



Narodowy Instytut
Kształcenia



Kucharz – profesjonalne przygotowanie do zawodu z uwzględnieniem diet specjalistycznych oraz egzaminem potwierdzającym kwalifikacje

Numer usługi 2025/04/14/55965/2688732

📍 Sanok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 28.05.2025 do 17.06.2025

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

122,50 PLN brutto/h

122,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	- osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności lub kwalifikacje - zamieszkujące, pracujące lub uczące się na terenie powiatów subregionu bieszczadzkiego tj.: bieszczadzkiego, brzozowskiego, leskiego oraz sanockiego - osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii - osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	27-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie umożliwia zdobycie wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy jako kucharz w gastronomii oraz cateringu, uwzględniając organizację pracy, standardy higieniczne i bezpieczeństwa oraz obsługę różnego rodzaju imprez. Dzięki temu szkoleniu uczestnicy będą w pełni przygotowani do pracy w gastronomii, uwzględniającej zarówno klasyczne umiejętności kulinarne, jak i specjalistyczne wymagania dietetyczne.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja pracy na stanowisku kucharza	Uczestnik potrafi opisać organizację pracy w kuchni oraz zasady efektywnego zarządzania czasem i zadaniami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługa imprez i wydarzeń specjalnych	Uczestnik potrafi zaplanować menu i logistykę obsługi cateringowej dla wybranego wydarzenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Selekcja i magazynowanie surowców	Uczestnik opisuje zasady przyjmowania surowców i warunki ich przechowywania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Bezpieczeństwo żywności i system HACCP	Uczestnik zna podstawy systemu HACCP i umie wskazać krytyczne punkty kontroli w procesie przygotowania posiłków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Gospodarka odpadami w gastronomii	Uczestnik potrafi wskazać metody minimalizacji odpadów i sposoby ich segregacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obróbka surowców i przygotowanie potraw	Uczestnik samodzielnie przeprowadza proces wstępnej obróbki warzyw, mięsa lub ryb. Sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przechowywanie i transport żywności	Uczestnik prawidłowo określa sposób przechowywania różnych grup produktów spożywczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów	Uczestnik opracowuje menu dla różnych grup konsumentów z uwzględnieniem diet specjalnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Serwowanie i ekspozycja potraw	Uczestnik przygotowuje i prezentuje potrawy zgodnie z zasadami estetyki i ergonomii cateringu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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)?

Certyfikat ICVC/PMG 20002.11 Kucharz – potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób prowadzących działalności związane z cateringiem i przygotowaniem żywności, w ujęciu socjalnym i komercyjnym.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	CVC Certyfikacja Sp. z o. o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	CVC Certyfikacja Sp. z o. o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

I. Wprowadzenie do zawodu kucharza (4 godziny)

1. Charakterystyka zawodu kucharza i możliwości rozwoju zawodowego
2. Organizacja pracy w kuchni – struktura, podział obowiązków, zarządzanie czasem
3. Zasady BHP i ppoż. w gastronomii

II. Usługi gastronomiczne i cateringowe (6 godzin)

1. Rodzaje usług gastronomicznych – restauracje, catering, bufety, bankiety
2. Organizacja cateringu – logistyka, planowanie, transport żywności
3. Zasady serwowania potraw w cateringu i na imprezach okolicznościowych
4. Dobra Praktyka Cateringowa – standardy jakości i higieny

III. Selekcja i magazynowanie surowców (4 godziny)

1. Przyjmowanie surowców – kryteria jakościowe i ilościowe
2. Magazynowanie żywności – systemy przechowywania, terminy przydatności
3. Minimalizacja strat żywności i gospodarka odpadami

IV. Obróbka surowców i przygotowanie potraw (12 godzin)

1. Techniki obróbki wstępnej – czyszczenie, krojenie, marynowanie
2. Proces rozmrażania i metody obróbki termicznej – gotowanie, smażenie, pieczenie, sous-vide
3. Przygotowywanie dań kuchni tradycyjnej i nowoczesnej
4. Dekoracja i ekspozycja potraw

V. Dietetyka i specjalistyczne diety (6 godzin)

1. Wprowadzenie do dietetyki i podstawowe zasady zdrowego żywienia
2. Diety eliminacyjne – bezglutenowa, bezlaktozowa, niskohistaminowa
3. Żywnienie osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi
4. Planowanie menu dla dzieci, seniorów, diabetyków, wegan i osób aktywnych fizycznie

VI. Organizacja i zarządzanie w kuchni (6 godzin)

1. Zarządzanie zespołem i organizacja pracy w kuchni
2. Planowanie menu zgodnie z wymaganiami klientów
3. Optymalizacja procesów gastronomicznych

