



## Kucharz

Numer usługi 2024/10/03/30963/2342729

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

62,50 PLN brutto/h

62,50 PLN netto/h

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

📍 Zamość / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 09.12.2024 do 15.01.2025



## 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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii</b> – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.</li><li>• <b>Pracownicy branży gastronomicznej</b> – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.</li><li>• <b>Pasjonaci kulinariów</b> – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.</li><li>• <b>Pracodawcy i menedżerowie gastronomii</b> – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.</li><li>• <b>Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne</b> – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.</li></ul> <p><b>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kierunek - Rozwój</li><li>- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,</li><li>- Nowy start w Małopolsce z EURESem</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	02-12-2024

<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 przygotowuje uczestników do pracy w gastronomii, rozwijając umiejętności kulinarne, znajomość technik przygotowywania potraw oraz zasad higieny i bezpieczeństwa. Uczestnicy nauczą się obróbki surowców, komponowania dań i dekorowania potraw. Szkolenie ma na celu przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej, aby uczestnicy mogli efektywnie pracować w kuchniach restauracji, hoteli i innych placówkach gastronomicznych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki kulinarne i metody obróbki surowców.	Uczestnik identyfikuje techniki obróbki (krojenie, gotowanie, smażenie), rozpoznaje metody konserwacji i zasady przechowywania.	Test teoretyczny
Przygotowuje potrawy zgodnie z przepisami i technikami kulinarnymi.	Uczestnik stosuje odpowiednie techniki kulinarne, dobiera składniki, tworzy dania zgodnie z przepisami i standardami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni.	Uczestnik przestrzega zasad BHP, utrzymuje czystość stanowiska pracy i prawidłowo konserwuje sprzęt kuchenny.	Test teoretyczny
Komponuje i dekoruje dania zgodnie z zasadami estetyki kulinarnej.	Uczestnik dobiera składniki dekoracyjne, tworzy atrakcyjne kompozycje na talerzu, ocenia estetykę i zgodność z charakterem dania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planowanie i organizacja pracy w kuchni.	Uczestnik efektywnie zarządza czasem pracy, organizuje zadania kulinarne i współpracuje z zespołem kuchennym.	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

## Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

# Program

**Dlaczego warto skorzystać z naszej usługi:**

**Praktyczne umiejętności:**

- Program szkolenia jest nastawiony na praktyczne ćwiczenia i studia przypadków, co pozwala uczestnikom na zastosowanie zdobytej wiedzy w realnych sytuacjach. Praktyczne podejście gwarantuje, że uczestnicy będą gotowi do efektywnej pracy od razu po ukończeniu szkolenia.

**Godziny realizacji szkolenia:**

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjnych tj. 60 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

**Przerwy:**

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

**Metody pracy:**

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

**Harmonogram szkolenia:**

- 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 nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

**Doświadczeni prowadzący:**

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem w zakresie sztucznej inteligencji, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z jego wiedzy i doświadczenia.

**Certyfikat ukończenia:**

- Certyfikat ukończenia kursu - 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).

## **Weryfikacja efektów uczenia się:**

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego zastosowania.

## **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

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

# 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	62,50 PLN
Koszt godziny netto	62,50 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, odzież ochronna, materiały do zajęć praktycznych

## Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

## Informacje dodatkowe

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

## Adres

ul. Partyzantów 9  
22-400 Zamość  
woj. lubelskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

## Kontakt



**Jolanta Krzak**

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

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