



Kurs Kucharz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2024/09/27/7356/2331448

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

50,00 PLN brutto/h

50,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Przemysłu



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 11.08.2025 do 31.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób przygotowujących się do egzaminu w zawodzie kucharz
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	10-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii w zawodzie kucharza.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii. - elementarne fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z wykonywaniem czynności jako kucharz małej gastronomii - przepisy BHP i HACCP - zasady obsługi małej gastronomii: - zasady racjonalnego żywienia oraz przepisy kulinarne;	Egzamin	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, dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji otrzymał pozytywne rekomendacje od 5 pracodawców z danej branży

Lista sprawdzająca do weryfikacji dostępna jest pod adresem: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

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

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.

Liczba osób w grupie:

- na zajęciach teoretycznych do 10 osób, można zwiększyć zapewniając odpowiednio dużą salę spełniającą właściwe warunki dla uczestników,
- na zajęciach praktycznych do 4 osób na daną jednostkę lekcyjną na jednego instruktora.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 80 godzin dydaktycznych, gdzie 1 godzina dydaktyczna wynosi 45 minut. Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych.

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 przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	50,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	50,00 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



1 z 1

Ewa Lorenowicz

Posiada wykształcenie średnie – Technik technologii żywienia o specjalności żywienie zbiorowe
 Posiada ukończoną Zasadniczą Szkołę Zawodową w zawodzie kucharz
 Kwalifikacje pedagogiczne – Instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy
 Posiada ukończone szkolenie z zakresu „Wdrażanie systemu HACCP, procedury i dokumentacja”
 Posiada tytuł Mistrza w zawodzie kucharz

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały edukacyjne dla Uczestników:

- materiały w formie wydruków prezentacji,
- notatnik, długopis,
- przykładowe pytania egzaminacyjne w formie wydruków oraz on-line.

Warunki uczestnictwa

- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu
- ukończone 18 lat
- wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Adres

ul. Katedralna 12
 37-700 Przemyśl
 woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa z pełnym wyposażeniem do realizacji kursu kucharz

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Obiekt spełnia wszystkie wymagania higieniczno-sanitarne.

Kontakt



Adela Prachowska

E-mail kursy@zdz-przemysl.com

Telefon (+48) 166 782 404