i wykonuje przygotowanie dań kuchni włoskiej obejmujących focaccię, świeże makarony, ragù bolognese, risotto, danie rybne oraz tiramisù zgodnie z klasycznymi technikami kulinarnymi.	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa, dobiera składniki oraz wykonuje przygotowanie focaccii, makaronów, ragù, risotto, dania rybnego i tiramisù zgodnie z technikami kuchni włoskiej, kontrolując smak, konsystencję i estetykę podania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje klasyczne włoskie sosy i deser tiramisù z wykorzystaniem odpowiednich technik kulinarnych oraz zasad estetyki podania.	Sosy i desery są dopasowane do dań, poprawnie przygotowane i estetycznie podane.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji
Komponuje i prezentuje pełne menu kuchni włoskiej w stylu fine dining z zachowaniem zasad równowagi smaków, struktury potraw oraz estetyki podania.	Menu jest logicznie skomponowane, potrawy są poprawnie przygotowane pod względem smaku, struktury i techniki oraz estetycznie podane zgodnie z zasadami kuchni włoskiej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki kulinarne oraz wskazówki szefa kuchni podczas przygotowania dań kuchni włoskiej.	Techniki kulinarne są prawidłowo zastosowane podczas przygotowania wszystkich dań zgodnie z założeniami menu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Analiza dowodów i deklaracji

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

Kurs **Italian Cuisine Masterclass** to intensywne, 8-godzinne warsztaty kulinarne poświęcone autentycznej kuchni włoskiej. Zajęcia prowadzone są przez doświadczonych praktyków gastronomii: szefa kuchni Mariusza Gąska z Da Andrea oraz włoskiego restauratora Andrei Marsurę, którzy łączą tradycję, rzemiosło i nowoczesne podejście do kuchni włoskiej. Uczestnicy pracują w formie praktycznego masterclass, poznając proces przygotowania pełnego menu od podstaw.

W harmonogramie zajęć uwzględnione są przerwy o łącznym czasie trwania około 1 godziny.

Podczas kursu uczestnicy rozpoczynają od wprowadzenia do kuchni włoskiej, poznając kluczowe składniki, zasady pracy oraz podstawowe techniki kulinarne stosowane w profesjonalnej kuchni. Następnie przygotowują **focaccię** oraz świeże makarony, takie jak **tagliatelle** i **ravioli**, ucząc się pracy z ciastem, jego strukturą oraz techniką formowania.

Kolejnym etapem jest przygotowanie klasycznego sosu **ragù bolognese** oraz nauka łączenia go ze świeżym makaronem, z uwzględnieniem balansu smaku i odpowiedniej konsystencji. W dalszej części uczestnicy wykonują **risotto asparagi e gamberi**, poznając technikę stopniowego gotowania ryżu i budowania kremowej struktury, a także przygotowują **filetto di orata alla mediterranea**, koncentrując się na obróbce ryby i komponowaniu dania.

Zwyczeniem kursu jest przygotowanie klasycznego **tiramisù**, z naciskiem na warstwowanie smaków i odpowiednią teksturę deseru. Całość kończy się wspólną kompozycją pełnego menu oraz jego prezentacją w stylu włoskiej trattorii i fine dining, z uwzględnieniem estetyki podania, harmonii smaków oraz organizacji pracy w kuchni.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 3

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Warsztat kulinarny masterclass z kuchni włoskiej obejmujący przygotowanie pełnego menu pod okiem szefa kuchni i restauratora Da Andrea.	Zajęcia	Mariusz Gąsek	30-06-2026	10:00	16:00	06:00
2 z 3 -	Przerwa	-	30-06-2026	16:00	17:00	01:00
3 z 3 -	Walidacja	-	30-06-2026	17:00	18:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	06:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	325,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	325,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Gąsek

Szef kuchni Da Andrea w Olsztynie, który łączy klasyczną włoską tradycję z nowoczesnym podejściem do gotowania. Na co dzień pracuje na najwyższej jakości składnikach, tworząc dania oparte na autentycznych recepturach i dopracowane w każdym detalu. W kuchni stawia na rzemiosło, smak i estetykę, które przekłada na doświadczenie gości.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy warsztatów mają zapewnione wszystkie niezbędne materiały i produkty do realizacji zajęć praktycznych, w tym dostęp do w pełni wyposażonego stanowiska kuchennego, wszystkie składniki spożywcze, receptury oraz materiały informacyjne dotyczące technik kuchni włoskiej.

W ramach zajęć uczestnicy korzystają również z podstawowego wyposażenia pracy kuchennej (fartuch oraz narzędzie kuchenne), które stanowi element wyposażenia szkoleniowego wykorzystywanego podczas kursu i przekazywanego uczestnikom po jego zakończeniu.

Adres

ul. Artyleryjska 3j
10-066 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Warsztaty kulinarne La Chef to nie tylko nauka gotowania, ale także wyjątkowe doświadczenie, które łączy w sobie integrację, edukację i dobrą zabawę. Naszym celem jest inspirowanie uczestników do odkrywania nowych smaków, rozwijania kulinarnych umiejętności i czerpania radości z gotowania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



NIKOLA PŁOCHOCKA

E-mail n.plochocka@britishschool.pl

Telefon (+48) 895 338 822