



Podkarpacka  
Akademia  
Umiejętności Piotr  
Bassara



## Kucharz / Szef kuchni - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/04/07/159966/2673398

📍 Zabrze / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 39 h  
📅 06.09.2025 do 14.09.2025

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

## 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.
- 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 potraw są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

#### 3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak dania mięsne, ryby, makarony, sosy itp.
- Zdobienie i prezentacja talerzy.
- Organizacja pracy w kuchni.

#### 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 potraw.

|                                        |                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 16                                                                                                               |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 05-09-2025                                                                                                       |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                      |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 39                                                                                                               |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Kucharz / Szef kuchni - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz / Szef Kuchni. W swojej pracy zajmuje się organizacją stanowiska pracy z zachowaniem przepisów BHP i p.poż., przygotowaniem i serwowaniem potraw. Posiada wiedzę w zakresie klasyfikacji potraw, magazynowania i obróbki produktów spożywczych. Odpowiada za prezentację i dekorowanie potraw na talerzu.

### Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Organizuje pracę na stanowisku Kucharz/Szef Kuchni.                                                                                                       | -Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy na stanowisku kucharz/szef kuchni                                                                                                            | Test teoretyczny |
| Definiuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej. | -Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii.<br>-Omawia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej | Test teoretyczny |
| Rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.                                                      | -Omawia i charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.                                                                            | Test teoretyczny |
| Definiuje zasady racjonalnego żywienia.                                                                                                                   | -Omawia i charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia.                                                                                                                                         | Test teoretyczny |
| Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.                                                                             | -Omawia i charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.                                                                                                   | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                                                                                                         | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                    | Metoda walidacji |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Rozróżnia klasyfikacje żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.                      | -Omawia i charakteryzuje, klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.                                                     | Test teoretyczny |
| Rozróżnia metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.                                           | -Omawia i charakteryzuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.                                                                         | Test teoretyczny |
| Rozróżnia receptury gastronomiczne.                                                                                                        | -Omawia i charakteryzuje, stosuje receptury gastronomiczne.                                                                                                                             | Test teoretyczny |
| Definiuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów.                                                                                 | -Omawia i charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów.                                                                                                               | Test teoretyczny |
| Rozróżnia sposoby sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów.                                                                         | -Omawia i charakteryzuje, sporządza półprodukty, potrawy i napoje.                                                                                                                      | Test teoretyczny |
| Rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów. | -Omawia i charakteryzuje sprzęty i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,<br>-Omawia i charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów. | Test teoretyczny |
| Planuje i wykonuje porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.                                                                  | -Omawia i charakteryzuje zasady porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.                                                                                                  | Test teoretyczny |
| Planuje i zarządza czasem pracy.                                                                                                           | -Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące zarządzania czasem pracy.                                                                                                                     | Test teoretyczny |
| Planuje i organizuje prace w zespole.                                                                                                      | -Omawia i charakteryzuje zasady pracy w zespole.                                                                                                                                        | Test teoretyczny |
| Definiuje właściwą postawę etyczną.                                                                                                        | -Omawia i charakteryzuje właściwe postawy etyczne.                                                                                                                                      | Test teoretyczny |
| Planuje i dba o własny rozwój zawodowy.                                                                                                    | -Omawia i charakteryzuje zasady dbania o własny rozwój zawodowy.                                                                                                                        | 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

## Informacje

|                                                               |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>    | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>        | Certyfikowany Egzaminator ICVC                                                                 |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak                                                                                            |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>               | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.                                                                   |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>        | Tak                                                                                            |

## Program

1. Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI
2. Znajomość pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
3. Umiejętność stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
4. Znajomość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej
5. Znajomość zasad racjonalnego żywienia
6. Wiedza na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej
7. Umiejętność klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej
8. Wiedza na temat metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych
9. Umiejętność stosowania receptur gastronomicznych
10. Znajomość metod i technik sporządzania potraw i napojów
11. Umiejętność sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów
12. Znajomość sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw
13. i napojów
14. Umiejętność porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów
15. Umiejętność zarządzania czasem pracy
16. Umiejętność pracy w zespole
17. Właściwa postawa etyczna
18. Umiejętność dbania o własny rozwój zawodowy
19. Powtórzenie wiadomości
20. Walidacja
21. Certyfikacja

