



SIGNA SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

324 oceny

Kucharz/Szef Kuchni – Praktyczne Szkolenie Gastronomiczne i Stylizacja Potraw

Numer usługi 2026/08/11/207776/3740255

📍 Lebiedzie

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 56:00 h

📅 24.08.2026 do 30.08.2026

7 013,00 PLN brutto

7 013,00 PLN netto

125,23 PLN brutto/h

125,23 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących, które chcą rozpocząć lub świadomie rozwijać swoją wiedzę w branży gastronomicznej, cateringowej oraz eventowej. Program został opracowany z myślą o uczestnikach planujących pracę jako kucharz lub rozwój w kierunku stanowiska szefa kuchni, a także o osobach zainteresowanych zdobyciem praktycznych umiejętności z zakresu przygotowywania i estetycznej prezentacji potraw. Oferta dedykowana jest osobom bez doświadczenia lub posiadającym jego niewielki poziom, które potrzebują kompleksowego i uporządkowanego wprowadzenia do pracy w gastronomii. Szkolenie obejmuje podstawy przygotowywania potraw, organizacji pracy w kuchni oraz zasady estetyki i kompozycji dań, z uwzględnieniem aktualnych trendów rynkowych. Szczególny nacisk położony jest na przygotowywanie nowoczesnych zakąsek i przekąsek, elementy cateringu oraz profesjonalną aranżację stołu gastronomicznego i eventowego.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji

23-08-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania pracy w kuchni na stanowisku kucharza, ze szczególnym uwzględnieniem elementów food stylingu oraz estetycznej prezentacji potraw.

Szkolenie koncentruje się nie tylko na nauce przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek, ale również na poznaniu aktualnych trendów w gastronomii, cateringu i obsłudze eventów. Uczestnicy zapoznają się z praktycznymi technikami stylizacji potraw, zasadami dekoracji oraz profesjonalnej aranżacji stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje produktów sezonowych i lokalnych oraz ich wpływ na emisję dwutlenku węgla	Wskazuje charakterystyczne cechy produktów sezonowych dostępnych w poszczególnych porach roku	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wyjaśnia związek między importem produktów a wzrostem emisji CO2 z transportu	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady segregacji odpadów organicznych i ich rolę w gospodarce o obiegu zamkniętym	Opisuje rodzaje odpadów organicznych wytwarzanych w kuchni i możliwości ich ponownego wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Wyjaśnia proces kompostowania i jego znaczenie dla ochrony środowiska naturalnego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia energochłonność urządzeń kuchennych oraz sposoby redukcji zużycia energii elektrycznej	Wymienia urządzenia o największym zużyciu energii w kuchni oraz zasady ich efektywnego użytkowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Opisuje technologie energooszczędne i ich zastosowanie w procesach gotowania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Klasyfikuje rodzaje olejów kuchennych i procedury recyklingu warstw tłuszczowych w GOZ Planuje menu na podstawie dostępności produktów sezonowych i lokalnych z minimalizacją odpadów	Rozróżnia oleje jednorazowe od wielorazowych i ich wpływ na zanieczyszczenie środowiska Opisuje proces zbierania i przetwarzania zużytych olejów na biopaliwo Dobiera surowce sezonowe do planowanego menu, uwzględniając dostępność na rynku lokalnym Projektuje przystawki i dania wykorzystujące części tradycyjnie uważane za odpady	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy oraz procesy kuchenne w celu redukcji zużycia wody i energii	Ustala procedury mycia i przygotowania produktów minimalizujące zużycie zasobów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wdraża rozwiązania techniczne wspierające oszczędzanie energii i wody w kuchni	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Zbiera i segreguje odpady organiczne oraz przygotowuje je do dalszego przetwarzania	Prawidłowo klasyfikuje odpady kuchenne do odpowiednich pojemników segregacyjnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje odpady do przekazania do kompostowania lub recyklingu zgodnie z procedurami	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządza zasobami kuchennymi poprzez efektywne wykorzystanie surowców i minimalizację strat Komunikuje pracownikom zasady zrównoważonego rozwoju i gospodarki o obiegu zamkniętym w kuchni	Przeprowadza inwentaryzację materiałów w celu identyfikacji możliwości redukcji marnotrawstwa	Test teoretyczny
	Wdraża techniki przechowywania i przetwarzania produktów prolongujące ich trwałość	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Wyjaśnia zespołowi znaczenie redukcji odpadów i efektywnego wykorzystania zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Instruuje pracowników w zakresie prawidłowej segregacji i przetwarzania odpadów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia jakość działań zespołu w zakresie wdrażania praktyk ekologicznych i zrównoważonych	Monitoruje przestrzeganie procedur segregacji i redukcji odpadów przez zespół	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Identyfikuje obszary wymagające usprawnień w procesach gospodarki o obiegu zamkniętym	Test teoretyczny
Współpracuje z dostawcami w celu wyboru produktów lokalnych, sezonowych i ekologicznych	Nawiązuje kontakty z lokalnymi producentami i dostawcami oferującymi produkty ekologiczne	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Negocjuje warunki dostaw minimalizujące opakowania i emisje transportowe	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Edukuje gości na temat ekologicznych praktyk kulinarnych i odpowiedzialnej konsumpcji	Prezentuje gościom informacje o pochodzeniu produktów i zasadach zrównoważonego rozwoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Promuje menu oparte na produktach sezonowych oraz praktykach przyjaznych dla środowiska	Test teoretyczny
		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 skierowane jest do osób początkujących, które chcą rozpocząć lub świadomie rozwijać swoją wiedzę w branży gastronomicznej, cateringowej oraz eventowej. Program został opracowany z myślą o uczestnikach planujących pracę jako kucharz lub rozwój w kierunku stanowiska szefa kuchni, a także o osobach zainteresowanych zdobyciem praktycznych umiejętności z zakresu przygotowywania i estetycznej prezentacji potraw. Oferta dedykowana jest osobom bez doświadczenia lub posiadającym jego niewielki poziom, które potrzebują kompleksowego i uporządkowanego wprowadzenia do pracy w gastronomii. Szkolenie obejmuje podstawy przygotowywania potraw, organizacji pracy w kuchni oraz zasady estetyki i kompozycji dań, z uwzględnieniem aktualnych trendów rynkowych. Szczególny nacisk położony jest na przygotowywanie nowoczesnych zakąsek i przekąsek, elementy cateringu oraz profesjonalną aranżację stołu gastronomicznego i eventowego.

