

ZYSKAJ DO **90%**
DOFINANSOWANIA NA

Cykl szkoleń **Kulinarnych**

Polska na talerzu,
czyli zupy, marynaty, zero waste
i wiele więcej ...



Lubin, Głogów, Legnica
i okolice

data naboru **24.03.2025**



Skontaktuj się z nami!



453 085 020



biuro@tallento.pl

T@llento

ZAKRES TEMATYCZNY

“Polska na talerzu” cz. 1

ZUPY, BULIONY I POTRAWY WEGETARIAŃSKIE

Data: 12.04.2025 – 13.04.2025

PROGRAM:

- **Buliony** – fundament smaku (właściwości i dobór składników)
- Kluczowe techniki **gotowania polskich, klasycznych zup**
- **Techniki dekoracyjne** wykorzystywane w podawaniu zup
- **Podstawy kuchni roślinnej** – głębia smaku bez mięsa (maillardyzacja, fermentacja, praca ze strączkami, smażenie i marynowanie tofu)
- **Eksperymentowanie ze smakami:** gołąbki z kaszą i grzybami, kotlety z ciecierzycy, placki z cukinii, smalec z fasoli, hummus z ciecierzycy

Skontaktuj się z nami!



453 085 020



biuro@tallento.pl

T@llento

ZAKRES TEMATYCZNY

“Polska na talerzu” cz. 2

KUCHNIA STAROPOLSKA I DESERY

Data: 26.04.2025 – 27.04.2025

PROGRAM:

- Tradycyjne **metody obróbki**: duszenie, pieczenie, długie gotowanie
- Wykorzystanie **kasz i warzyw korzeniowych**
- **Smaki tradycji w nowoczesnym ujęciu** (bigos staropolski podany w chlebie, pierogi ruskie z okrasą, golonka szlachecka)
- **Przyprawy w kuchni staropolskiej**
- **Desery** – tradycyjne i nowoczesne techniki cukiernicze: eklery z kremem waniliowym i polewą czekoladową, tiramisu w polskiej odsłonie, pierzekaczewnik z farszem serowym
- **Dekoracja w cukiernictwie**

Skontaktuj się z nami!



453 085 020



biuro@tallento.pl

T@llento

ZAKRES TEMATYCZNY

“Polska na talerzu” cz. 3

MARYNATY, KISZONKI I KUCHNIA ZERO WASTE

Data: 10.05.2025 – 11.05.2025

PROGRAM:

- **Marynaty** (do wieprzowiny, do drobiu, do warzyw)
- **Kiszonki** (kiszona cukinia i bakłażan, kiszona sałata z czosnkiem i chili, kiszona kapusta i ogórki)
- Wykorzystanie kiszzonek i marynat w gotowaniu
- **Jak wykorzystać cały produkt i ograniczyć odpady?** – filozofia zero waste w kuchni
- Tworzenie dań z pozostałości – inspiracje i kreatywne podejście do gotowania
- **Wykorzystanie kiszzonek i marynat w duchu zero waste** (kluski ziemniaczane z nadzieniem mięsnym, wrapy z kurczakiem, placuszki z kiszoną cukinią oraz dressingi na bazie wody po kiszoncek)

Skontaktuj się z nami!



