



Fundacja  
Jeden Uniwersytet

## MONOPORCJE W KUCHNI - PREZENTACJA DAŃ INDYWIDUALNYCH

### Grupa docelowa

Pracownicy z branży gastronomicznej, w szczególności kucharze specjalizujących się w przygotowywaniu potraw indywidualnych, szefowie kuchni. Szkolenie jest skierowane do kucharzy, którzy chcą poszerzyć swoje umiejętności w zakresie prezentacji i komponowania potraw na poziomie indywidualnym. Ze szkolenia skorzystać mogą również właściciele restauracji, szefowie kuchni planujący menu, a także dla kucharzy, którzy chcą wprowadzić nowe trendy i koncepcje w swojej działalności gastronomicznej.

**Termin szkolenia** - kwiecień - listopad 2024, dokładny termin do ustalenia po zebraniu się grupy szkoleniowej

**Miejsce szkolenia** - do ustalenia

**Cena za osobę** - 2000,00 zł (netto)

**Sposób przygotowania uczestników** - uczestnicy biorący udział w kursie powinni posiadać udokumentowane, ważne badania sanitarno - epidemiologiczne

**Informacje o prowadzącym/cych** - Osoby posiadające wiedzę teoretyczną oraz doświadczenie praktyczne z zakresu różnorodnych technik kulinarnych i prezentacji dań jednoosobowych, takich jak monoporcje

### Cele szkolenia

- Zapewnienie uczestnikom praktycznych umiejętności w przygotowywaniu monoporcji, obejmujących różnorodne techniki gotowania, pieczenia i komponowania dań indywidualnych
- Kształtowanie umiejętności prezentacji potraw w sposób estetyczny i atrakcyjny, z naciskiem na układanie i dekorowanie monoporcji
- Przekazanie wiedzy na temat różnych rodzajów monoporcji, od przystawek po desery, z uwzględnieniem różnorodności smaków, tekstur i koncepcji kulinarnych
- Wzmacnianie znaczenia detali i wykończenia potraw, zwracając uwagę na estetykę



Fundacja  
Jeden Uniwersytet

## MONOPORCJE W KUCHNI - PREZENTACJA DAŃ INDYWIDUALNYCH

---

### Program szkolenia i przewidziana liczba godzin

Przewidziana liczba godzin: 16

#### Program szkolenia:

- Wstęp i przygotowanie do kursu
- Monoporcje w kuchni profesjonalnej i domowej
- Wybór i zastosowanie form do monoporcji
- Techniki wytwarzania spodów i baz dla monoporcyjnych dań
- Praktyczne ćwiczenia w przygotowywaniu mini tartalet i ciastek
- Sztuka dekorowania monoporcyjnych słodkości
- Innowacyjne podejście do monoporcyjnych przekąsek
- Przygotowywanie pojedynczych porcji dania głównego, np. mini lasagne czy kolorowe risotto
- Zastosowanie kolorów w prezentacji monoporcyjnych dań
- Wykorzystanie świeżych składników sezonowych w przygotowywaniu monoporcyjnych dań
- Dostosowanie menu do pór roku
- Przygotowywanie eleganckich monoporcyjnych zestawów dla cateringu
- Przygotowywanie zdrowych i dietetycznych monoporcyjnych dań
- Zastosowanie alternatywnych składników w monoporcjach fit
- Kształtowanie estetycznych prezentacji monoporcyjnych dań
- Podsumowanie