Program szkolenia kładzie nacisk na praktykę oraz rozwój kompetencji niezbędnych do budowania atrakcyjnej i konkurencyjnej oferty gastronomicznej.

Liczba godzin szkoleniowych liczona jest w godzinach dydaktycznych

(1 godzina dydaktyczna = 60 minut zegarowych).

Łączny wymiar szkolenia: 56 godzin zegarowych, w tym:

- 30 godziny zajęć praktycznych,
- 26 godzin zajęć teoretycznych,

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi szkoleniowej.

Szkolenie realizowane jest w formie:

- zajęć teoretycznych,
- ćwiczeń praktycznych,
- warsztatów kulinarnych i stylizacyjnych,
- projektów (zakąski oraz aranżacja stołu),
- analizy przykładów oraz omówienia efektów pracy uczestników.

Dominującą formą zajęć jest praktyka, umożliwiającą samodzielne wykonywanie zadań charakterystycznych dla pracy na stanowisku kucharza, w tym przygotowywanie i stylizację potraw oraz profesjonalną aranżację stołu gastronomicznego i eventowego.

Program szkolenia

MODUŁ 1. Wprowadzenie do pracy kucharza i zrównoważonej gastronomii

- • rola kucharza i szefa kuchni w nowoczesnej gastronomii
- wprowadzenie do food stylingu i estetyki potraw
- znaczenie zrównoważonego rozwoju (GOZ) w gastronomii
- wpływ branży gastronomicznej na środowisko
- analiza przykładów (estetyka + wpływ środowiskowy)
- identyfikacja dobrych i nieefektywnych praktyk

MODUŁ 2. Produkty sezonowe, lokalne i ślad węglowy

- • charakterystyka produktów sezonowych i lokalnych
- sezonowość w planowaniu menu
- wpływ transportu i importu żywności na emisję CO₂
- świadomy wybór surowców w gastronomii
- dobór produktów sezonowych do menu
- analiza dostępności produktów w różnych porach roku
- projektowanie prostych dań w oparciu o lokalne surowce

MODUŁ 3. Zakąski i przekąski – planowanie i zero waste

- • rodzaje zakąsek i przystawek (finger food)
- planowanie menu z minimalizacją odpadów
- wykorzystanie surowców „w całości” (zero waste)
- ergonomia i funkcjonalność porcji
- projektowanie zestawów przekąsek
- wykorzystanie produktów i ich części uznawanych za odpady
- ocena efektywności wykorzystania surowców

MODUŁ 4. Techniki kulinarne i stylizacja potraw

- • techniki krojenia i obróbki
- tekstury, kontrasty i objętość
- estetyka i dekoracja potraw
- wpływ świeżości i temperatury na jakość
- przygotowanie zakąsek
- stylizacja potraw z wykorzystaniem dodatków
- budowanie efektu wizualnego