453 085 020

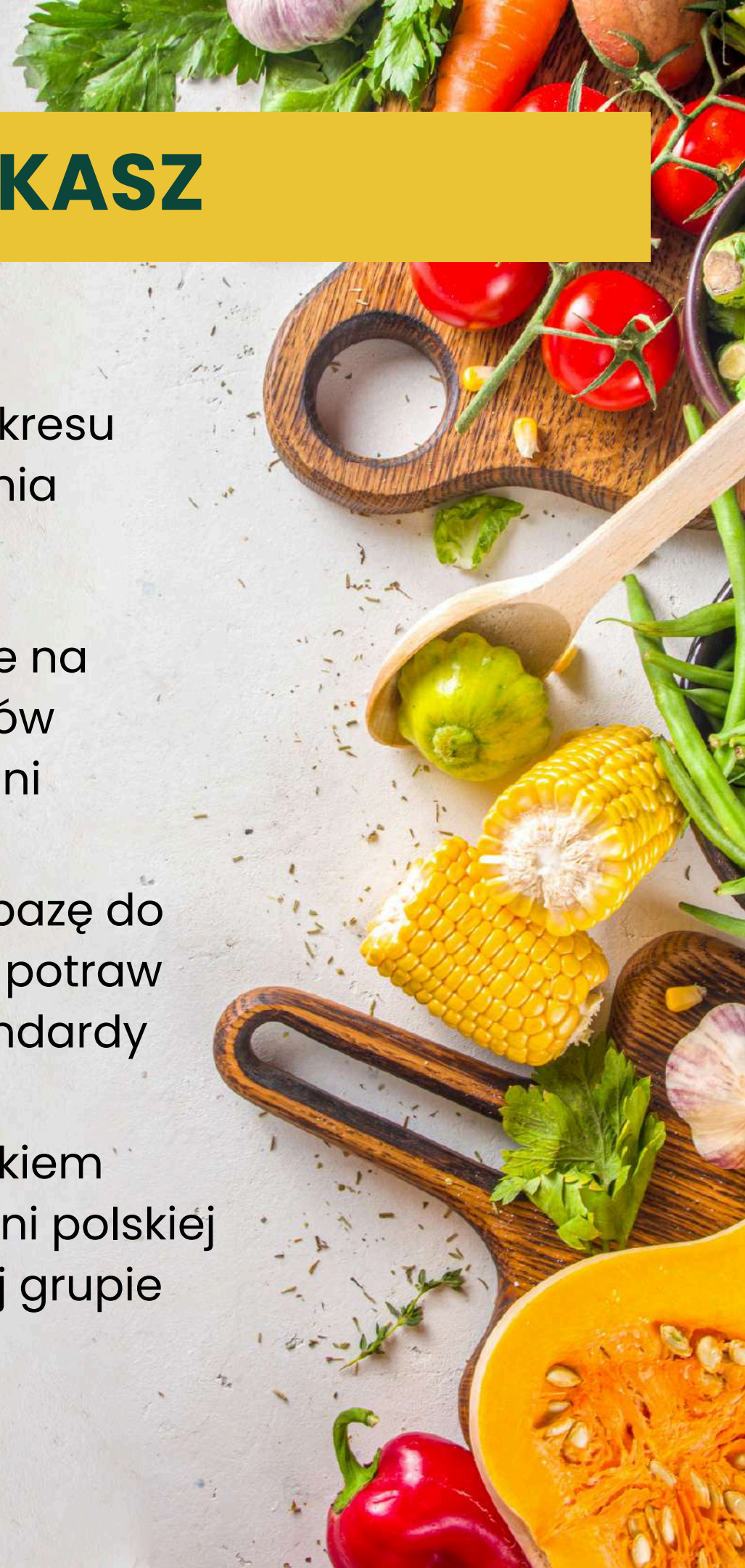


biuro@tallento.pl

T@llento

CO ZYSKASZ

- » profesjonalną wiedzę z zakresu przygotowywania, tworzenia i podawania dań
- » umiejętności, pozwalające na wydobywanie nowych smaków i aromatów w Twojej kuchni
- » dostęp do inspiracji oraz bazę do tworzenia samodzielnych potraw w oparciu o kulinarne standardy
- » 6 dni "kucharzenia" pod okiem eksperta i pasjonaty kuchni polskiej w kameralnej 9-osobowej grupie



DLA KOGO

Dla tych, którzy chcą nabyć nowe umiejętności i wiedzę z zakresu gotowania w zaciszu domowym oraz są lub zamierzają być związani z branżą gastronomiczną i/lub turystyczną.

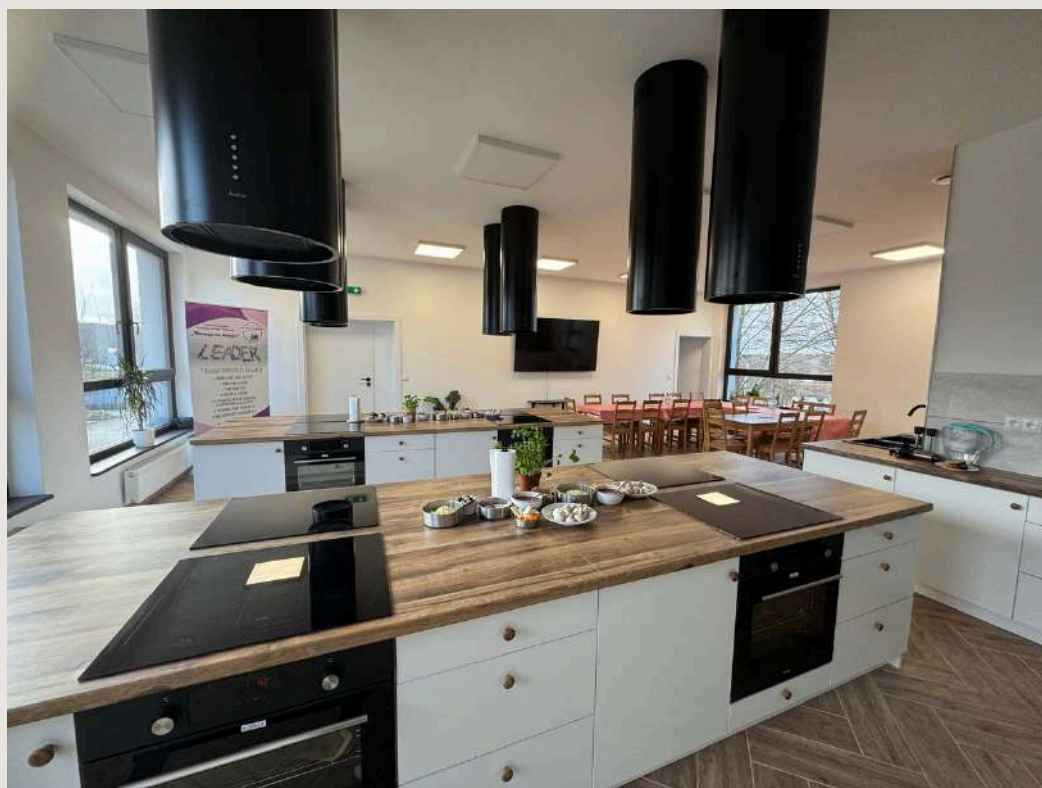
Projekt skierowany jest do osób dorosłych, które:

