



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



## Kurs dla kucharzy i szefów kuchni wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/05/06/127923/2141534

📍 Kolbuszowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 10.09.2024 do 13.09.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## 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>	<p>Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściciele restauracji, hoteli oraz osoby nie posiadające doświadczenia w pracy w gastronomii a dążące do nabycia kwalifikacji w zawodzie kucharza.</p> <p>Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy Uczestnika/Uczestniczki, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/Uczestniczek.</p> <p>Od Uczestników/Uczestniczek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,</li><li>- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii,</li><li>- wymagane są podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw.</li></ul> <p>Kurs jest rekomendowany dla wszystkich osób, których celem jest rozszerzenie wiedzy z zakresu tematyki kulinarnej oraz nabycie umiejętności sporządzania potraw wysokiej jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa "Kurs dla kucharzy i szefów kuchni" przygotowuje do samodzielnego wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowania potraw przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą na temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	a) Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy na stanowisku kucharz/szef kuchni	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.	a) Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii. b) Omawia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad racjonalnego żywienia.	a) Omawia i charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	a) Omawia i charakteryzuje, klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	a) Omawia i charakteryzuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą stosowania receptur gastronomicznych.	a) Omawia i charakteryzuje, stosuje receptury gastronomiczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje, sporządza półprodukty, potrawy i napoje.	Test teoretyczny
Posługuje się znajomością sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje sprzęty i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, b) omawia i charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	) Omawia i charakteryzuje zasady porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem pracy.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące zarządzania czasem pracy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy w zespole.	a) Omawia i charakteryzuje zasady pracy w zespole.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwej postawy etycznej.	a) Omawia i charakteryzuje właściwe postawy etyczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dbania o własny rozwój zawodowy.	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Certyfikat ICVC jest rozpoznawalny i uznawalny w branży gastronomicznej.

#### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.
2. Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.
3. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.
4. Zasady racjonalnego żywienia.
5. Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.
6. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
7. Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.
8. Receptury gastronomicznych.
9. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
10. Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.
11. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.
12. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
13. Zarządzanie czasem pracy
14. Praca w zespole
15. Właściwa postawa etyczna
16. Rozwój zawodowy.

Kurs przeprowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 12
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) wyposażenie stanowiska warsztatowego:
  - kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny,
  - stół, - komplet noży,
  - deska do krojenia,
  - garnki,
  - patelnie,
  - zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia
- d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:
  - piec konwekcyjny (lub kuchenka)
  - zmywarka kapturowa,
  - zamrażarka szokowa,

- lodówka, - blender ręczny,
- mikser,
- maszyna do mielenia mięsa.

e) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 31</b> Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	08:00	09:30	01:30
<b>2 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	10-09-2024	09:30	09:45	00:15
<b>3 z 31</b> Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	09:45	11:15	01:30
<b>4 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	10-09-2024	11:15	11:30	00:15
<b>5 z 31</b> Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	11:30	12:15	00:45
<b>6 z 31</b> Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	10-09-2024	13:00	13:30	00:30
8 z 31 Zasady racjonalnego żywienia.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	13:30	14:15	00:45
9 z 31 Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.	Mateusz Płodzień	10-09-2024	14:15	15:00	00:45
10 z 31 Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-09-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 31 Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-09-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 31 Receptury gastronomiczne.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-09-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 31 Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	11-09-2024	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>17 z 31</b> Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	08:00	09:30	01:30
<b>18 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	12-09-2024	09:30	09:45	00:15
<b>19 z 31</b> Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	09:45	11:15	01:30
<b>20 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	12-09-2024	11:15	11:30	00:15
<b>21 z 31</b> Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	11:30	13:00	01:30
<b>22 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	12-09-2024	13:00	13:30	00:30
<b>23 z 31</b> Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	13:30	14:15	00:45
<b>24 z 31</b> Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	12-09-2024	14:15	15:00	00:45
<b>25 z 31</b> Zarządzanie czasem pracy.	Mateusz Płodzień	13-09-2024	08:00	09:30	01:30
<b>26 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	13-09-2024	09:30	09:45	00:15
<b>27 z 31</b> Właściwa postawa etyczna.	Mateusz Płodzień	13-09-2024	09:45	11:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>28 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	13-09-2024	11:15	11:30	00:15
<b>29 z 31</b> Rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	13-09-2024	11:30	13:00	01:30
<b>30 z 31</b> Przerwa	Mateusz Płodzień	13-09-2024	13:00	13:30	00:30
<b>31 z 31</b> Powtórzenie wiadomości. Egzamin zewnętrzny	-	13-09-2024	13:30	15:00	01:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1





## Mateusz Płodzień

Posiada wykształcenie Technik żywienia oraz tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz. Od 16 lat pracuje w zawodzie. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni i kucharz cukiernik w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Pracował m.in. jako szef kuchni w hotelu Pod Herbami, sous szef w hotelu Sokół, kucharz w hotelu Live Heron. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista. Specjalizuje się w kuchni azjatyckiej, śródziemnomorskiej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają Certyfikat ICVC/PMG 20002.11 KUCHARZ/SZEF KUCHNI- potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, kuchniach w placówkach edukacyjnych, stołówkach pracowniczych.

## Adres

ul. Tyszkiewiczów 3  
36-100 Kolbuszowa  
woj. podkarpackie

36-100 Kolbuszowa, ul. Tyszkiewiczów 3

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Kontakt



### Katarzyna Podraza

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316