



Możliwość dofinansowania

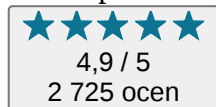
Kucharz (kod zawodu 512001) - kurs wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/05/15/127923/2748742



Logo Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza

Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza



4 800,00 PLN

brutto

4 800,00 PLN

netto

150,00 PLN

brutto/h

150,00 PLN

netto/h

Korytniki / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

32 h

20.10.2025 do 23.10.2025

Informacje podstawowe

- Kategoria
Inne / Gastronomia
- Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściciele restauracji, hoteli oraz osoby nie posiadające doświadczenia w pracy w gastronomii a dążące do nabycia kwalifikacji w zawodzie kucharza.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy Uczestnika/Uczestniczki, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/Uczestniczek.

Od Uczestników/Uczestniczek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii,
- wymagane są podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw.

Usługa jest rekomendowana dla wszystkich osób, których celem jest rozszerzenie wiedzy z zakresu tematyki kulinarnej oraz nabycie umiejętności sporządzania potraw wysokiej jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.

- Minimalna liczba uczestników
8
- Maksymalna liczba uczestników
15
- Data zakończenia rekrutacji
17-10-2025

- Forma prowadzenia usługi
stacjonarna
- Liczba godzin usługi
32
- 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) - kurs wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy, oceniania jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowywania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowywania i wydawania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą na temat organizacji pracy na stanowisku Kucharz.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące Organizacja pracy na stanowisku Kucharz.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad BHP i ppoż.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące zasad BHP i ppoż.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, systemu HACCP.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, systemu HACCP.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą usług gastronomicznych, cateringu.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące usług gastronomicznych, cateringu.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą selekcji, oceny jakości i magazynowania surowców.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące selekcji, oceny jakości i magazynowania surowców.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą obróbki wstępna surowców.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące obróbki wstępnej surowców.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	Metoda walidacji Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw i napojów.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące metod i technik sporządzania potraw i napojów.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą przechowywania żywności.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące przechowywania żywności.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwego transportu różnego rodzaju potraw.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące właściwego transportu różnego rodzaju potraw.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą serwowania i ekspozycji potraw, doboru zastawy stołowej.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące serwowania i ekspozycji potraw, doboru zastawy stołowej.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą metod podawania posiłków w działalności cateringowej.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące metod podawania posiłków w działalności cateringowej.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą Dobrej Praktyki Cateringowej.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące Dobrej Praktyki Cateringowej.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące własnego rozwoju zawodowego.	Metoda walidacji Test teoretyczny
Efekty uczenia się Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem, pracy w zespole.	Kryteria weryfikacji a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące zarządzania czasem, pracy w zespole.	Metoda walidacji

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 Podmiotu prowadzącego walidację
ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
- Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR
Tak
- Nazwa Podmiotu certyfikującego
ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
- Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR
Tak

Program

Kurs przygotowuje Uczestnika/czkę do wykonywania zadań zawodowych wskazanych dla zawodu kucharza (kod 512001): oceniania jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów, wydawania dań.

Program:

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz.
2. Zasady BHP i ppoż.
3. Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna, system HACCP.
4. Usługi gastronomiczne, catering.
5. Rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.
6. Selekcja, ocena jakości i magazynowania surowców.
7. Obróbka wstępna surowców.
8. Proces rozmrażania żywności i obróbka termiczna potraw.
9. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
10. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.
11. Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.
12. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
13. Właściwe przechowywanie żywności.
14. Właściwy transport różnego rodzaju potraw.
15. Serwowanie i ekspozycja potraw. Dobór zastawy stołowej.
16. Metody podawania posiłków w działalności cateringowej.

17. Kompleksowa obsługa imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.
18. Dobra Praktyka Cateringowa.
19. Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi.
20. Własny rozwój zawodowy.
21. Zarządzanie czasem, praca w zespole.

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

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe

c) wyposażenie stanowiska warsztatowego:

- kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny,
- stół, - komplet noży,
- deska do krojenia,
- garnki,
- patelnie,
- zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia

d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:

- piec konwekcyjny (lub kuchenka)
- zmywarka kapturowa,
- lodówka,
- blender ręczny,
- mikser,
- maszyna do mielenia mięsa.

e) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

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 zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

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

Po zakończeniu usługi dla Uczestniczek/ników realizowane jest 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 chef 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 usługi otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

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

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi Uczestnicy/czki uzyskają **Certyfikat ICVC/PMG 20002.11 Kucharz**, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne zgodnie z kodem zawodu 512001.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

Korytniki 14
Korytniki
woj. podkarpackie
37-741 Krasieczyn, Korytniki 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