



Kucharz małej gastronomii- szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/02/07/13057/2546569

6 300,00 PLN brutto

6 300,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Biuro Doradczo-
SzkolenioweAPLIKON Marcin
Drewnowski

📍 Kulesze Kościelne / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 42 h

📅 24.03.2025 do 01.04.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">absolwenci szkół gastronomicznychkucharze i pomocnicy kucharza pracujący w małych lokalach gastronomicznychkoła gospodyń wiejskichpracownicy cateringu zainteresowani podniesieniem swoich kwalifikacji.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	23-03-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy na stanowisku kucharza małej gastronomii, ze szczególnym uwzględnieniem usług cateringowych. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do kompleksowej obsługi

impresz oraz efektywnego zarządzania surowcami i procesami kulinarnymi, w tym zrównoważonymi praktykami kulinarnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę na stanowisku kucharza małej gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> - omawia i charakteryzuje organizację pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii. - zarządza czasem i pracą w zespole; - stosuje zasady BHP i ppoż. - omawia i charakteryzuje metody podawania posiłków w działalności cateringowej. - omawia i charakteryzuje zasady Dobrej Praktyki Cateringowej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej (system HACCP). 	Test teoretyczny
Przeprowadza obróbkę i przechowywanie surowców	<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadza obróbkę wstępną surowców, rozmrażanie żywności i obróbkę termiczną potraw; -przechowuje żywność zgodnie z zasadami bezpieczeństwa. 	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
Stosuje zasady gospodarki odpadami	<ul style="list-style-type: none"> - omawia i charakteryzuje gospodarkę odpadami pokonsumpcyjnymi. 	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 jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Tak, podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii
 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.
 17. Kompetencje Zielone:
 - Świadomość ekologiczna i zrównoważony rozwój w pracy gastronomicznej.
 - Redukcja odpadów, efektywne wykorzystanie zasobów oraz ekologiczne praktyki.
1. Kompetencje Cyfrowe:
- Obsługa nowoczesnych technologii i oprogramowania używanego w gastronomii.

Czas trwania kursu: 42 godzin lekcyjnych. Jedna godzina lekcyjna jest rozumiana jako 45 minut.

Czas realizacji usługi podawany jest w godzinach dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 41

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	24-03-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	24-03-2025	09:30	09:35	00:05
3 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	24-03-2025	09:35	11:05	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	24-03-2025	11:05	11:10	00:05
5 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	24-03-2025	11:10	12:40	01:30
6 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	24-03-2025	12:40	12:45	00:05
7 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	24-03-2025	12:45	14:15	01:30
8 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	24-03-2025	14:15	14:20	00:05
9 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	24-03-2025	14:20	15:50	01:30
10 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	24-03-2025	15:50	15:55	00:05
11 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	24-03-2025	15:55	16:40	00:45
12 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	25-03-2025	08:00	09:30	01:30
13 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	25-03-2025	09:30	09:35	00:05
14 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	25-03-2025	09:35	11:05	01:30
15 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	25-03-2025	11:05	11:10	00:05
16 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	25-03-2025	11:10	12:40	01:30
17 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	25-03-2025	12:40	12:45	00:05
18 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	25-03-2025	12:45	14:15	01:30
19 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	25-03-2025	14:15	14:20	00:05
20 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	25-03-2025	14:20	15:50	01:30
21 z 41 Przerwa	Artur Lenczewski	25-03-2025	15:50	15:55	00:05
22 z 41 Zajęcia	Artur Lenczewski	25-03-2025	15:55	16:40	00:45
23 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	31-03-2025	08:00	09:30	01:30
24 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	31-03-2025	09:30	09:35	00:05
25 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	31-03-2025	09:35	11:05	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	31-03-2025	11:05	11:10	00:05
27 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	31-03-2025	11:10	12:40	01:30
28 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	31-03-2025	12:40	12:45	00:05
29 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	31-03-2025	12:45	14:15	01:30
30 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	31-03-2025	14:15	14:20	00:05
31 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	31-03-2025	14:20	15:50	01:30
32 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	01-04-2025	08:00	09:30	01:30
33 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	01-04-2025	09:30	09:35	00:05
34 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	01-04-2025	09:35	11:05	01:30
35 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	01-04-2025	11:05	11:10	00:05
36 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	01-04-2025	11:10	12:40	01:30
37 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	01-04-2025	12:40	12:45	00:05
38 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	01-04-2025	12:45	14:15	01:30
39 z 41 Przerwa	Paweł Drewnowski	01-04-2025	14:15	14:20	00:05
40 z 41 Zajęcia	Paweł Drewnowski	01-04-2025	14:20	15:05	00:45
41 z 41 Walidacja	-	01-04-2025	15:05	15:50	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Paweł Drewnowski

Gastronomia

12.2021 – obecnie Praca na stanowisku kucharz w restauracji Butchery & Wine

- przygotowywanie potraw kuchni ciepłej oraz praca na wydawce. Dbanie o jak najlepszą jakość składników jak i wydawanych dań.