MODUŁ 5. Organizacja pracy i efektywność energetyczna

- • energochłonność urządzeń kuchennych
- technologie energooszczędne
- racjonalne zużycie wody i energii
- organizacja pracy w kuchni
- optymalizacja pracy na stanowisku kucharza

- wdrażanie zasad oszczędzania zasobów

MODUŁ 6. Gospodarka odpadami i recykling w kuchni

- rodzaje odpadów organicznych
- zasady segregacji odpadów
- kompostowanie i jego znaczenie
- recykling olejów i tłuszczów
- segregacja odpadów kuchennych
- przygotowanie odpadów do recyklingu
- analiza strat surowcowych

MODUŁ 7. Aranżacja stołu i food styling w gastronomii

- zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego
- estetyka, kompozycja i dobór naczyń
- projektowanie aranżacji stołu
- stylizacja potraw i przestrzeni
- korekta i optymalizacja projektów

MODUŁ 8. Projekt końcowy – praca kucharza / szefa kuchni

- planowanie projektu kulinarnego
- kryteria oceny
- samodzielne przygotowanie menu
- wykonanie potraw
- aranżacja stołu
- prezentacja i omówienie

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest w oparciu o weryfikację wiedzy, umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych uczestnika.

Sposób walidacji:

- weryfikacja poziomu opanowania wiedzy teoretycznej w zakresie pracy kucharza i podstaw zarządzania procesem gastronomicznym,
- ocena umiejętności praktycznych związanych z przygotowywaniem potraw oraz ich estetyczną prezentacją zgodnie ze standardami pracy kucharza,
- ocena organizacji stanowiska pracy oraz planowania działań w sposób charakterystyczny dla pracy w kuchni,
- ocena umiejętności doboru surowców, technik przygotowania oraz sposobu podania potraw,
- ocena stopnia samodzielności i odpowiedzialności w realizacji zadań, właściwych dla pracy kucharza oraz podstawowych kompetencji szefa kuchni,
- ocena umiejętności planowania prostych elementów menu oraz tworzenia spójnej koncepcji podania dań,
- ocena współpracy i komunikacji w kontekście pracy zespołowej w kuchni,
- ocena stosowania zasad efektywnego gospodarowania surowcami oraz organizacji pracy zgodnie z zasadami zrównoważonej gastronomii.

Cel walidacji:

Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania pracy na stanowisku **kucharza**, z uwzględnieniem podstawowych kwalifikacji wymaganych na poziomie **szefa kuchni**, w tym organizacji pracy, planowania działań oraz dbałości o jakość i estetykę potraw.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 66

