

OFERTA

DLA UCZNIÓW
SZKÓŁ ŚREDNICH



Simply

Prosta droga rozwoju.

www.simply.edu.pl

tel. +48 721 324 130

SZKOLENIA KUCHARSKIE

Regionalizm w kuchni

Sezonowość

Leksykon smaków

Prowadzący: Marek Połowczuk

DLACZEGO NASZE SZKOLENIA?

INWESTYCJA W PRZYSZŁOŚĆ

Zapraszamy do zapoznania
się tematyką szkoleń.

Każdy z uczniów szkoły średniej stoi przed
ważnym wyborem: dalsza edukacja, praca?
W jakim kierunku pójść, jaki obszar gastronomii wybrać?
Co, tak naprawdę, mnie fascynuje, sprawia mi satysfakcję?

To bardzo **twardy orzech do zgryzienia**.

Nasze szkolenia kulinarne to **niepowtarzalna szansa** na
zdobycie **praktycznych umiejętności**, które wyróżnią Cię
na rynku pracy lub staną się solidną bazą do zdobywania
doświadczenia zawodowego. Niezależnie od tego, jaką
drogę wybierzesz, wybór szkolenia to **szansa** na
rozważenie **nowych możliwości zawodowych** w obszarze
gastronomii, które mogą stać się fundamentem Twojej
przyszłej kariery.

TERAZ
JEST TWÓJ CZAS

REGIONALIZM

CZYLI TWÓRCZE
PODEJŚCIE DO
TRADYCJI



REGIONALIZM

- to coś, co zdecydowanie
przyciąga gości
z innych części naszego kraju
oraz obcokrajowców.

Naszym zadaniem jako ludzi
gastronomii nie powinno być jednak
wierne kopiowanie tradycji, lecz:

WYNIESIENIE JEJ NA PIEDESTAŁ,

dzięki aktualnie dostępnym
technikom i możliwościom.

Podczas szkolenia będziemy
analizować tradycyjne potrawy
w taki sposób, aby znaleźć
odповідź na pytanie:

co jest esencją naszej
spuścizny kulinarnej.

TERAZ
JEST TWÓJ CZAS

LEKSYKON SMAKÓW

TWORZENIE POŁĄCZEŃ
SMAKOWYCH
NA ZASADACH
LEKSYKONU SMAKÓW



LEKSYKON SMAKÓW

- czyli kuchnia pełni i kontrastów.

Bogactwo produktów z całego świata
daje nam możliwość niemal
niekończącej się kulinarnej podróży.

Kolejna przygoda zaczyna się od

PORZUCENIA UTARTYCH SCHEMATÓW

i odkrycia znanych nam produktów
w nowych połączeniach.

W tym szkoleniu
przepracujemy zasady
tworzenia połączeń smakowych
i tekstur w autorskich daniach.

TERAZ
JEST TWÓJ CZAS

SEZONOWOŚĆ

...CZYLI JAK
WYKORZYSTAĆ W PEŁNI
OBFITOŚĆ I BOGACTWO
PRODUKTU



SEZONOWOŚĆ

*Korzystanie z sezonowych
produktów pozwala nie tylko na*

zredukowanie food cost'u,

lecz także na

ZBUDOWANIE OBFITOŚCI SMAKU

w serwowanych daniach.

*W tym szkoleniu poznamy
możliwości wykorzystania
sezonowych produktów*

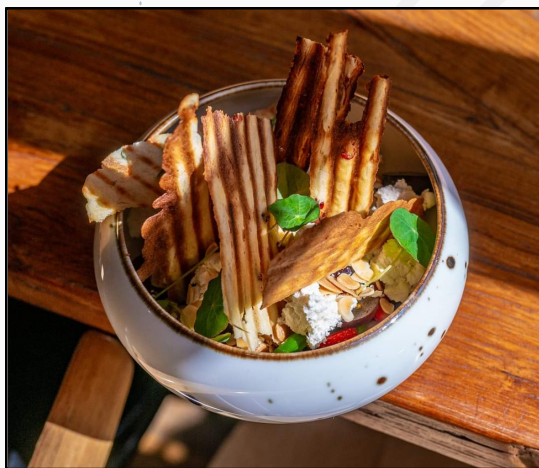
do granic możliwości

*i nauczymy się reagować na
zmieniającą się ofertę lokalnych
dostawców.*

TERAZ
JEST TWÓJ CZAS

KORZYŚCI

DLACZEGO WARTO
WZIAĆ UDZIAŁ
W SZKOLENIACH?



CO ZYSKASZ?

