



SZKOLENIA
KULINARNE

AKADEMIA KUCHARSKA

Szukasz kursu kulinarnego, szkolenia,
warsztatu ? Sprawdź co dla Ciebie
przygotowaliśmy.

WWW.AKADEMIAKUCHARSKA.PL

AKADEMIA KUCHARSKA

SZKOLENIA KULINARNE



Szkolenia kulinarne

Szukasz kursu gotowania, szkolenia kulinarnego lub warsztatów kulinarnych ? Sprawdź co dla Ciebie przygotowaliśmy.

MENU BANKIETOWE - SŁONE, SŁODKIE I WEGE

Menu bankietowe — słone, słodkie i wege

To dwudniowe szkolenie poświęcone jest nowoczesnemu menu bankietowemu w trzech odsłonach: słonej, słodkiej i wegetariańskiej. Uczestnicy poznają prawidłowe techniki przygotowania eleganckich przekąsek oraz aktualne trendy w gastronomii.

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą rozwinąć swoje umiejętności kulinarne i wzbogacić ofertę o efektowne, sprzedażowe propozycje bankietowe.

Zakres szkolenia

Przekąski słone:

- śledź • ziemniak • śmietana
- wołowina • gorczyca • parmezan
- kurczak • krewetki • kruszonka ziołowa
- łosoś • sezam • ogórek

Przekąski wege:

- kozi ser • żółty burak • chrzan
- ekler • grzyby • ser bursztyn
- mini burger • bób • chutney z ananasa
- kalafior • szczypiorek • mango

Przekąski słodkie:

- kawa • karmel • mleczna czekolada
- śmietanka • malina • kruszonka ryżowa

Szkolenie ma charakter praktyczny i koncentruje się na estetyce podania, organizacji pracy oraz powtarzalności produkcji.

Prowadzący: Maciej Rosiński







KUCHNIA ŚLĄSKA W NOWEJ ODSŁONIE

Jeśli Śląsk — to w ofercie szkoleniowej nie może zabraknąć kuchni regionalnej. Kuchnia śląska szczyci się ogromnym dorobkiem smakowym i produktowym, łącząc prostotę z nowoczesnym podejściem do gotowania.

Zakorzeniona w tradycji, od pokoleń kradnie serca gości i przywołuje wspomnienia domowych smaków. Współczesna interpretacja klasyków pozwala jednak nadać jej świeżą, restauracyjną formę, która świetnie sprawdza się w nowoczesnym menu.

To szkolenie zostało stworzone dla osób, które chcą wprowadzić do swojej oferty elementy kuchni regionalnej lub doskonalić warsztat w pracy z tradycyjnymi smakami w nowoczesnym wydaniu.

Dla kogo jest to szkolenie?

- dla szefów kuchni i restauratorów rozwijających menu regionalne
- dla kucharzy chcących podnieść swój kunszt kulinarny
- dla pasjonatów tradycyjnej kuchni w nowoczesnej odsłonie

Zajęcia prowadzone są praktycznie i koncentrują się na świadomym wykorzystaniu lokalnych produktów oraz nowoczesnych technik podania.

Prowadzący: Dawid Klimaniec — szef kuchni, trener i laureat konkursów kulinarnych, w tym zdobywca gwiazdki Michelin.







KUCHNIA POLSKA I STAROPOLSKA

To dwudniowe szkolenie poświęcone jest nowoczesnej interpretacji kuchni polskiej i staropolskiej. Program łączy szacunek do tradycji z aktualnymi trendami kulinarnymi, pokazując, jak klasyczne smaki przenieść na poziom współczesnej gastronomii.

Uczestnicy poznają zasady świadomego komponowania aromatów, pracy z teksturą oraz budowania nowoczesnych form podania. W części praktycznej grupa przygotowuje przekrojowe menu restauracyjne — od przystawek, przez zupy i dania główne z ryb i mięs, po elementy kuchni wegetariańskiej.

Zakres szkolenia

- etyka pracy w profesjonalnej kuchni
- teoretyczne wprowadzenie do warsztatów
- nowoczesne tekstury i techniki: emulgacja, sferyfikacja, sous vide, napowietrzanie, infuzja, żelowanie, aromatyzowanie, ciekły azot i suchy lód
- sprzęt niezbędny do pracy z nowoczesnymi technikami
- kuchnia polska i staropolska — tradycja vs nowoczesność
- ryby i mięsa w polskiej kuchni vs podejście wegetariańskie
- kuchnia less waste w praktyce
- restauracyjne przystawki w nowoczesnej interpretacji
- zupa staropolska vs „novo-polska”
- dania restauracyjne z wykorzystaniem nowoczesnych technik
- aromatyzowane oliwy — kolor i smak na talerzu
- food plating i estetyka podania
- wykorzystanie ziół w budowaniu smaku
- podsumowanie warsztatów i materiały szkoleniowe

Szkolenie ma charakter praktyczny i skierowane jest do osób, które chcą rozwinąć swoje umiejętności oraz świadomie wprowadzać nowoczesne trendy do kuchni opartej na polskiej tradycji.





