



Kurs Kucharz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2025/03/21/7356/2639769

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

49,00 PLN brutto/h

49,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Przemysłu



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 100 h

📅 14.05.2025 do 31.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób przygotowujących się do egzaminu w zawodzie kucharz
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	13-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	100
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii w zawodzie kucharza z wykorzystaniem umiejętności cyfrowych, które pozwolą na sprawne i bezpieczne korzystanie z technologii informacyjnych w pracy i edukacji kucharzy

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kucharza	-definiuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady z zakresu higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności -przedstawia zasady prawidłowego żywienia, planowania posiłków i układania menu -omawia zasady obliczania wartości energetycznej potraw -uzasadnia zasady dokonywania oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii - wyjaśnia zasady oceniania przydatności i przygotowania surowców oraz półproduktów do obróbki w małej gastronomii -charakteryzuje zasady dobierania dodatków do różnych potraw -objaśnia zasady porcjowania, podawania i dekorowania potraw -wymienia i objaśnia techniki i zasady sporządzania różnego rodzaju potraw i napojów	Test teoretyczny
Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kucharza	-układa menu -oblicza wartości odżywcze i energetyczne potraw -dokonuje oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii -sporządza potrawy różnymi technikami, takimi jak: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie -przygotowuje różnego rodzaju potrawy, takie jak: zupy, sosy, potrawy z jaj, potrawy mączne, ryby, przekąski zimne i gorące, mięsa, surówki, sałatki, ciasta, desery, galaretki itp. -porcuje, podaje i dekoruje potrawy -sporządza różnymi metodami coctails i napoje na różne okazje i przyjęcia -dobiera dodatki do różnych potraw	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Doskonali swoje umiejętności związane z wykonywaniem pracy na stanowisku kucharza, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży	- skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem -zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami czy problemami w kuchni -wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich preferencji żywieniowych czy nietypowych zamówień -obsługuje klientów z szacunkiem i profesjonalizmem, odpowiada na pytania dotyczące menu, udziela rekomendacji oraz rozwiązuje reklamacje w przypadku niezadowolenia -skrupulatnie przygotowuje potrawy zgodnie z recepturami, dba o estetykę i prezentację dań oraz kontroluje jakość surowców i ich przechowywanie -dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych	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 otrzymał pozytywne rekomendacje od 5 pracodawców z danej branży

Lista sprawdzająca do weryfikacji dostępna jest pod adresem: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

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

Program

Ramowy 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.

Liczba osób w grupie:

- na zajęciach teoretycznych do 10 osób, można zwiększyć zapewniając odpowiednio dużą salę spełniającą właściwe warunki dla uczestników,
- na zajęciach praktycznych do 4 osób na daną jednostkę lekcyjną na jednego instruktora.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 100 godzin dydaktycznych, gdzie 1 godzina dydaktyczna wynosi 45 minut. Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych.

W czas szkolenia nie są wliczone przerwy. W czasie kursu wliczone są: po dwóch godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 4 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 6 godzinach dydaktycznych przerwa 45 minut, po 8 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut

Po zakończonych ćwiczeniach będzie sprawdzana wiedza uczestnika kursu na podstawie testu wiedzy jednokrotnego wyboru oraz opisywane będą w raportach instruktorów po ćwiczeniach okresowe podsumowania postępów uczestników kursu.

Egzamin jest egzaminem pisemnym, przygotowanym w formie testu. Arkusz egzaminacyjny zawiera 16 pytań. Są to pytania zamknięte, jednorazowego wyboru.

Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji jest uzyskanie wyniku co najmniej 75% (12 poprawnych odpowiedzi).

Czas trwania Egzaminu: 30 minut zegarowych.

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	4 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	49,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	49,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Lorenowicz

Posiada wykształcenie średnie – Technik technologii żywienia o specjalności żywienie zbiorowe
 Posiada ukończoną Zasadniczą Szkołę Zawodową w zawodzie kucharz
 Kwalifikacje pedagogiczne – Instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy
 Posiada ukończone szkolenie z zakresu „Wdrażanie systemu HACCP, procedury i dokumentacja”
 Posiada tytuł Mistrza w zawodzie kucharz

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały edukacyjne dla Uczestników:

- materiały w formie wydruków prezentacji,
- notatnik, długopis,
- przykładowe pytania egzaminacyjne w formie wydruków oraz on-line.

Warunki uczestnictwa

- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu
- ukończone 18 lat
- wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Adres

ul. Katedralna 12
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa z pełnym wyposażeniem do realizacji kursu kucharz

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Obiekt spełnia wszystkie wymagania higieniczno-sanitarne.

Kontakt



Adela Prachowska

E-mail kursy@zdz-przemysl.com

Telefon (+48) 166 782 404