VII. Egzamin końcowy i podsumowanie szkolenia (2 godziny)

1. Egzamin teoretyczny – test wiedzy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Charakterystyka zawodu kucharza i możliwości rozwoju zawodowego	Krystyna Hryszko	28-05-2025	13:00	13:30	00:30
2 z 25 Rodzaje usług gastronomicznych – restauracje, catering, bufety, bankiety	Krystyna Hryszko	28-05-2025	13:30	15:30	02:00
3 z 25 Zasady BHP i ppoż. w gastronomii	Krystyna Hryszko	29-05-2025	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 25 Rodzaje usług gastronomicznych – restauracje, catering, bufety, bankiety	Krystyna Hryszko	29-05-2025	14:30	15:30	01:00
5 z 25 Organizacja cateringu – logistyka, planowanie, transport żywności	Krystyna Hryszko	30-05-2025	13:00	15:30	02:30
6 z 25 Zasady serwowania potraw w cateringu i na imprezach okolicznościowych	Krystyna Hryszko	02-06-2025	13:00	14:00	01:00
7 z 25 Dobra Praktyka Cateringowa – standardy jakości i higieny	Krystyna Hryszko	02-06-2025	14:00	15:30	01:30
8 z 25 Przyjmowanie surowców – kryteria jakościowe i ilościowe	Krystyna Hryszko	03-06-2025	13:00	14:00	01:00
9 z 25 Magazynowanie żywności – systemy przechowywania, terminy przydatności	Krystyna Hryszko	03-06-2025	14:00	15:30	01:30
10 z 25 Minimalizacja strat żywności i gospodarka odpadami	Krystyna Hryszko	04-06-2025	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 25 Techniki obróbki wstępnej – czyszczenie, krojenie, marynowanie	Krystyna Hryszko	04-06-2025	14:30	15:30	01:00
12 z 25 Techniki obróbki wstępnej – czyszczenie, krojenie, marynowanie	Krystyna Hryszko	05-06-2025	13:00	15:30	02:30
13 z 25 Proces rozmrażania i metody obróbki termicznej – gotowanie, smażenie, pieczenie, sous-vide	Krystyna Hryszko	06-06-2025	13:00	15:30	02:30
14 z 25 Proces rozmrażania i metody obróbki termicznej – gotowanie, smażenie, pieczenie, sous-vide	Krystyna Hryszko	09-06-2025	13:00	15:30	02:30
15 z 25 Przygotowywanie dań kuchni tradycyjnej i nowoczesnej	Krystyna Hryszko	10-06-2025	13:00	15:30	02:30
16 z 25 Dekoracja i ekspozycja potraw	Krystyna Hryszko	11-06-2025	13:00	14:00	01:00
17 z 25 Wprowadzenie do dietyki i podstawowe zasady zdrowego żywienia	Krystyna Hryszko	11-06-2025	14:00	15:30	01:30
18 z 25 Diety eliminacyjne – bezglutenowa, bezlaktozowa, niskohistaminowa	Krystyna Hryszko	12-06-2025	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 25 Żywnienie osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi	Krystyna Hryszko	12-06-2025	14:30	15:30	01:00
20 z 25 Planowanie menu dla dzieci, seniorów, diabetyków, wegan i osób aktywnych fizycznie	Krystyna Hryszko	13-06-2025	12:00	14:00	02:00
21 z 25 Zarządzanie zespołem i organizacja pracy w kuchni	Krystyna Hryszko	13-06-2025	14:00	15:30	01:30
22 z 25 Planowanie menu zgodnie z wymaganiami klientów	Krystyna Hryszko	16-06-2025	12:00	14:00	02:00
23 z 25 Optymalizacja procesów gastronomicznych	Krystyna Hryszko	16-06-2025	14:00	15:30	01:30
24 z 25 Optymalizacja procesów gastronomicznych	Krystyna Hryszko	17-06-2025	12:00	13:00	01:00
25 z 25 Egzamin teoretyczny – test wiedzy	Krystyna Hryszko	17-06-2025	13:00	15:00	02:00

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	122,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	122,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystyna Hryszko

Kucharz z doświadczeniem w dietach specjalnych dla osób starszych i niepełnosprawnych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje teczkę (materiały szkoleniowe, kartki do notowania, długopis)

Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi mieć ukończone 18 lat.

Adres

ul. Królowej Jadwigi 12

38-500 Sanok

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Przemysław Szywała

E-mail p.szywala@interpiano.pl

Telefon (+48) 781 102 500