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 66 Rola kucharza i szefa kuchni w nowoczesnej gastronomii	Zajęcia	Bożena Korolczuk	24-08-2026	12:00	13:00	01:00
2 z 66 Wprowadzenie do food stylingu i estetyki potraw	Zajęcia	Bożena Korolczuk	24-08-2026	13:00	15:00	02:00
3 z 66 -	Przerwa	-	24-08-2026	15:00	15:30	00:30
4 z 66 Znaczenie zrównoważonego rozwoju (GOZ) w gastronomii	Zajęcia	Bożena Korolczuk	24-08-2026	15:30	17:00	01:30
5 z 66 Wpływ branży gastronomicznej na środowisko	Zajęcia	Bożena Korolczuk	24-08-2026	17:00	18:00	01:00
6 z 66 -	Przerwa	-	24-08-2026	18:00	18:30	00:30
7 z 66 Analiza przykładów (estetyka + wpływ środowiskowy)	Zajęcia	Bożena Korolczuk	24-08-2026	18:30	20:00	01:30
8 z 66 Identyfikacja dobrych i nieefektywnych praktyk	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	12:00	13:00	01:00
9 z 66 Charakterystyka produktów sezonowych i lokalnych	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 66 Sezonowość w planowaniu menu	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	14:00	15:00	01:00
11 z 66 -	Przerwa	-	25-08-2026	15:00	15:30	00:30
12 z 66 Wpływ transportu i importu żywności na emisję CO ₂	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	15:30	16:00	00:30
13 z 66 Świadomy wybór surowców w gastronomii	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	16:00	16:30	00:30
14 z 66 Dobór produktów sezonowych do menu	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	16:30	17:30	01:00
15 z 66 -	Przerwa	-	25-08-2026	17:30	18:00	00:30
16 z 66 Analiza dostępności produktów w różnych porach roku	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	18:00	19:00	01:00
17 z 66 Projektowanie prostych dań w oparciu o lokalne surowce	Zajęcia	Bożena Korolczuk	25-08-2026	19:00	20:00	01:00
18 z 66 Rodzaje zakąsek i przystawek (finger food)	Zajęcia	Bożena Korolczuk	26-08-2026	12:00	13:00	01:00
19 z 66 Planowanie menu z minimalizacją odpadów	Zajęcia	Bożena Korolczuk	26-08-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 66 Wykorzystanie surowców „w całości” (zero waste)	Zajęcia	Bożena Korolczuk	26-08-2026	14:00	15:00	01:00
21 z 66 -	Przerwa	-	26-08-2026	15:00	15:30	00:30
22 z 66 Ergonomia i funkcjonalność porcji	Zajęcia	Bożena Korolczuk	26-08-2026	15:30	16:00	00:30
23 z 66 Projektowanie zestawów przekąsek	Zajęcia	Bożena Korolczuk	26-08-2026	16:00	17:00	01:00
24 z 66 Wykorzystanie produktów i ich części uznawanych za odpady	Zajęcia	Bożena Korolczuk	26-08-2026	17:00	18:00	01:00
25 z 66 -	Przerwa	-	26-08-2026	18:00	18:30	00:30
26 z 66 Ocena efektywności wykorzystania surowców	Zajęcia	Bożena Korolczuk	26-08-2026	18:30	20:00	01:30
27 z 66 Techniki krojenia i obróbki	Zajęcia	Bożena Korolczuk	27-08-2026	12:00	13:00	01:00
28 z 66 Tekstury, kontrasty i objętość	Zajęcia	Bożena Korolczuk	27-08-2026	13:00	14:00	01:00
29 z 66 Estetyka i dekoracja potraw	Zajęcia	Bożena Korolczuk	27-08-2026	14:00	15:00	01:00
30 z 66 -	Przerwa	-	27-08-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 66 Wpływ świeżości i temperatury na jakość	Zajęcia	Bożena Korolczuk	27-08-2026	15:30	16:00	00:30
32 z 66 Przygotowanie zakąsek	Zajęcia	Bożena Korolczuk	27-08-2026	16:00	17:00	01:00
33 z 66 -	Przerwa	-	27-08-2026	17:00	17:30	00:30
34 z 66 Stylizacja potraw z wykorzystaniem dodatków	Zajęcia	Bożena Korolczuk	27-08-2026	17:30	19:00	01:30
35 z 66 Budowanie efektu wizualnego	Zajęcia	Bożena Korolczuk	27-08-2026	19:00	20:00	01:00
36 z 66 Energochłonność urządzeń kuchennych	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	12:00	12:30	00:30
37 z 66 Technologie energooszczędne	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	12:30	13:00	00:30
38 z 66 Racjonalne zużycie wody i energii	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	13:00	13:30	00:30
39 z 66 Organizacja pracy w kuchni	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	13:30	14:30	01:00
40 z 66 -	Przerwa	-	28-08-2026	14:30	15:00	00:30
41 z 66 Optymalizacja pracy na stanowisku kucharza	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
42 z 66 Wdrażanie zasad oszczędzania zasobów	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	16:00	16:30	00:30
43 z 66 Rodzaje odpadów organicznych	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	16:30	17:00	00:30
44 z 66 -	Przerwa	-	28-08-2026	17:00	17:30	00:30
45 z 66 Zasady segregacji odpadów	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	17:30	18:00	00:30
46 z 66 Kompostowanie i jego znaczenie	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	18:00	18:30	00:30
47 z 66 Recykling olejów i tłuszczów	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	18:30	19:30	01:00
48 z 66 Segregacja odpadów kuchennych	Zajęcia	Bożena Korolczuk	28-08-2026	19:30	20:00	00:30
49 z 66 Przygotowanie odpadów do recyklingu	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	08:00	08:30	00:30
50 z 66 Analiza strat surowcowych	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	08:30	09:00	00:30
51 z 66 Zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	09:00	10:00	01:00
52 z 66 -	Przerwa	-	29-08-2026	10:00	10:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
53 z 66 Estetyka, kompozycja i dobór naczyń	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	10:30	12:00	01:30
54 z 66 Projektowanie aranżacji stołu	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	12:00	13:00	01:00
55 z 66 -	Przerwa	-	29-08-2026	13:00	13:30	00:30
56 z 66 Stylizacja potraw i przestrzeni	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	13:30	15:00	01:30
57 z 66 Korekta i optymalizacja projektów	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	15:00	15:30	00:30
58 z 66 Planowanie projektu kulinarnego	Zajęcia	Bożena Korolczuk	29-08-2026	15:30	16:00	00:30
59 z 66 Kryteria oceny	Zajęcia	Bożena Korolczuk	30-08-2026	08:00	08:30	00:30
60 z 66 Samodzielne przygotowanie menu	Zajęcia	Bożena Korolczuk	30-08-2026	08:30	09:00	00:30
61 z 66 Wykonanie potraw	Zajęcia	Bożena Korolczuk	30-08-2026	09:00	11:00	02:00
62 z 66 -	Przerwa	-	30-08-2026	11:00	11:30	00:30
63 z 66 Aranżacja stołu	Zajęcia	Bożena Korolczuk	30-08-2026	11:30	12:30	01:00
64 z 66 Prezentacja i omówienie	Zajęcia	Bożena Korolczuk	30-08-2026	12:30	13:00	00:30
65 z 66 -	Przerwa	-	30-08-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
66 z 66 -	Walidacja	-	30-08-2026	13:30	16:00	02:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	56:00
w tym suma godzin zajęć	46:30
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	07:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	65:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 013,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 013,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,23 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,23 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	56:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bożena Korolczuk

