Możliwość dofinansowania

Kurs czeladniczy - Kucharz

Numer usługi 2025/01/08/10401/2490601

5 500,00 PLN brutto
5 500,00 PLN netto
27,50 PLN brutto/h
27,50 PLN netto/h

Zakład Doskonalenia Zawodowego

4,6 / 5
1 606 ocen

Białystok / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
200 h
08.09.2025 do 28.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu kucharza oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	07-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	200
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawodzie kucharza oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie kucharz przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność przygotowywania różnego rodzaju wyrobów gastronomicznych	Stosowanie właściwych metod przygotowywania potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Dyplom czeladniczy wydawany jest na postawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Zakład Doskonalenia Zawodowego w Białymstoku
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

Surowce gastronomiczne – 15 godz.

Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Przechowywanie żywności. Metody utrwalania produktów spożywczych. Metody badania i oceny jakości. Dodatki do żywności i materiały pomocnicze.

Technologia gastronomiczna – 20 godz.

Dobór środków żywnościowych, technik i procesów stosowanymi przy produkcji potraw. Rodzaje, technika sporządzania oraz receptury potraw gastronomicznych. Zmiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach podczas ich przetwarzania.

Podstawy żywienia – 12 godz.

Podział i rola składników odżywczych. Wartość odżywcza i energetyczna. Równowaga kwasowo – zasadowa (rodzaje i dobór produktów). Zasady planowania jadłospisów. Zamienność produktów spożywczych.

Maszyna i urządzenia – 20 godz.

Maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle gastronomicznym: maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, urządzenia do obróbki cieplnej, urządzenia chłodnicze, urządzenia transportowe, urządzenia do mycia i wyparzania naczyń, urządzenia do sporządzania napojów, drobny sprzęt gastronomiczny.

Ochrona i kształtowanie środowiska, gospodarka odpadami w gastronomii – 3 godzin

Bezpieczeństwo i higiena pracy – 5 godzin

Dokumentacja działalności gospodarczej, podstawowe przepisy prawa pracy, rachunkowość zawodowa – 15 godzin

Zajęcia praktyczne – 110 godzin

- przygotowanie stanowiska pracy,

- potrawy z mięsa wieprzowego i wołowego,

- dania z drobiu,

- dania z ryb,

- potrawy półmięsne,

- potrawy jarskie,

- sosy gorące, sosy zimne

- sporządzanie zup,

- galarety mięsne,

- zimne i gorące przekąski,

- ciasta: drożdżowe, kruche, bezowe, biszkoptowo-tłuszczowe, piernikowe,

- sporządzanie napojów,

- potrawy regionalne.

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	5 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	27,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	27,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	900,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

1 z 2

Adam Bobel

obszar działania: gastronomia, kuchnia tradycyjna
doświadczenie zawodowe: od 2012 do chwili obecnej - kucharz
średnie - technik kucharz
od 2013 roku prowadzenie zajęć praktycznych na kursach gastronomicznych

2 z 2

Joanna Maleszewska

Wieloletni nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia i usług gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje skrypt szkoleniowy, zeszyt i długopis.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

-ukończone 21 lat

-ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową

- ważne badania sanitarno-epidemiologiczne i zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do pracy w zawodzie kucharz.

Adres

ul. Sienkiewicza 77
15-003 Białystok
woj. podlaskie

Kontakt

Justyna Makal

E-mail j.makal@zdz.bialystok.pl
Telefon (+48) 85 6752 517