

PROGRAM SZKOLENIA

„STAROPOLSKA KUCHNIA W NOWOCZESNYM WYDANIU”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest rozwinięcie wiedzy i umiejętności uczestników w zakresie przygotowywania potraw tradycyjnej kuchni staropolskiej w nowoczesnym wydaniu. Szkolenie łączy elementy historycznych receptur z aktualnymi trendami kulinarnymi, ucząc jak tworzyć dania inspirowane tradycją, ale dostosowane do współczesnych oczekiwań smakowych, zasad zdrowego żywienia oraz estetyki serwowania potraw.

**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 historię kuchni staropolskiej oraz jej kluczowe składniki i potrawy	Prawidłowo wskazuje charakterystyczne cechy kuchni staropolskiej oraz ich historyczne znaczenie	Test wiedzy, dyskusja
Umiejętności: potrafi przygotować tradycyjne potrawy w nowoczesnym wydaniu oraz zaprojektować menu łączące tradycję z trendami współczesnej kuchni	Przygotowuje wybrane potrawy zgodnie z recepturą, tworzy propozycję menu łączącego elementy tradycji i nowoczesności	Obserwacja podczas zajęć praktycznych, ocena wykonanych dań Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, szanuje dziedzictwo kulinarne i dba o estetykę pracy	Pracuje w grupie, zachowuje zasady higieny i kultury kulinarnej	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Historia kuchni staropolskiej

- omówienie tradycji kulinarnych dawnej Polski
- kluczowe produkty i przyprawy w kuchni staropolskiej
- znaczenie potraw w kulturze i obrzędach

Moduł 2. Staropolskie receptury w nowoczesnej interpretacji

- wprowadzenie do nowoczesnych technik kulinarnych stosowanych do dań tradycyjnych
- przykłady modernizacji klasycznych przepisów
- łączenie dawnych smaków z nowymi trendami kulinarnymi

Moduł 3. Praktyczne przygotowanie potraw inspirowanych kuchnią staropolską

- warsztaty kulinarne: przygotowanie wybranych dań (np. żur, pierogi, gulasze, potrawy z kasz)
- dekorowanie i serwowanie potraw w nowoczesny sposób
- tworzenie kompozycji smakowych łączących tradycję i innowację

Moduł 4. Menu staropolskie w nowoczesnym wydaniu

- planowanie menu dla restauracji, bankietów i przyjęć
- propozycje przekąsek, dań głównych i deserów inspirowanych kuchnią staropolską
- dopasowanie potraw do współczesnych wymogów dietetycznych

Moduł 5. Podsumowanie i degustacja

- omówienie przygotowanych potraw i zdobytych umiejętności
- degustacja i ocena potraw
- dyskusja o możliwościach zastosowania kuchni staropolskiej w nowoczesnej gastronomii

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

Grupa docelowa: kucharze, pracownicy gastronomii, pasjonaci kuchni regionalnych, osoby pracujące w branży cateringowej i restauracyjnej