



Kucharz małej gastronomii - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/04/04/157763/2669920

5 850,00 PLN brutto
5 850,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.



📍 Złotniki / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 39 h
📅 30.06.2025 do 13.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw kuchni cateringowej
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu posiłków są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych posiłków cateringowych i bankietowych.
- Zdobienie i prezentacja posiłków.
- Organizacja pracy w kuchni oraz metody transportowania posiłków cateringowych.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych posiłków.

Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	29-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	39
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 małej gastronomii - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy w gastronomii poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwijanie kreatywności kulinarnej, doskonalenie umiejętności organizacyjnych, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole, które są kluczowe dla sukcesu w branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii.	Omawia i charakteryzuje organizację pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii.	Test teoretyczny
Definiuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering.	Omawia i charakteryzuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering.	Test teoretyczny
Definiuje metody podawania posiłków w działalności cateringowej.	Omawia i charakteryzuje metody podawania posiłków w działalności cateringowej.	Test teoretyczny
Definiuje zakres kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Omawia i charakteryzuje zakres kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Test teoretyczny
Definiuje zakres Dobrej Praktyki Cateringowej.	Omawia i charakteryzuje zakres Dobrej Praktyki Cateringowej.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje sposoby selekcji przyjmowania i magazynowania surowców.	Omawia i charakteryzuje selekcję przyjmowania i magazynowania surowców	Test teoretyczny
Definiuje sposoby dotyczące przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców.	Omawia i charakteryzuje przeprowadzenie obróbki wstępnej surowców.	Test teoretyczny
Definiuje metody dotyczące przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	Omawia i charakteryzuje przeprowadzenie procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	Test teoretyczny
Planuje i organizuje właściwe przechowywanie żywności.	Omawia i charakteryzuje zakres właściwego przechowywania żywności.	Test teoretyczny
Rozróżnia sposoby dotyczące właściwego transportu różnego rodzaju potraw.	Omawia i charakteryzuje właściwy transport różnego rodzaju potraw.	Test teoretyczny
Planuje i wykonuje serwowanie i ekspozycje potraw.	Omawia i charakteryzuje zakres serwowania i ekspozycji potraw.	Test teoretyczny
Definiuje temat dotyczący gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi.	Omawia i charakteryzuje gospodarkę odpadami pokonsumpcyjnymi.	Test teoretyczny
Definiuje Dobre Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP.	Omawia i charakteryzuje Dobrą Praktykę Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP.	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.	Omawia i charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.	Test teoretyczny
Planuje i zarządza czasem i pracy w zespole.	Omawia i charakteryzuje zarządzanie czasem i pracy w zespole.	Test teoretyczny
Definiuje zasady BHP i ppoż.	Omawia i charakteryzuje zasady BHP i ppoż.	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)?

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
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 Małej Gastronomii
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.
17. Powtórzenie wiadomości
18. Egzamin

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy uczestników zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu szkolenia zweryfikowany zostanie na postawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 39 godzin dydaktycznych.

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	5 850,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 850,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską/skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Podany adres dotyczy budynku

Adres

Złotniki

39-300 Złotniki

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599