



OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/02/17/30963/2563981

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

56,25 PLN brutto/h

56,25 PLN netto/h

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 26.04.2025 do 18.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do tych, którzy chcą rozpocząć karierę w gastronomii lub rozwijać istniejące umiejętności. Obejmuje osoby bez doświadczenia, pracowników gastronomii szukających doskonalenia oraz pasjonatów kulinariów. Adresowany także do pracowników restauracji, cateringu i tych przygotowujących się do egzaminu czeladniczego. Celem jest dostarczenie kompleksowej wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności z zakresu kucharstwa.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	18-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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

Usługa "Kucharz z egzaminem czeladniczym" potwierdza przygotowanie do samodzielnego szykowania potraw. Pozwoli na zrozumienie procesów technologicznych, przestrzeganie norm sanitarnych, komponowanie dań oraz dekorowanie stołów.

Ostatecznym celem jest przygotowanie uczestników do efektywnej pracy w branży gastronomicznej oraz zdania egzaminu czeladniczego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi: - dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: -towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi: - planować i organizować produkcję gastronomiczną, - opracowywać menu dla różnych grup konsumentów, Uczestnik potrafi: - stosować metody i techniki obróbki technologicznej, - sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzegać zasad podawania potraw i napojów, - przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: - planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną, - opracowuje menu dla różnych grup konsumentów, - zna obróbkę technologiczną, - sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzega zasad podawania potraw i napojów, - poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	Test teoretyczny Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi - przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi prowadzić działalność gospodarczą	-stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej -stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego -stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej - rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi -analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży -inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży -przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej	Test teoretyczny
Posiada kompetencje personalne i społeczne	-przestrzega zasad kultury i etyki -jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań - potrafi planować działania i zarządzać czasem - przewiduje skutki podejmowanych działań -ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania -jest otwarty na zmiany	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Tak

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

Tak

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/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Lubelska Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Lubelska Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 80 godzin edukacyjnych tj. 60 godzin zegarowych
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

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

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 Prostych 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

Korzyści dla Uczestników:

- Zdobycie kompleksowej wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu gastronomii.
- Posiadanie umiejętności przygotowywania różnorodnych potraw i napojów.
- Zrozumienie zasad higieny i bezpieczeństwa w gastronomii.
- Umiejętność komponowania dań i dekorowania stołów na różne okazje.
- Przygotowanie do egzaminu czeladniczego poprzez praktyczne zajęcia i testy.

Świadectwo czeladnicze wydane przez Lubelską Izbę Rzemieślniczą w Lublinie

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	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	56,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	56,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 004,36 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 004,36 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Szymon Hyziak
Sous Chef, kucharz specjalizujący się w kuchni europejskiej.
Posiada umiejętność stosowania technik kuchni molekularnej i opracowywania złożonych połączeń

smaków. Dynamiczny, zaradny i zdolny Sous Chef ze zdobytym na przestrzeni 14 lat doświadczeniem w przygotowywaniu dań w ekskluzywnych oraz średniej klasy restauracjach, a także w obsłudze cateringowej. Posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, odzież ochronna

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

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 przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

Adres

ul. Gabriela Narutowicza 62

20-013 Lublin

woj. lubelskie

Zajęcia praktyczne - ul. Długa 5, Lublin

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Mirosław

E-mail szkolenia.lublin@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 531 191 181