



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

2 725 ocen

Kurs - Przygotowanie potraw z grilla i barbecue wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/05/14/127923/2745017

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 18.09.2025 do 26.09.2025

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

17-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Celem usługi jest przygotowanie do samodzielnej pracy. Osoba, która zdobędzie kwalifikacje 13828 jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. Dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki tj: sałatki, sosy, dipy, dresingi. Obsługuje piec w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizowania stanowiska pracy. Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue b) wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach c) stosuje ocenę organoleptyczną surowców d) organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania e) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje stanowisko pracy.	a) stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy b) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań c) dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue d) utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) przygotowuje grilla do użytku b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe c) przestrzega zasad obsługi grilla	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue.	a) stosuje receptury b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue e) przygotowuje półprodukty do grillowania f) grilluje różne grupy surowców h) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie h) porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku kucharza grill i barbecue.	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Posługuje się wiedzą dotyczącą dbałości o własny rozwój zawodowy.	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13828
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie stanowiska pracy
2. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 32 godziny to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Po zakończeniu usługi dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

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	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - blisko 16 lat jest związany z gastronomią oraz cukiernictwem. Ostatnie lata pracował jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Profesjonalista - pasjonat.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.: fartuszek, notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania potraw grill i barbecue. Kod kwalifikacji w ZSK: 13828.

Adres

ul. Sportowa 14

37-700 Przemyśl

woj. podkarpackie

37-700 Przemyśl, ul. Sportowa 14

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316