KUCHNIA ZERO WASTE Z WYKORZYSTANIEM KUCHNI ŚLĄSKIEJ I LOKALNEJ

Gotowanie w duchu zero waste z wykorzystaniem kuchni śląskiej i lokalnej

Szkolenie koncentruje się na praktycznym wdrażaniu idei zero waste w gastronomii z wykorzystaniem potencjału kuchni śląskiej i lokalnych produktów. Program pokazuje, jak łączyć tradycję regionalną z odpowiedzialnym, nowoczesnym podejściem do produkcji kulinarnej.

Prowadząca

Katarzyna Rogowska — edukatorka zero waste, szefowa kuchni

Grupa docelowa

- kucharze małych i średnich restauracji
- menadżerowie gastronomii
- właściciele lokali gastronomicznych

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do skutecznego wdrażania zasad zrównoważonej i świadomej produkcji gastronomicznej zgodnej z ideą zero waste.

Uczestnicy nauczą się:

- efektywnie gospodarować wodą, energią i surowcami
- planować zakupy oraz prawidłowe przechowywanie produktów
- minimalizować odpady i ślad węglowy potraw
- wykorzystywać lokalne produkty w duchu less waste
- tworzyć i wdrażać procedury proekologiczne w zespole kuchennym
- komunikować działania zero waste w restauracji

Szkolenie ma charakter praktyczny i dostarcza rozwiązań możliwych do natychmiastowego wdrożenia w codziennej pracy kuchni.

TECHNIKI TWORZENIA MENU- ERGONOMIA PRACY

Szkolenie skierowane jest do właścicieli, menedżerów oraz szefów kuchni restauracji i firm cateringowych, którzy chcą pracować bardziej efektywnie, świadomie i rentownie.

Uczestnicy poznają kluczowe zasady tworzenia przemysłanej, sezonowej i lokalnej karty dań zgodnej z ideą zero waste. Dowiedzą się, jak optymalizować liczbę pozycji w menu oraz jak wykorzystać techniki menu engineering, aby zwiększyć sprzedaż i jednocześnie poprawić komfort pracy zespołu.

W drugiej części szkolenia nacisk położony jest na catering bankietowy — jego planowanie, logistykę i organizację pracy. Omawiane są praktyczne rozwiązania dotyczące przygotowań z wyprzedzeniem, ergonomii serwisu oraz budowania elastycznej oferty opartej na rotacyjnym wykorzystaniu składników.

Szkolenie pomaga:

- zwiększyć wydajność pracy kuchni
- ograniczyć straty surowcowe
- zmniejszyć presję i stres w zespole
- uporządkować procesy produkcyjne i logistyczne
- podnieść rentowność menu i usług cateringowych

Program ma charakter praktyczny i koncentruje się na rozwiązaniach możliwych do szybkiego wdrożenia w realiach gastronomii.



AKADEMIA KUCHARSKA

OPTYMALIZACJA KOSZTÓW PRODUKCJI, KUCHNIA ROŚLINNA

Szkolenie łączy teorię z intensywną praktyką i koncentruje się na nowoczesnym podejściu do zarządzania surowcami oraz tworzenia dań opartych na kuchni roślinnej. Program pokazuje, jak realnie obniżyć koszty produkcji gastronomicznej, wykorzystując potencjał tańszych i bardziej trwałych surowców roślinnych.

Uczestnicy dowiedzą się, jak zwiększyć elastyczność menu, ograniczyć zużycie mediów oraz efektywnie wykorzystywać produkty już znajdujące się w magazynie. W części praktycznej przygotowywane są dania zgodnie z ideą zero waste i w duchu zielonych kompetencji.

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przekazanie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie optymalizacji kosztów produkcji gastronomicznej poprzez świadome wprowadzanie dań roślinnych. Uczestnicy nauczą się komponować atrakcyjne menu wegańskie i wegetariańskie z poszanowaniem zasad zrównoważonego rozwoju oraz bez strat magazynowych.

Grupa docelowa

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- kucharzy i szefów kuchni
- właścicieli restauracji i firm cateringowych
- osób odpowiedzialnych za planowanie menu i kontrolę food costu
- zespołów gastronomicznych wdrażających zielone praktyki i elastyczne zarządzanie zapasami

Program ma charakter praktyczny i dostarcza rozwiązań możliwych do natychmiastowego wdrożenia w codziennej pracy gastronomii.

KURS FOTOGRAFII I STYLIZACJI KULINARNEJ – ŚWIATŁO, KOMPOZYCJA, KOLOR ORAZ ARANŻACJA PLANU

Marnujesz czas na zdjęcia, które nie przyciągają klientów?

Nie masz pomysłu na aranżację planu zdjęciowego i kończysz na "byle jak" na blacie?

Nie wiesz, jak ułożyć tło, dodatki i światło, żeby danie wyglądało jak z okładki?

Stoisz z talerzem i rekwizytami, ale nie potrafisz złożyć tego w spójną scenę?

Brakuje Ci pomysłów na scenografię i każdy kadr wygląda podobnie?