- ukończyły 18 rok życia
- zamieszkują subregion legnicko-głogowski tj. powiaty głogowski, górowski, legnicki, miasto Legnica na prawach powiatu, lubiński, polkowicki, w tym przede wszystkim:
 - a) Dla osób znajdujących się w niekorzystnej sytuacji na rynku pracy – osób bezrobotnych, biernych zawodowo, oraz mieszkańców powiatów górowskiego, legnickiego oraz głogowskiego, w których odnotowano wysoką stopę bezrobocia,
 - b) które chcą z własnej inicjatywy podnieść swoje kwalifikacje/kompetencje lub przekwalifikować się,
 - c) z udziału w projekcie wyłączone są osoby prowadzące działalność gospodarczą lub oświatową (w tym działalność gospodarcza w statusie zawieszenia).

MIEJSCE SZKOLENIA

Szkolenia odbywają się w nowoczesnej, profesjonalnej sali dedykowanej realizacji szkoleń gastronomicznych. Każdy uczestnik szkolenia będzie pracował na samodzielnym, przystosowanym do gotowania stanowisku pracy.

Adres: WRZOSOWA KRAINA. LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA
UL. TRZEBNICKA 7A/LOK. 4/2
59-140 Chocianów



KOSZTY

Cykl szkoleń składa się z trzech części, płatność następuje po każdej z nich zgodnie z harmonogramem poniżej:

Koszty poszczególnych szkoleń:

13-14.04.2025 – 3 600 zł

26-27.04.2025 – 3 200 zł

10-11.05.2025 – 3 200 zł

*W ramach projektu uczestnik zobowiązany jest wziąć udział we wszystkich 3 szkoleniach.

**Po każdym szkoleniu następuje
częstkowa refundacja środków
(80% lub 90%)**

W ramach szkolenia zapewniamy wszystkie niezbędne sprzęty, materiały oraz produkty potrzebne do przygotowywania potraw



PROWADZĄCY

WOJCIECH MIELIŃSKI

- **Doświadczenie w hotelach i restauracjach:** Monopol, Wodnik, Białowieski, Bomabol, Pałac Krobielowice, Winnica Gollersdorf (Austria).
- **Mistrz kuchni** od **2005** r. (Dolnośląska Izba Rzemieślnicza)
- **Od ponad 15 lat nauczyciel kształcący przyszłych kucharzy** w Legnicy, Wrocławiu i Środzie Śląskiej.
- **Twórca kierunku kucharz** w ZS Przemysłu Spożywczego w Legnicy.
- **Absolwent stażu** w Międzynarodowej Akademii Nauk Stosowanych w Łomży.
- **Laureat nagród Prezydenta Legnicy i Marszałka Dolnego Śląska.**
- Organizator i uczestnik: **Targi Chleba i Piernika, Wigilia Wielu Narodów, Europa na widelcu.**
- **Miłośnik kuchni staropolskiej i bałkańskiej.**
- Członek **Stowarzyszenia Kucharzy Polskich.**

A

AŚ

!

01

Uzupełnienie dokumentów projektowych
na bazie dostarczonych przez Ciebie danych

02

Zebranie załączników tj. :

- Zaświadczenie z ZUS
- Oświadczenie o miejscu zameldowania

+ podpisanie ich profilem zaufanym (ePUAP)

03

Przygotowanie kompletu dokumentów
+ udział w naborze – złożenie dokumentów

04

Realizacja szkolenia

(zapis w BUR, udział, płatność)

05

Refundacja środków do **14 dni**

A



Skontaktuj się z nami!



453 085 020



biuro@tallento.pl