



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5

14 ocen

Strategie kulinarne: surowiec, techniki, smak, prezentacja

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567703

-  Usługa szkoleniowa
-  zdalna w czasie rzeczywistym
-  Zajęcia grupowe
-  16:00 h
-  10.05.2027 do 11.05.2027

1 620,00 PLN brutto

1 620,00 PLN netto

101,25 PLN brutto/h

101,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: • Szefów Kuchni – chcących podnieść swoje umiejętności w doborze surowców, tworzeniu wyjątkowych potraw i zarządzaniu procesami kulinarnymi w restauracji. • Kucharzy – na każdym etapie kariery, pragnących poznać zaawansowane techniki obróbki surowców oraz nowe trendy w gastronomii. • Właścicieli i Menedżerów Restauracji – którzy chcą zrozumieć, jak wiedza o surowcach, technikach kulinarnych i komponowaniu smaków może przełożyć się na jakość menu, zadowolenie gości i zwiększenie dochodów. • Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu " Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i Uczestników Projektu " Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	09-05-2027
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi szkoleniowej „Strategie kulinarne: surowiec, techniki, smak, prezentacja” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie odpowiednich surowców do różnych dań, identyfikowanie technik kulinarnych i ich zastosowań, wskazywanie zasad komponowania smaków oraz znajomość podstaw nowoczesnej prezentacji dań z uwzględnieniem trendów i diet.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera surowce do przygotowania dań w zależności od sezonowości i jakości. Stosuje odpowiednie techniki obróbki surowców.	Rozróżnia surowce sezonowe od niesezonowych. Charakteryzuje cechy świeżego produktu (np. ryby, warzywa, mięsa). Uzasadnia wybór lokalnych lub importowanych produktów w kontekście smaku i dostępności. Definiuje etapy obróbki technicznej i termicznej. Charakteryzuje wpływ temperatury i czasu na jakość potrawy. Rozróżnia reakcje fizyczno-chemiczne zachodzące podczas gotowania (np. denaturacja, reakcja Maillarda, karmelizacja).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Komponuje smaki i tekstury w potrawach.	Rozróżnia podstawowe typy smaków i ich wzajemne relacje. Charakteryzuje wpływ tekstur na odbiór potrawy. Uzasadnia wybór składników pod kątem balansu smakowego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje dania z uwzględnieniem diet, alergenów i wykluczeń.	Rozpoznaje najczęstsze alergeny i grupy produktów eliminowanych. Dobiera odpowiednie substytuty składników. Uzasadnia wybór technik i produktów w potrawach dostosowanych do potrzeb dietetycznych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje i udoskonala receptury kulinarne.	Ocenia wpływ zastosowanych składników i technik na efekt końcowy potrawy. Charakteryzuje proces testowania receptur i ich ulepszania. Organizuje etapy przygotowania receptury od pomysłu do realizacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

DZIEŃ 1

- Definicja towaroznawstwa i dobór surowca
- Jak sezonowość wpływa na smak, dostępność produktów.
- Techniki identyfikacji świeżości różnych surowców.

- Obróbka techniczna: etapy przygotowywania surowców.
- Obróbka termiczna: różne metody i ich charakterystyka.
- Kluczowe zasady czasu i temperatury w obróbce termicznej.
- Reakcje chemiczne: denaturacja białek, Maillard, karmelizacja.
- Nowoczesne techniki kulinarne
- Podstawy komponowania smaków
- Znaczenie pochodzenia surowca: lokalne vs importowane.
- Różne rodzaje tekstur i ich wpływ na odbiór potraw.
- Psychologia smaku: jak zmysły wpływają na odbiór potraw.

DZIEŃ 2

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- Testowanie receptur i wprowadzanie ulepszeń.
- Alergeny pokarmowe: identyfikacja i zarządzanie w menu.
- Tworzenie potraw dostosowanych do diet i wykluczeń.
- Substytuty żywności: jak kreatywnie zastępować składniki.
- Inspiracje kulinarne: skąd czerpać pomysły na nowe dania.
- Estetyka na talerzu: zasady wizualnej prezentacji dań.
- Nowoczesne techniki platingu i ich zastosowanie.
- Znaczenie regionalnych produktów w kreowaniu menu.
- Jak zaplanować menu zgodne z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine
- Podsumowanie szkolenia i sesja pytań oraz odpowiedzi.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Dobór surowca i znaczenie sezonowości w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	10-05-2027	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	10-05-2027	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Obróbka techniczna i termiczna – techniki i zasady (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	10-05-2027	11:20	13:00	01:40
4 z 15 -	Przerwa	-	10-05-2027	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Reakcje chemiczne i nowoczesne techniki kulinarne (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	10-05-2027	13:30	15:15	01:45
6 z 15 -	Przerwa	-	10-05-2027	15:15	15:40	00:25
7 z 15 Komponowanie smaków, tekstury i psychologia odbioru potraw (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	10-05-2027	15:40	17:00	01:20
8 z 15 Tworzenie i testowanie receptur oraz zarządzanie alergenami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	11-05-2027	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 -	Przerwa	-	11-05-2027	11:00	11:20	00:20
10 z 15 Diety, wykluczenia i kreatywne substytuty składników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	11-05-2027	11:20	13:00	01:40
11 z 15 -	Przerwa	-	11-05-2027	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Prezentacja dań – zasady estetyki i nowoczesny plating (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	11-05-2027	13:30	15:15	01:45
13 z 15 -	Przerwa	-	11-05-2027	15:15	15:40	00:25
14 z 15 Planowanie menu, trendy kulinarne i inspiracje szefa kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Maciej Pisarek	11-05-2027	15:40	16:45	01:05
15 z 15 -	Walidacja	Maciej Pisarek	11-05-2027	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	13:15
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 620,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	101,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	101,25 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Pisarek

Srebrny medalista mistrzostw świata WorldSkills 2019 w Kazaniu w dziedzinie gotowania, od lat rozwija swoją karierę, uczestnicząc w prestiżowych konkursach kulinarnych. W ciągu dziesięciu lat brał udział w siedemnastu wydarzeniach, w tym w dwóch edycjach Bocuse d'Or Poland i Bocuse d'Or Turin, gdzie współpracował z Dawidem Szkudlarkiem. W 2016 roku zdobył Kulinarny Puchar Polski jako kucharz pomocniczy w zespole Pawła Salamona.

W grudniu 2020 roku, w pogoni za kulinarnymi marzeniami, przeprowadził się do Londynu. Tam ukończył prestiżowy kurs w Le Cordon Bleu, zdobywając Grand Diplôme z wyróżnieniem, łączący kwalifikacje kucharza i cukiernika. Jego pasja do gastronomii prowadziła go przez prestiżowe hotele i restauracje, gdzie zdobywał doświadczenie u takich szefów jak Michael Kwan, Alex Dilling czy Nicolas Houchet.

W 2023 roku został uhonorowany tytułem Młodego Kucharza Roku Wielkiej Brytanii według Chaîne des Rôtisseurs, reprezentując Wielką Brytanię na międzynarodowym konkursie w Stambule. Tam zdobył srebro, plasując się tuż za Stanami Zjednoczonymi.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 16 godzin zegarowych

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Szkolenie stanowi część programu „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”, w ramach którego realizowany jest również moduł „**Szef Kuchni – Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna**”.

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego szkolenia, modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lub 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



RAFAŁ GRZEGORZEK

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547