



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora



Kucharz

Numer usługi 2025/01/16/139923/2506669

📍 Zagorzyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 26.05.2025 do 03.06.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

25-05-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz, wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowywania wysokiej jakości potraw, przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej, prezentacji i dekorowania potraw na talerzu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
• Wykorzystuje wiedzę na temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ • Stosuje wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej. • Posługuje się wiedzą dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej. • Bazuje na wiedzy dotyczącej zasad racjonalnego żywienia.	- organizuje miejsce pracy na stanowisku Kucharz, - charakteryzuje pojęcia związane z BHP i higieną pracy, - opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, - charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze, - charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
• Operuje wiedzą na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej. • Posługuje się wiedzą dotyczącą klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej.	- posiada wiedzę nt. maszyn, urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej, - klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej,	Test teoretyczny
• Wykorzystuje wiedzę dotyczącą metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych. • Posługuje się wiedzą dotyczącą stosowania receptur gastronomicznych. • Operuje wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw, półproduktów i napojów.	- posiada wiedzę nt. obróbki artykułów spożywczych, - bazuje na wiedzy dotyczącej receptur gastronomicznych, - charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw, półproduktów i napojów,	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
• Posługuje się wiedzą dotyczącą selekcji przyjmowania i magazynowania surowców. • Wykorzystuje wiedzę na temat przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców. • Operuje wiedzą z zakresu serwowania i ekspozycji potraw. • Stosuje wiedzę na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, systemu HACCP. • Bazuje na wiedzy dotyczącej rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podziału. • Wykorzystuje umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole.	- rozróżnia selekcję przyjmowania i magazynowania surowców, - przeprowadza wstępną obróbkę surowców oraz termiczną obróbkę potraw, - posiada widzę nt. serwowania i ekspozycji potraw, - stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, - charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów, - organizuje czas pracy i pracę w zespole,	Test teoretyczny
• Wykorzystuje znajomość zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów. • Operuje wiedza dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów. • Bazuje na wiedzy dotyczącej zarządzania czasem pracy. • Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy w zespole. • Wykorzystuje wiedzę dotyczącą właściwej postawy etycznej. • Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	- charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej, - organizuje porcjowanie, dekorowanie, wydawanie potraw i napojów, - zarządza czasem pracy i pracą w zespole, - bazuje na wiedzy dotyczącej postawy etycznej, - organizuje własny rozwój zawodowy	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

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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.

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych w zawodzie Kucharz. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 47

