



Fundacja Polski  
Instytut Wsparcia  
Zawodowego



## Kucharz

Numer usługi 2024/09/23/160998/2323044

📍 Nockowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 10.02.2025 do 13.02.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 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>Grupa docelowa dla szkolenia kucharz może obejmować różne kategorie osób zainteresowanych branżą kulinarną i rozwojem umiejętności kulinarnych. Poniżej znajduje się lista potencjalnych uczestników tego szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- przyszli kucharze zawodowi,</li><li>- pracownicy restauracji,</li><li>- pasjonaci gotowania,</li><li>- osoby, które chcą przekwalifikować się na kucharza i rozpocząć karierę w branży gastronomicznej,</li><li>- osoby, które gotują w domu dla rodziny i przyjaciół i chcą zdobyć zaawansowane umiejętności kulinarno-gastronomiczne.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-02-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności niezbędnych do skutecznego funkcjonowania jako kucharz w różnych kontekstach gastronomicznych. Uczestnicy szkolenia będą zdolni do samodzielnego przygotowywania wysokiej jakości potraw, stosując zaawansowane techniki kulinarno-gastronomiczne, zarządzania kuchnią oraz świadczenia usług kulinarnych zgodnie z najwyższymi standardami branżowymi.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja pracy, Przepisy BHP, Środki ochrony, Surowce stosowane w produkcji gastronomicznej, Racjonalne żywienie, Maszyny, urządzenia w produkcji gastronomicznej, Klasyfikacja żywności	<ul style="list-style-type: none"><li>- organizacja miejsca pracy na stanowisku Kucharz,</li><li>- charakteryzuje pojęcia związane z BHP i higieną pracy,</li><li>- charakteryzacja środków ochrony indywidualnej i zbiorowej,</li><li>- charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze,</li><li>- charakteryzacja zasad racjonalnego żywienia,</li></ul>	Test teoretyczny
	<ul style="list-style-type: none"><li>- znajomość maszyn, urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej,</li><li>- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej</li></ul>	Test teoretyczny
Metody przechowywania żywności, Receptury gastronomiczne, Metody i techniki sporządzania potraw i półproduktów	<ul style="list-style-type: none"><li>- przechowywanie i obróbka artykułów spożywczych,</li><li>- stosowanie receptur gastronomicznych,</li><li>- charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw, półproduktów i napojów,</li></ul>	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców, Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw, Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP, Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział, Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole,	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozróżnia selekcję przyjmowania i magazynowania surowców,</li><li>- przeprowadza wstępną obróbkę surowców oraz termiczną obróbkę potraw,</li><li>- posiada wiedzę nt. serwowania i ekspozycji potraw,</li><li>- stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej,</li><li>- charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów,</li><li>- organizuje czas pracy i pracy zespołu,</li></ul>	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zastawa stołowa, Wydawanie potraw, Zarządzanie czasem pracy, Praca w zespole, Postawa etyczna, Rozwój zawodowy	- charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej, - organizuje porcjowanie, dekorowanie, wydawanie potraw i napojów, - organizuje czas pracy, - umiejętność pracy w zespole, - właściwa postawa etyczna, - organizacja własnego rozwoju zawodowego	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)?

TAK

#### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
<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

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców

8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 5</b> Organizacja pracy, zarządzanie czasem pracy, zasady BHP i ppoż., Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna, system HACCP	Mateusz Płodzień	10-02-2025	09:30	18:00	08:30
<b>2 z 5</b> Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej, wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez, selekcja przyjmowania i magazynowania surowców	Mateusz Płodzień	11-02-2025	09:30	18:00	08:30
<b>3 z 5</b> Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności, Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Mateusz Płodzień	12-02-2025	09:30	18:00	08:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>4 z 5</span> Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Mateusz Płodzień	13-02-2025	09:30	18:00	08:30
<span>5 z 5</span> Egzamin	Mateusz Płodzień	13-02-2025	18:00	20:30	02:30

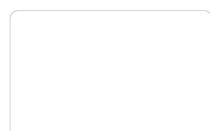
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN
Koszt godziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**Mateusz Płodzień**



technikum gastronomicznym w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu jestem związany z Gastronomią czyli 16 lat. Ostatnie lata pracowałem jak sous szef w hotelu Sokół \*\*\*\* i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron \*\*\*\*\*. Obecnie jestem szefem kuchni w hotelu Pod Herbami.

Prowadziłem szkolenia jak freelancer dla firmy Hendi z obsługi pieców konwekcyjno- parowych. W firmie Hendi przeszedłem kilka szkoleń sprzedażowych. Obecnie jestem Ambasadorem firmy La Lorraine Polska.

Dodatkowo prowadzę firmę szkoleniowo-doradczą. Szkolenia prowadzę w szkołach gastronomicznych i lokalach gastronomicznych. Każde z prowadzonych szkoleń przynosi mi wielką satysfakcję. Lubię dzielić się wiedzą, którą posiadam.

Tematyka szkoleń, które prowadzę;

- kuchnia azjatycka, śródziemnomorska
- kuchnia fusion i molekularna
- nowoczesne cukiernictwo i monodesery
- steki i burgery

Cały czas podnoszę również swoje kwalifikacje, aby iść z duchem czasu. Podsyłam kilka zdjęć moich prac i moje dyplomy.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

## Adres

Nockowa 88A  
39-124 Nockowa  
woj. podkarpackie

## Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [fundacja@piwz.pl](mailto:fundacja@piwz.pl)

**Telefon** (+48) 726 826 040