Masz dobre jedzenie, ale nie umiesz go "opowiedzieć" obrazem i zbudować klimatu?

Naucz się fotografii kulinarnej i aranżacji scenografii, by tworzyć kadry, które sprzedają.

Dla kogo?

Szkolenie skierowane jest do osób:

- które tworzą treści cukiernicze, kulinarne i chcą rozwinąć warsztat fotograficzny,
- twórców internetowych, właścicieli i pracowników gastronomii (restauracje, cukiernie, kawiarnie, piekarnie, catering),
- blogerów,
- dietetyków,
- marek produktowych,
- osób budujących portfolio fotograficzne oraz social media

Czego dowiesz się w trakcie szkolenia z fotografii i stylizacji kulinarnej?

Podczas szkolenia zdobędziesz praktyczne umiejętności, które pozwolą Ci robić zdjęcia szybciej, pewniej i bardziej „sprzedażowo” — bez frustracji i metody prób i błędów:

- jak dobrać sprzęt (aparat/telefon) i ustawienia, żeby zdjęcia wyglądały profesjonalnie,
- jak świadomie ustawiać ekspozycję (trójkąt ekspozycji: przysłona, czas, ISO) i uzyskiwać jasne, czyste kadry bez szumu,
- jak uzyskać piękne, naturalne kolory dzięki poprawnemu balansowi bieli,
- jak zrobić zdjęcia z rozmytym tłem i podkreślić „bohatera” kadru ostrością,
- jak fotografować ruch (nalewanie, posypywanie, para, dynamika) tak, żeby wyglądał apetycznie,
- jak pracować ze światłem (okno, blendy, dyfuzja) i budować klimat zdjęcia,
- jak komponować kadry: perspektywa, linie, rytm, proporcje — żeby zdjęcia były spójne i przyciągały wzrok,
- jak aranżować scenografię: tła, dodatki, faktury, kolory — i łączyć je tak, by danie wyglądało „jak z reklamy”
- jak opowiadać historię zdjęciem i tworzyć stylizacje, które budują charakter marki
- jak planować ujęcia krok po kroku: od pomysłu i moodboardu po listę kadrów i gotową serię zdjęć.

Dlaczego warto wziąć udział?

- Zyskasz pewność siebie w fotografowaniu potraw — będziesz wiedzieć, jak ustawić światło, kadr i parametry, żeby zdjęcia zawsze wychodziły dobrze,
- Nauczysz się tworzyć spójne, estetyczne kadry, które wyglądają profesjonalnie i budują wizerunek Twojej marki,
- Poznasz proste techniki stylizacji i aranżacji planu zdjęciowego, które oszczędzą Ci czas i ułatwią codzienną pracę.,

AKADEMIA KUCHARSKA

PODSTAWY MEDIA MARKETINGU Z ELEMENTAMI AI

Marnujesz czas na publikacje, które nie przynoszą efektów?

Brakuje Ci pomysłów na rolki, relacje i posty, a prowadzenie profilu ciągle odkładasz „na jutro”?

Jeśli prowadzisz firmę albo rozwijasz swoją markę i chcesz w końcu sprzedawać więcej dzięki social mediom, to to szkolenie jest dla Ciebie. Nie masz czasu na social media, ale wiesz, że bez nich tracisz klientów? Podczas szkolenia pokażemy Ci, jak z pomocą AI tworzyć gotowe treści na Instagram, TikTok i Facebook, jak planować publikacje z wyprzedzeniem oraz jak prowadzić komunikację szybciej, łatwiej i skuteczniej — bez stresu i bez godzin spędzanych nad wymyślaniem „co wrzucić”.

Dla kogo?

Szkolenie jest skierowane do osób, które chcą skutecznie wykorzystać social media do rozwoju sprzedaży i marki, w szczególności do:

- właścicieli firm i marek lokalnych oraz usługowych,
- osób budujących swoją markę osobistą (np. początkujących twórców),
- menedżerów i liderów zespołów odpowiedzialnych za komunikację firmy,
- osób prowadzących marketing i social media w firmie,
- wszystkich, którzy chcą zwiększyć rozpoznawalność i pozyskiwać klientów dzięki treściom i narzędziom AI.

DOFINANSOWANIE DO SZKOLEŃ

Jeśli jesteś przedsiębiorcą i chcesz się rozwijać? Szukasz sposobu na podniesienie kwalifikacji swoich pracowników? Pracujesz lub szukasz pracy i chcesz zdobyć nowe umiejętności, dodatkowe uprawnienia.

Chcesz otrzymać dofinansowanie do szkoleń i kursów z certyfikatem? W tym miejscu dowiesz się jakie są źródła dofinansowania, jakie trzeba spełnić warunki oraz o jakie wsparcie możesz się ubiegać. Otrzymasz również kompleksową pomoc w zakresie pozyskania funduszy.

**Klient biznesowy: sprzedaż, marketing i
dofinansowania do szkoleń**

Anna Wojanowska

T: 507 845 601

M: a.wojanowska@akademiakucharska.pl

ul. Knosały 227

41-922 Radzionków