



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



Kucharz (kod zawodu 512001) - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/05/13/159966/2742313

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 30.08.2025 do 07.09.2025

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 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.

Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	29-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
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) - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz. 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
Organizację pracę na stanowisku Kucharz	omawia i charakteryzuje pracę na stanowisku Kucharz	Test teoretyczny
Definiuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	omawia i charakteryzuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Test teoretyczny
Rozróżnia 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
Rozróżnia wiedzę na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	omawia i charakteryzuje wiedzę na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	omawia i charakteryzuje sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Test teoretyczny
Definiuje sposoby przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	omawia i charakteryzuje sposoby przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Test teoretyczny
Rozróżnia metody właściwego przechowywania żywności	omawia i charakteryzuje metody właściwego przechowywania żywności	Test teoretyczny
Rozróżnia metody właściwego transportu różnego rodzaju potraw	omawia i charakteryzuje metody właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Test teoretyczny
Planuje oraz wykonuje serwowanie i ekspozycje potraw	omawia i charakteryzuje serwowanie oraz ekspozycje potraw	Test teoretyczny
Definiuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	omawia i charakteryzuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Test teoretyczny
Definiuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	omawia i charakteryzuje tematy Dobrej Praktyki 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 oraz zarządza czasem i pracy w zespole	omawia i charakteryzuje umiejętności zarządzania 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)?

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
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. Walidacja
19. 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 34 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Organizacja pracy na stanowisku Kucharz	Jan Filipczyk	30-08-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 19 Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Jan Filipczyk	30-08-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 19 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Jan Filipczyk	30-08-2025	12:00	13:30	01:30
4 z 19 Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Jan Filipczyk	30-08-2025	13:30	15:45	02:15
5 z 19 Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	Jan Filipczyk	31-08-2025	09:00	09:45	00:45
6 z 19 Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Jan Filipczyk	31-08-2025	09:45	10:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 19 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Jan Filipczyk	31-08-2025	10:30	11:15	00:45
8 z 19 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Jan Filipczyk	31-08-2025	11:15	12:00	00:45
9 z 19 Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Jan Filipczyk	31-08-2025	12:00	13:30	01:30
10 z 19 Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Jan Filipczyk	31-08-2025	13:30	15:45	02:15
11 z 19 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Jan Filipczyk	06-09-2025	09:00	10:30	01:30
12 z 19 Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Jan Filipczyk	06-09-2025	10:30	12:00	01:30
13 z 19 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Jan Filipczyk	06-09-2025	12:00	13:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 19 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Jan Filipczyk	06-09-2025	13:30	15:00	01:30
15 z 19 Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Jan Filipczyk	07-09-2025	09:00	09:45	00:45
16 z 19 Znajomość zasad BHP i ppoż.	Jan Filipczyk	07-09-2025	09:45	10:30	00:45
17 z 19 Powtórzenie wiadomości	Jan Filipczyk	07-09-2025	10:30	13:30	03:00
18 z 19 Walidacja	-	07-09-2025	13:30	14:30	01:00
19 z 19 Certyfikacja	-	07-09-2025	14:30	15:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 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

Jan Filipczyk

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista.

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 kodem zawodu:

- kucharz (kod zawodu 512001).

Podany adres dotyczy budynku Centrum Integracji Społecznej w Przemyślu.

Adres

ul. Księdza Piotra Skargi 6
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Podany adres dotyczy budynku Centrum Integracji Społecznej w Przemyślu.

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