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 kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie 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: 20

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                  | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 20</div> Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI                                                                    | Mariusz Nazimek | 06-09-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <div>2 z 20</div> Znajomość pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową , ochroną środowiska i ergonomią | Mariusz Nazimek | 06-09-2025            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| <div>3 z 20</div> Umiejętność stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej                                                       | Mariusz Nazimek | 06-09-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |
| <div>4 z 20</div> Znajomość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej             | Mariusz Nazimek | 06-09-2025            | 12:30               | 14:00               | 01:30         |
| <div>5 z 20</div> Znajomość zasad racjonalnego żywienia                                                                                  | Mariusz Nazimek | 06-09-2025            | 14:00               | 15:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                       | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 20 Wiedza na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej                                     | Mariusz Nazimek | 07-09-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 7 z 20 Umiejętność klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej | Mariusz Nazimek | 07-09-2025            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| 8 z 20 Wiedza na temat metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych                   | Mariusz Nazimek | 07-09-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |
| 9 z 20 Umiejętność stosowania receptur gastronomicznych                                                                       | Mariusz Nazimek | 07-09-2025            | 12:30               | 14:00               | 01:30         |
| 10 z 20 Znajomość metod i technik sporządzania potraw i napojów                                                               | Mariusz Nazimek | 07-09-2025            | 14:00               | 15:30               | 01:30         |
| 11 z 20 Umiejętność sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów                                                           | Mariusz Nazimek | 13-09-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                             | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 12 z 20<br>Znajomość sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów | Mariusz Nazimek | 13-09-2025            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| 13 z 20<br>Umiejętność porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów                                                                        | Mariusz Nazimek | 13-09-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |
| 14 z 20<br>Umiejętność zarządzania czasem pracy                                                                                                     | Mariusz Nazimek | 13-09-2025            | 12:30               | 13:15               | 00:45         |
| 15 z 20<br>Umiejętność pracy w zespole                                                                                                              | Mariusz Nazimek | 13-09-2025            | 13:15               | 14:00               | 00:45         |
| 16 z 20 Właściwa postawa etyczna                                                                                                                    | Mariusz Nazimek | 13-09-2025            | 14:00               | 15:30               | 01:30         |
| 17 z 20<br>Umiejętność dbania o własny rozwój zawodowy                                                                                              | Mariusz Nazimek | 14-09-2025            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 18 z 20<br>Powtórzenie wiadomości                                                                                                                   | Mariusz Nazimek | 14-09-2025            | 09:30               | 13:15               | 03:45         |
| 19 z 20 Walidacja                                                                                                                                   | -               | 14-09-2025            | 13:15               | 14:15               | 01:00         |
| 20 z 20<br>Certyfikacja                                                                                                                             | -               | 14-09-2025            | 14:15               | 14:45               | 00:30         |

# 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: 1



1 z 1

### Mariusz Nazimek

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Swoją karierę zawodową rozwijał poprzez pracę w prestiżowych hotelach i restauracjach w Polsce. Laureat licznych konkursów kulinarnych. Zwycięzca Festiwalu Kuchni Dworskiej, uczestnik konkursu Kulinarnego Pucharu Polski. Jego najmocniejsze strony to Staropolska Kuchnia w nowoczesnym wydaniu oraz Kuchnia Amerykańska. Wieloletni trener na szkoleniach kulinarnych.

## 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 Dom Ludowy w Zabrnio.

## Adres

Zabrze 86

39-308 Zabrze

woj. podkarpackie

Podany adres dotyczy budynku Dom Ludowy w Zabrnio.

## 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](mailto:elzbieta@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599