



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



Kucharz (kod zawodu 512001)/ Szef kuchni (kod zawodu 343402) - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/04/23/159966/2703111

📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 07.07.2025 do 20.07.2025

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 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.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	06-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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 (kod zawodu 512001)/ Szef kuchni (kod zawodu 343402) - 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., przygotowywaniem 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. -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, -Omawia i charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Planuje i wykonuje porcjowanie, dekorowanie i wydawanie 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 właściwe postawy etyczne.	-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

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/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 i napojów
13. Umiejętność porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów
14. Umiejętność zarządzania czasem pracy
15. Umiejętność pracy w zespole
16. Właściwa postawa etyczna
17. Umiejętność dbania o własny rozwój zawodowy
18. Powtórzenie wiadomości
19. Egzamin

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulację, 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 48 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	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 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).

Uczestnik szkolenia nabywa kwalifikacje zawodowe zgodnie z kodami zawodów:

- kucharz (kod zawodu 512001)
- szef kuchni (kod zawodu 343402)

Adres

Dębica
39-200 Dębica
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