



Izba Rzemieślnicza  
Lubelszczyzny

Brak ocen dla tego dostawcy

## Kucharz (kurs gastronomiczny) z egzaminem potwierdzającym kwalifikacje

Numer usługi 2024/06/25/149615/2197574

📍 Nowotaniec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 04.10.2024 do 13.10.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 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>	Grupę docelową usługi stanowią:  * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje,  * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego, powiat sanocki, leski, bieszczadzki, brzozowski  * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii,  * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	30-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych



Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,</li> <li>- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</li> </ul>	<p>Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Kucharz
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b>	12110
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Izba Rzemieślnicza
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Izba Rzemieślnicza
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

### PROGRAM SZKOLENIA:

- dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności,
- określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej,
- określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty,
- stosowanie metod i technik obróbki technologicznej,

- sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów,
- użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu,
- przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów,
- przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów,
- przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

## 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	5 000,00 PLN
Koszt usługi netto	5 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	125,00 PLN
Koszt godziny netto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje teczkę (materiały szkoleniowe, kartki do notowania, ołówki)

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

## Adres

Nowotaniec 8  
38-505 Nowotaniec  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Agata Putowska**

**E-mail** [biuro@lubir.pl](mailto:biuro@lubir.pl)

**Telefon** (+48) 500 386 207