09.2021 – 12.2021 Praca na stanowisku zastępca szefa kuchni w hotelu „O3”

- przygotowywanie potraw kuchni ciepłej i zimnej. Dbanie o jak najlepszą jakość składników jak i wydawanych dań, odpowiedzialność za zamówienia oraz zarządzanie personelem pionu kuchennego.

11.2012 – 08.2021 Praca na stanowisku zastępcy szefa kuchni w restauracji „Signature” w Warszawie

- przygotowywanie potraw kuchni ciepłej i zimnej. Dbanie o jak najlepszą jakość składników jak i wydawanych dań, odpowiedzialność za zamówienia oraz zarządzanie personelem pionu kuchennego.

07.2010 – 06.2012 Praca na stanowisku kucharza zmianowego w restauracji „Endorfina” w Warszawie.

- przygotowywanie potraw kuchni ciepłej i zimnej. Dbanie o jak najlepszą jakość składników jak i wydawanych dań, odpowiedzialność za zamówienia, praca przy przygotowywaniu przyjęć do 1500 osób

08.2011 – 09.2012 Trener w projekcie szkoleniowym „Turystyka wiejska sposobem na rozwój” realizowanym przez Biuro doradczo – szkoleniowe „APLIKON”

• prowadzenie szkoleń z zakresu gastronomii

05.2010 – 06.2011 Trener w projekcie szkoleniowym „Turystyka wiejska – nowe możliwości rozwoju II” realizowanym przez Biuro doradczo – szkoleniowe „APLIKON” w partnerstwie z Regionalnym Związkiem Rolników, Kótek i Organizacji Rolniczych w Łomży



2 z 2

Artur Lenczewski

Gastronomia

2022 – właściciel i szef kuchni BISTRO „TALERZ SMAKU” W CHOROSZCZY

2010 - 2020 RESTAURACJA „PIĘĆ DĘBÓW” – SZEFE KUCHNI

2007 - 2010 RESTAURACJA „TOAST” – SZEFE KUCHNI

2006 - 2007 FITNES KLUB „EMA” – SZEFE KUCHNI

2005 - 2006 RESTAURACJA GRECKA „PANTEON” – SZEFE KUCHNI

2004 - 2005 RESTAURACJA „CAMELOT” – ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI

2003 - 2004 HOTEL „LEŚNY” – SZEFE KUCHNI

2002 - 2003 RESTOKLUB „ NA PRAWO” – SZEFE KUCHNI

2002 - 2002 RESTAURACJA „ BERLIN” – ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI

2001 - 2002 RESTAURACJA „ BOBROWA DOLINA” – SZEFE KUCHNI

2001 - 2001 PIZERIIA „ SAVONA „ - KUCHARZ

2000 - 2001 SPAGHETREIA „ HOKUS POKUS” – KUCHARZ”

1998 - 2000 PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRANŻOWE „JARD” – KUCHARZ

ORGANIZATOR W 2020 I 2022 ROKU OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO „SMAKI PODLASIA”

VICE PREZES STOWARZUSZENIA POLSKA INICJATYWA KULINARNA

UKOŃCZONE KURSY:

- DYPLOM MISTRZ W ZAWODZIE KUCHARZ

- DYPLOM „PROTOKOŁ DYPLMATYCZNY” UPRAWNIA DO OBSŁUGI NAJWARZNIJSZYCH OSÓB Z CAŁEGO ŚWIATA

(OGŚŁUGA -PATRIARCHA MOSKWY I CAŁEJ RUSI CYRYL I , PATRIARHA JEROZOLIMY III)

- KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

- NOWE TECHNIKI SZTUKI KULINARNEJ – AKADEMIA KULINARNA KURTA SHELLERA

- KUCHNIA MOLEKULARNA JEAN BOSA

- JUROR W KONKURSACH KULINARNYCH

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma komplet materiałów szkoleniowych.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych z funduszy europejskich warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych, zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy oraz spełnienie wszystkich warunków określonych przez Operatora, który udziela dofinansowania.

Informacje dodatkowe

Absolwent szkolenia otrzymuje zaświadczenie ukończenia szkolenia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Zajęcia realizowane będą w formie stacjonarnej.

Jednym z warunków ukończenia szkolenia jest udział w 80% zajęć, na każdych zajęciach uczestnik podpisuje listę obecności.

Adres

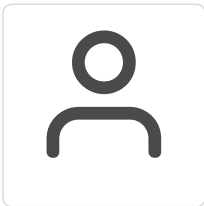
ul. Wesoła 14
18-208 Kulesze Kościelne
woj. podlaskie

Zajęcia realizowane będą w świetlicy wiejskiej w Kuleszach Kościelnych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marcin Drewnowski

E-mail marcin.drewnowski@wp.pl

Telefon (+48) 502 729 541