

PROGRAM SZKOLENIA "KUCHNIE ŚWIATA"

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z różnorodnością kuchni świata, charakterystycznymi składnikami, technikami kulinarnymi i sposobami serwowania potraw. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w przygotowywaniu wybranych dań z różnych regionów, uczy planowania menu tematycznego oraz wspiera zrozumienie kulturowego znaczenia kuchni narodowych.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 36 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna charakterystykę kuchni świata (m.in. kuchnia włoska, francuska, azjatycka, bliskowschodnia, amerykańska)	Prawidłowo wymienia kluczowe cechy i potrawy z wybranych regionów	Test wiedzy, dyskusja
Umiejętności: potrafi przygotować wybrane potrawy z różnych kuchni narodowych i zaplanować menu tematyczne	Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą, opracowuje propozycję menu kuchni świata	Obserwacja podczas zajęć praktycznych, ocena wykonanych potraw Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o estetykę pracy, szanuje różnorodność kulturową	Pracuje w grupie, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do kuchni świata

- omówienie pojęcia „kuchnia świata” i jej znaczenia w gastronomii
- historia i wpływy kulturowe na kuchnie regionalne
- zasady doboru składników i przypraw charakterystycznych dla różnych kuchni

Moduł 2. Kuchnia europejska

- kuchnia włoska (makarony, risotto, pizza)
- kuchnia francuska (sosy, potrawy mięsne, desery)
- kuchnia hiszpańska (tapas, paella)

Moduł 3. Kuchnia azjatycka

- kuchnia chińska (techniki stir-fry, dim sum)
- kuchnia japońska (sushi, ramen)
- kuchnia tajska (curry, sałatki)

Moduł 4. Kuchnia Bliskiego Wschodu i Afryki

- kuchnia turecka, libańska (mezze, hummus, kebaby)
- kuchnia marokańska (tagine, kuskus)
- charakterystyczne przyprawy i techniki przygotowania potraw

Moduł 5. Kuchnia obu Ameryk

- kuchnia meksykańska (tacos, guacamole)
- kuchnia amerykańska (burgery, steki)
- kuchnia południowoamerykańska (empanadas, ceviche)

Moduł 6. Podsumowanie i degustacja

- omówienie przygotowanych potraw i zdobytych umiejętności
- degustacja i ewaluacja potraw
- dyskusja o możliwościach wykorzystania wiedzy w pracy zawodowej

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz kulinarny, praca w grupach

Grupa docelowa: pracownicy gastronomii, kucharze, pasjonaci kulinariów, osoby planujące pracę w branży cateringowej i restauracyjnej