



Kucharz

Numer usługi 2025/03/26/5016/2650947

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

45,00 PLN brutto/h

45,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Warszawie



📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 100 h

📅 15.04.2025 do 16.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• 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	3
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	08-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	100

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestników do pracy w placówkach gastronomicznych.

Nabycie przez uczestników umiejętności w zakresie zadań zawodowych kucharza.

Nauczenie pracy w profesjonalnej kuchni – od teorii po praktykę, poznanie nowoczesnych technik gotowania, zdobycie certyfikatu zgodnego z rozporządzeniem MEN.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie rozróżnia i charakteryzuje surowce do produkcji gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none"> - omawia techniki obróbki surowców (krojenie, gotowanie, smażenie) - dobiera metody konserwacji i sposoby przechowywania surowców - ocenia jakość surowców i półproduktów oraz ich przydatność kulinarną - określa wartość odżywczą i energetyczną produktów - określa zasady żywienia dietetycznego 	Wywiad swobodny
Samodzielnie sporządza potrawy i dodatki zgodnie z przepisami i technikami kulinarnymi	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera surowce, przyprawy i sprzęt do produkcji określonych potraw i napojów - zestawia potrawy i układa jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - sporządza potrawy dietetyczne - dobiera właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów - obsługuje maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów - posługuje się drobnym sprzętem gastronomicznym 	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje obróbkę wstępną surowców	<ul style="list-style-type: none"> - sortuje, myje, obiera - skrobie, patroszy, filetuje - rozbiera na elementy, trybuje z kości - rozdrabnia 	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje prawidłową obróbkę termiczną produktu	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera parametry prowadzenia obróbki cieplnej surowców i półproduktów - określa zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki oraz ich wpływ na wartość odżywczą wyrobu 	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzega zasad BHP - utrzymuje czystość stanowiska - prawidłowo myje i konserwuje sprzęt kuchenny 	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie planuje i organizuje pracę w kuchni	<ul style="list-style-type: none"> - określa zasady planowania produkcji - określa koszty, kalkuluje ceny - rozlicza produkcję - zarządza efektywnie czasem pracy - przygotowuje stanowisko pracy i organizuje pracę własną 	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Po ukończeniu kursu słuchacz otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodne z rozporządzeniem MEN, które w swojej treści zawiera opis efektów kształcenia.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Zaświadczenie o ukończeniu kursu potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Zaświadczenie o ukończeniu kursu potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Lp	Rodzaj zajęć	Przedmiot nauczania	Liczba godzin
1	Zajęcia teoretyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spotkanie organizacyjne 2. Zasady żywienia 3. BHP 4. Towaroznawstwo 5. Podstawowe zasady HACCP 6. Organizacja produkcji 	20 godzin dydaktycznych

2	Zajęcia praktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Techniki sporządzania dań podstawowych 2. Potrawy z kasz, potrawy z mięs 3. Potrawy z mąki, potrawy z mięs, potrawy z drobiu 4. Potrawy z ryb 5. Potrawy z mleka i przetworów mlecznych 6. Dodatki do dań podstawowych, sosy gorące, porcjowanie i dekorowanie 7. Techniki sporządzania wywarów i zup 8. Techniki sporządzania zup, przygotowanie dodatków do zup 9. Techniki sporządzania przekąsek zimnych, sporządzanie galaret mięsnych i rybnych, sosy zimne 10. Przekąski gorące 11. Podział i charakterystyka deserów 12. Potrawy dietetyczne, potrawy regionalne, potrawy narodowe 13. Potrawy okolicznościowe 	80 godziny dydaktycznych
---	--------------------	---	--------------------------

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Spotkanie organizacyjne. Zasady żywienia	Grzegorz Piotrowski	15-04-2025	16:00	20:00	04:00
2 z 19 Zasady żywienia. BHP.	Grzegorz Piotrowski	17-04-2025	16:00	20:00	04:00
3 z 19 Towaroznawstwo	Grzegorz Piotrowski	22-04-2025	16:00	20:00	04:00
4 z 19 Podstawowe Zasady HACCP	Grzegorz Piotrowski	24-04-2025	16:00	20:00	04:00
5 z 19 Podstawowe zasady HACCP. Organizacja produkcji.	Grzegorz Piotrowski	29-04-2025	16:00	20:00	04:00
6 z 19 Organizacja produkcji	Grzegorz Piotrowski	06-05-2025	16:00	20:00	04:00
7 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	08-05-2025	16:00	20:00	04:00
8 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	10-05-2025	09:00	14:45	05:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	13-05-2025	16:00	20:00	04:00
10 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	15-05-2025	16:00	20:00	04:00
11 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	20-05-2025	16:00	20:00	04:00
12 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	24-05-2025	09:00	14:45	05:45
13 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	27-05-2025	16:00	20:00	04:00
14 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	29-05-2025	16:00	20:00	04:00
15 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	03-06-2025	16:00	20:00	04:00
16 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	05-06-2025	16:00	20:00	04:00
17 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	07-06-2025	09:00	14:00	05:00
18 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	10-06-2025	16:00	20:00	04:00
19 z 19 Zajęcia praktyczne	Grzegorz Piotrowski	12-06-2025	16:00	20:00	04:00

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	45,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Piotrowski

Wykładowca o dużym doświadczeniu zawodowym, szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem, juror wielu konkursów kulinarnych.

Ukończył Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego W Warszawie - wydział nauk o żywieniu.

Instruktor praktycznej nauki zawodu z uprawnieniami pedagogicznymi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują materiały przygotowane przez wykładowcę, notatnik, długopis oraz produkty żywnościowe, dodatki, przyprawy do przygotowywania dań.

W trakcie szkolenia udostępnione są:

- plansze poglądowe
- slajdy
- filmy szkoleniowe

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które:

- ukończyły co najmniej szkołę podstawową lub gimnazjum
- ukończyły 18 rok życia.

Informacje dodatkowe

Cena usługi zawiera wszystkie niezbędne koszty. Uczestnik nie ponosi żadnych dodatkowych opłat.

W harmonogramie uwzględniono przerwy, które ustalane są pomiędzy uczestnikami a prowadzącymi zajęcia.

Adres

ul. Podwale 13
00-252 Warszawa
woj. mazowieckie

Zajęcia teoretyczne odbywają się w w salach szkoleniowych, wyposażonych w niezbędny sprzęt i urządzenia multimedialne. Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowni gastronomicznej wyposażonej w profesjonalny sprzęt

gastronomiczny i samodzielne stanowiska do przygotowywania potraw.

Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania bhp, p.poż i sanitarnohigieniczne potwierdzone opiniami wydanymi przez Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej oraz Inspektora Sanitarnego.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Dorota Gromadzka

E-mail dorota.gromadzka@zdz.edu.pl

Telefon (+48) 603 372 449