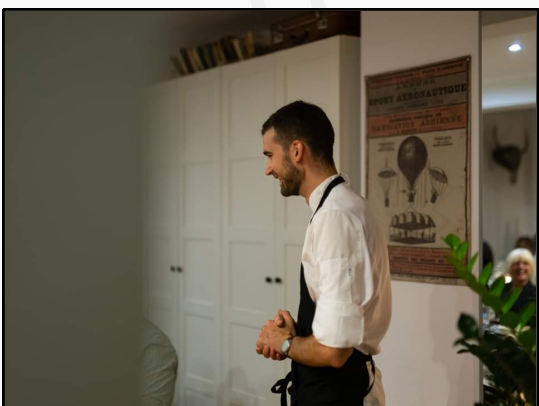
- Nauczysz się **budować kompozycje smakowe** i teksturowe, które **zachwycają** podniebienia nawet najbardziej wymagających gości, co doda Ci profesjonalizmu, kreatywności oraz pewności siebie w komponowaniu dań.
- Poznasz zasady **food pairingu**, dzięki czemu zrozumiesz, dlaczego niektóre produkty **świetnie się ze sobą łączą** – co pozwoli Ci na tworzenie autorskich, doskonale wyważonych smakowo kompozycji.
- Poznasz szerokie zastosowania **fermentacji** i technik przechowywania żywności, dzięki którym Twoje dania zyskają niepowtarzalny smak i wyjątkową trwałość.
- Nauczysz się **minimalizować straty**, wykorzystując resztki i tworząc pełnowartościowe dania z produktów, które zazwyczaj są wyrzucane – dzięki temu nie tylko **ograniczysz marnowanie żywności**, ale również wprowadzisz oszczędności i ekologiczną wartość do swojej kuchni.
- Nauczysz się włączać **superfoods** do codziennych dań w sposób kreatywny i smaczny, dzięki czemu Twoje menu zyska wartość zdrowotną i nowoczesny charakter.
- Odkryjesz, jak produkty od **lokalnych dostawców** mogą stać się magnesem dla gości, ceniących unikalność i jakość – dzięki temu wyróżnisz się na rynku i podkreślisz **regionalny charakter** swojego menu.

... i wiele innych!

TERAZ
JEST TWÓJ CZAS

MAREK POŁOWCZUK

O TRENERZE
SŁÓW KILKA



Od lat związany z gastronomią. Do 2024 roku Sous Chef **Śląskiej Prohibicji**. Doświadczenie zawodowe zdobywał w Hiszpanii oraz podczas pracy w Polsce - Hotelu Angelo w Katowicach, Main Square Hospitality Group (Trattoria Mamma Mia, Restauracja Fiorentina), a także w 6-letniej współpracy ze Śląską Prohibicją.

Jako kreator nowych dań wychodzi z założenia, że goście przychodząc do restauracji, powinni mieć możliwość spróbowania czegoś, czego nie zrobią sami w domu.
Móc doświadczyć pewnej tajemnicy.

W swoich daniach kieruje się przede wszystkim **sezonowością**, lubi fermentację oraz wariacje na temat dań regionalnych. Uważa, że można - a wręcz powinno się, to, co znane, móc przedstawić w **najlepszej możliwej formie**. W poszanowaniu tradycji tworzyć dania, które dotykają w nas jakiegoś innego wymiaru, które można przeżyć nie tylko na kubkach smakowych - **dania, które zawierają fabułę**.

Uwielbia używać produktów, które są **do szpiku nasze**, a nieraz zapomniane, takie jak: czosnek niedźwiedzi, mirabelki, dzika róża, malutkie jabłka z dziko rosnących jabłonek. To jego zdaniem ważny element **tożsamości kulinarnej**: korzystanie z tego, co możemy - a nawet powinniśmy sami zebrać i przynieść do kuchni.

TERAZ
JEST TWÓJ CZAS

NIE ZWLEKAJ
ZAPISZ SIĘ

**ZORGANIZUJEMY
SZKOLENIE
W TWOJEJ SZKOLE**



Posiadamy certyfikat zarządzania jakością
ISO 9001:2015 z zakresu usług szkoleniowych

W ramach szkolenia każdy z uczestników otrzymuje:

- Wszystkie produkty niezbędne do przygotowania dań omawianych podczas szkoleń,
- Gadżety firmowe (notes, długopis, kubek),
- Kawa, herbata, woda oraz poczęstunek,
- Obiad w trakcie szkolenia,
- **Imienny certyfikat.**

Czas trwania: **16 godzin** zegarowych,

Koszt: **0 złotych**

(cena regularna: 4687 zł/os. - dofinansowanie z UE)

Prowadzący: **MAREK POŁOWCZUK**



Simply

Prosta droga rozwoju.

www.simply.edu.pl

tel. +48 721 324 130