



Izba Rzemieślnicza
w Rzeszowie

Brak ocen dla tego dostawcy

Indywidualny kurs zawodowy przygotowujący i dopuszczający do przystąpienia do egzaminu czeladniczego w zawodzie KUCHARZ

Numer usługi 2025/03/27/11288/2653435

📍 Rzeszów / stacjonarna

📅 Egzamin

🕒 283 h

📅 02.06.2025 do 31.07.2025

7 004,36 PLN brutto
7 004,36 PLN netto
24,75 PLN brutto/h
24,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby pełnoletnie, legitymujące się min. wykształceniem na poziomie 8-klasowej szkoły podstawowej, posiadające pozytywne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań i zdolności do wykonywania zawodu 'kucharz'.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	30-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	283

Cel

Cel edukacyjny

KUCHARZ - poziom podstawowy - kurs zawodowy przygotowujący uczestnika do przystąpienia do egzaminu czeladniczego potwierdzającego nabyte kwalifikacje zawodowe w w/w zawodzie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobycie podstawowej wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych niezbędnych do świadczenia usług w zawodzie 'kucharz'	Gotowość do podjęcia się nauki zawodu (ok. 2 m-ce) oraz dobry stan zdrowia kandydata i brak przeciwwskazań do wykonywania zawodu w branży gastronomicznej.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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

Świadectwo czeladnicze potwierdza uzyskanie kwalifikacji w zawodzie na poziomie podstawowym.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. BHP oraz przepisy p.poż. - 11 godz.
2. Technologia - 28 godz.
3. Materiałoznawstwo - 10 godz.
4. Zajęcia praktyczne - 234 godz.

RAZEM: 283 - godz. zajęć teoretyczno-praktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.				

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 004,36 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 004,36 PLN
Koszt osobogodziny brutto	24,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	24,75 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 004,36 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 004,36 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas realizacji kursu uczestnik otrzyma na własność: podręcznik autorstwa Anny Kmiołek-Gizara – „Podstawy gastronomii i technologii żywności. Podręcznik do nauki zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych – Kucharz. Część 1 Szkoła ponadgimnazjalna”, notatnik, długopis; odzież roboczą (bluza + spodnie płócienne białe), czapka kucharska z daszkiem.

Adres

ul. Grunwaldzka 19/110A
35-068 Rzeszów
woj. podkarpackie

Poza podanym miejscem, gdzie rozpoczną się teoretyczne zajęcia (wstępne z zakresu BHP i p.poż. oraz prawa pracy) głównym miejscem prowadzenia zajęć teoretyczno-praktycznych będzie wybrany rzemieślniczy lokal gastronomiczny w

Rzeszowie gdzie pod nadzorem i kierunkiem mistrza-instruktora praktycznej nauki zawodu, kursant będzie stopniowo zdobywał wiedzę i umiejętności praktyczne.

Kontakt



Jerzy Głodowski

E-mail promocja@izbarzemieslnicza.rzeszow.pl

Telefon (+48) 178 536 288