Pani Bożena jest doświadczonym i cenionym szkoleniowcem kulinarnym, od lat z powodzeniem prowadzącym praktyczne warsztaty gastronomiczne dla osób dorosłych, młodzieży i seniorów. W ostatnich pięciu latach przeprowadziła ponad 100 godzin szkoleń kulinarnych, łącząc doświadczenie praktyczne z pasją do gotowania i zdrowego żywienia.

Specjalizuje się w zdrowym gotowaniu, kuchni polskiej i tradycyjnej w nowoczesnym wydaniu, kuchni sezonowej i grillowej oraz cukiernictwie. Prowadzi zajęcia z przygotowywania pełnowartościowych posiłków, potraw świątecznych, zdrowego grillowania, nowoczesnych wypieków i deserów, również bez cukru i glutenu.

Jej szkolenia mają przede wszystkim praktyczny i angażujący charakter – uczestnicy nie tylko poznają techniki kulinarne, ale przede wszystkim samodzielnie przygotowują potrawy i zdobywają umiejętności możliwe do wykorzystania w codziennym życiu. Pani Bożena potrafi w przystępny sposób przekazywać wiedzę, inspirować do kulinarnych eksperymentów oraz tworzyć przyjazną atmosferę sprzyjającą nauce i wymianie doświadczeń.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie papierowej, obejmujące:

- skrypt,
- materiały dotyczące technik kulinarnych i food stylingu,
- materiały dotyczące zero waste, GOZ i zrównoważonej gastronomii,
- przykładowe receptury i ćwiczenia praktyczne,
- materiały pomocnicze do projektu końcowego i walidacji efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa w szkoleniu

W przypadku szkoleń dofinansowanych, warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest:

- założenie przez uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych (BUR),
- spełnienie warunków określonych przez operatora dofinansowania.

Weryfikacja obecności

Obecność uczestników weryfikowana jest poprzez listę obecności.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest minimum 80% obecności na zajęciach.

Warunki organizacyjne

Zajęcia realizowane są w odpowiednio przygotowanej przestrzeni szkoleniowej, dostosowanej do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie pracy kucharza oraz elementów food stylingu.

Przestrzeń szkoleniowa wyposażona jest w:

- zaplecze kuchenne umożliwiające samodzielne wykonywanie zadań praktycznych charakterystycznych dla pracy na stanowisku kucharza,
- sprzęt gastronomiczny niezbędny do przygotowywania potraw oraz realizacji procesów technologicznych,
- akcesoria wykorzystywane w stylizacji potraw (food stylingu),

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT, pod warunkiem że dofinansowanie pokrywa co najmniej 70% kosztów szkolenia. W przypadku mniejszego wsparcia finansowego, do ceny netto usługi dodawany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku: Zwolnienie z podatku VAT na podstawie §3 ust.1 pkt.14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity: Dz.U. z 2025r. poz. 832) Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt29 lit.a Ust. o podatku od towarów i usług.

Adres

Lebiedzie 46

08-320 Lebiedzie

woj. mazowieckie

Zajęcia realizowane są w przestrzeni szkoleniowej przystosowanej do prowadzenia zajęć kulinarnych. Sala zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zarówno części teoretycznej, jak i praktycznej szkolenia.

Pomieszczenie wyposażone jest w stanowiska robocze umożliwiające przygotowywanie potraw.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Łoza

E-mail magdalena.loza@gmail.com

Telefon (+48) 535 212 339