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 47 Organizacja pracy na stanowisku Kucharz	Sebastian Gajdek	26-05-2025	16:00	16:45	00:45
2 z 47 Organizacja pracy na stanowisku Kucharz	Sebastian Gajdek	26-05-2025	16:45	17:30	00:45
3 z 47 Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Sebastian Gajdek	26-05-2025	17:30	18:15	00:45
4 z 47 Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Sebastian Gajdek	26-05-2025	18:15	19:00	00:45
5 z 47 Przerwa	Sebastian Gajdek	26-05-2025	19:00	19:30	00:30
6 z 47 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Sebastian Gajdek	26-05-2025	19:30	20:15	00:45
7 z 47 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Sebastian Gajdek	26-05-2025	20:15	21:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 47 Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Sebastian Gajdek	27-05-2025	16:00	16:45	00:45
9 z 47 Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Sebastian Gajdek	27-05-2025	16:45	17:30	00:45
10 z 47 Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	Sebastian Gajdek	27-05-2025	17:30	18:15	00:45
11 z 47 Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	Sebastian Gajdek	27-05-2025	18:15	19:00	00:45
12 z 47 Przerwa	Sebastian Gajdek	27-05-2025	19:00	19:30	00:30
13 z 47 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Sebastian Gajdek	27-05-2025	19:30	20:15	00:45
14 z 47 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Sebastian Gajdek	27-05-2025	20:15	21:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 47 Znajomość zasad BHP i ppoż.	Sebastian Gajdek	28-05-2025	16:00	16:45	00:45
16 z 47 Znajomość zasad BHP i ppoż.	Sebastian Gajdek	28-05-2025	16:45	17:30	00:45
17 z 47 Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Sebastian Gajdek	28-05-2025	17:30	18:15	00:45
18 z 47 Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Sebastian Gajdek	28-05-2025	18:15	19:00	00:45
19 z 47 Przerwa	Sebastian Gajdek	28-05-2025	19:00	19:30	00:30
20 z 47 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Sebastian Gajdek	28-05-2025	19:30	20:15	00:45
21 z 47 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Sebastian Gajdek	28-05-2025	20:15	21:00	00:45
22 z 47 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Sebastian Gajdek	29-05-2025	16:00	16:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 47 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Sebastian Gajdek	29-05-2025	16:45	17:30	00:45
24 z 47 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Sebastian Gajdek	29-05-2025	17:30	18:15	00:45
25 z 47 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Sebastian Gajdek	29-05-2025	18:15	19:00	00:45
26 z 47 Przerwa	Sebastian Gajdek	29-05-2025	19:00	19:30	00:30
27 z 47 Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Sebastian Gajdek	29-05-2025	19:30	20:15	00:45
28 z 47 Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Sebastian Gajdek	29-05-2025	20:15	21:00	00:45
29 z 47 Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Sebastian Gajdek	30-05-2025	16:00	16:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 47 Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Sebastian Gajdek	30-05-2025	16:45	17:30	00:45
31 z 47 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Sebastian Gajdek	30-05-2025	17:30	18:15	00:45
32 z 47 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Sebastian Gajdek	30-05-2025	18:15	19:00	00:45
33 z 47 Przerwa	Sebastian Gajdek	30-05-2025	19:00	19:30	00:30
34 z 47 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Sebastian Gajdek	30-05-2025	19:30	20:15	00:45
35 z 47 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Sebastian Gajdek	30-05-2025	20:15	21:00	00:45
36 z 47 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Sebastian Gajdek	02-06-2025	16:00	16:45	00:45
37 z 47 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Sebastian Gajdek	02-06-2025	16:45	17:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 47 Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Sebastian Gajdek	02-06-2025	17:30	18:15	00:45
39 z 47 Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Sebastian Gajdek	02-06-2025	18:15	19:00	00:45
40 z 47 Przerwa	Sebastian Gajdek	02-06-2025	19:00	19:30	00:30
41 z 47 Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Sebastian Gajdek	02-06-2025	19:30	20:15	00:45
42 z 47 Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Sebastian Gajdek	02-06-2025	20:15	21:00	00:45
43 z 47 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Sebastian Gajdek	03-06-2025	15:00	15:45	00:45
44 z 47 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Sebastian Gajdek	03-06-2025	15:45	16:30	00:45
45 z 47 Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Sebastian Gajdek	03-06-2025	16:30	17:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
46 z 47 Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Sebastian Gajdek	03-06-2025	17:15	18:00	00:45
47 z 47 Walidacja i certyfikacja	-	03-06-2025	18:30	20:30	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny 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

Sebastian Gajdek

Jestem związany z gastronomią od 17 lat. Ostatnie lata pracowałem jako szef kuchni w Ima Sushi Rzeszów oraz Ima Sushi Kraków. Prowadzę swoją działalność cateringową w której zajmuje się,

szkoleniami sushi, różnego rodzaju eventami tj. wesela, spotkania biznesowe, kolacje degustacyjne i inne. Byłem uczestnikiem Word Suhi Cup Japan 2024 w styczniu gdzie zdobyłem certyfikaty Sushi Proficiency Certificate oraz Word Sushi Skills Institute
W czerwcu 2024 zająłem 3 miejsce w Poland Sushi Cup. Nieustannie uczę się nowych doświadczeń zawodowych związanych z kuchnią azjatycką.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie: notesu, długopisu, teczki

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

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

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Adres

Zagorzyce 217
39-126 Zagorzyce
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.com

Telefon (+48) 500 403 218