



## Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2024/02/20/30963/2077410

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

87,50 PLN brutto/h

87,50 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIA  
DOKSZTAŁCANIA I  
DOSKONALENIA  
KADR KURSÓR  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 01.08.2024 do 31.08.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	urs skierowany jest do tych, którzy chcą rozpocząć karierę w gastronomii lub rozwijać istniejące umiejętności. Obejmuje osoby bez doświadczenia, pracowników gastronomii szukających doskonalenia oraz pasjonatów kulinariów. Adresowany także do pracowników restauracji, cateringu i tych przygotowujących się do egzaminu czeladniczego. Celem jest dostarczenie kompleksowej wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności z zakresu kucharstwa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	22-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	80
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs ma na celu dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu gastronomii. Skupia się na rozwinięciu umiejętności przygotowywania potraw, zrozumieniu procesów technologicznych, przestrzeganiu norm sanitarnych, komponowaniu dań oraz dekorowaniu stołów. Ostatecznym celem jest przygotowanie uczestników do efektywnej pracy w branży gastronomicznej oraz zdania egzaminu czeladniczego.  
<https://www.kursor.edu.pl/szkolenia/oferta>

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty uczenia się obejmują zdobycie wiedzy teoretycznej, opanowanie praktycznych umiejętności kulinarnych, rozwinięcie zdolności kompozycyjnych oraz gotowość do samodzielnego działania w środowisku gastronomicznym. Uczestnicy osiągają także gotowość do zdania egzaminu czeladniczego i rozwijają pasję do sztuki kulinarnych kreacji.	Ocena efektów będzie oparta na konkretnej weryfikacji wyników testów, pracy praktycznej, zdolności do zastosowania wiedzy w praktyce zawodowej oraz ocenie ogólnej postawy uczestnika w kontekście pasji i zaangażowania w kulinarną sferę.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Inne kwalifikacje

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

tak

### Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieśnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza

# Program

## **Moduł 1: Podstawowe Wiadomości Z Nauki O Żywieniu Człowieka**

### 1.1. Wprowadzenie do nauki o żywieniu człowieka

- Rola składników odżywczych
- Zasady zbilansowanej diety

### 1.2. Wpływ żywności na zdrowie

- Skutki niedoborów i nadmiarów
- Zasady żywienia w różnych grupach wiekowych

### 1.3. Diety specjalne

- Diety dla osób z alergiami i nietolerancjami
- Diety dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych

## **Moduł 2: Minimum Sanitarne w Gastronomii** 2.1. Higiena osobista

- Zasady utrzymania czystości i higieny w pracy

### 2.2. Bezpieczeństwo żywności

- Przechowywanie, transport i obróbka surowców spożywczych
- Zapobieganie zatruciom pokarmowym

### 2.3. Sprzęt i stanowisko pracy

- Wymagania sanitarno-techniczne

## **Moduł 3: Procesy Technologiczne Stosowane w Produkcji Żywności** 3.1. Obróbka wstępna surowców

- Techniki mycia, obierania, krojenia

### 3.2. Gotowanie i smażenie

- Różnice między metodami przygotowywania potraw

### 3.3. Przechowywanie żywności

- Zasady konserwacji i zamrażania

## **Moduł 4: Komponowanie Dań** 4.1. Techniki komponowania menu

- Bilans smaków i tekstur

### 4.2. Zasady łączenia składników

- Harmonia w kompozycji dań

## **Moduł 5: Sporządzanie Prostyh Dań, Przekąsek, Napojów** 5.1. Techniki przygotowywania zup

- Klasyczne i nowoczesne przepisy

### 5.2. Przygotowanie dań podstawowych

- Potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie

### 5.3. Przygotowanie przekąsek i napojów

- Propozycje lekkich posiłków i napojów

## Moduł 6: Dekorowanie Stołów na Różne Okazje 6.1. Sztuka dekoracji stołów

- Dekoracje świąteczne, bankietowe, codzienne

## 6.2. Wybór odpowiednich nakryć stołowych

- Stylizacje zgodne z charakterem posiłku

## Moduł 7: Zajęcia Praktyczne w Zakładzie Gastronomicznym 7.1. Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy

- Praca na stanowisku kuchennym
- Samodzielne przygotowywanie potraw

## Moduł 8: Egzamin Czeladniczy 8.1. Przygotowanie do egzaminu

- Repetycje i testy praktyczne
- Rozwiązywanie problemów kulinarnych

### Korzyści dla Uczestników:

- Zdobycie kompleksowej wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu gastronomii.
- Posiadanie umiejętności przygotowywania różnorodnych potraw i napojów.
- Zrozumienie zasad higieny i bezpieczeństwa w gastronomii.
- Umiejętność komponowania dań i dekorowania stołów na różne okazje.
- Przygotowanie do egzaminu czeladniczego poprzez praktyczne zajęcia i testy.

Certyfikat ukończenia kursu- każdy uczestnik przed przystąpieniem do egzaminu nadającego kwalifikacje otrzyma:

Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	7 000,00 PLN
Koszt usługi netto	7 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	87,50 PLN
Koszt godziny netto	87,50 PLN

<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	1 000,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	1 000,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, odzież ochronna

### Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

### Informacje dodatkowe

Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji. Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia. W związku z powyższym przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

## Adres

ul. Sybiraków 31  
37-700 Przemyśl  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Jolanta Krzak**

**E-mail** [szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl](mailto:szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl)

**Telefon** (+48) 500 177 049