



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora**Kucharz - "Małopolski pociąg do kariery -
sezon 1"**

Numer usługi 2025/02/12/139923/2556446

📍 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
Identyfikator projektu	Małopolski Pociąg do kariery
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. • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski pociąg do kariery - sezon 1 i/lub dla Uczestników Projektu NSE
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	25-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

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.

Walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych: Kucharz ICVC

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 kulinarnej.	- posiada wiedzę nt. maszyn, urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej, - klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej,	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.

Dla uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" warunkiem uczestnictwa jest zapisanie się również na usługę egzaminacyjną - Kucharz ICVC.

Informacje dodatkowe

Egzamin wymagany - Kucharz ICVC

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.

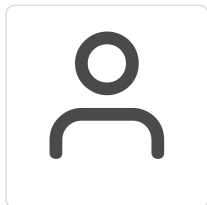
W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Usługa rozwojowa jest skierowana do uczestników Projektu Małopolski pociąg do kariery - sezon 1.

Adres

Zagorzyce 217
39-126 Zagorzyce
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.com

Telefon (+48) 500 403 218