



Przygotowanie potraw grill i barbecue - szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/05/18/179094/2754178

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Na językach
Nowoczesne
Centrum Języków
Obcych Justyna
Kąkol

📍 Lubaczów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 5,0 / 5

🕒 36 h

1 ocena

📅 06.07.2026 do 17.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Sugerowane grupy docelowe usługi szkoleniowej „Przygotowanie potraw grill i barbecue - szkolenie z egzaminem”:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.
- Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygot. potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu
- Absolwenci szkół o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- Osoby posiadające kompetencje, w zakr. przygot. potraw z grilla, a nieposiadające formalnego ich potwierdzenia

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

05-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie potraw grill i barbecue - szkolenie z egzaminem” przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem potraw z grilla i barbecue. Osoba posiadająca tę kwalifikację jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, i innych zasad bezp.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko 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	Test teoretyczny
	b)wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców c)organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d)określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Wywiad ustrukturyzowany
	Przygotowuje stanowisko pracy. a)stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
b)przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych	
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	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i wydaje potrawy z grilla i barbecue	<p>Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue</p> <p>a) stosuje receptury</p> <p>b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue</p> <p>c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue</p> <p>d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue</p> <p>e) przygotowuje półprodukty do grillowania</p> <p>grilluje różne grupy surowców</p> <p>f) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie</p> <p>g) porcuje i wydaje gotową potrawę</p>	Test teoretyczny
	<p>Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.</p> <p>a) przygotowuje grilla do użytku</p> <p>b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe</p> <p>c) przestrzega zasad obsługi grilla</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Doskonalą umiejętności zawodowe	<p>Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue.</p> <p>a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue</p> <p>b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13828

Program

Program

Organizowanie stanowiska pracy

- 1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue
 - a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue
 - b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach
 - c) ocena organoleptyczna surowców
 - d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania
 - e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue
- 2) Przygotowywanie stanowiska pracy
 - a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy
 - b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań
 - c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue
 - d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- 1) Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue
 - a) przygotowanie grilla do użytku
 - b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe
 - c) przestrzeganie zasad obsługi grilla
- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
 - a) stosowanie receptur
 - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
 - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
 - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
 - e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
 - f) grillowanie różnych grup surowców
 - g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
 - h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Doskonalenie umiejętności zawodowych

1) Wizerunek kucharza grill i barbecue

a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue

b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2) Dbanie o własny rozwój zawodowy

a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego

b) techniki radzenia sobie ze stresem

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 postawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie potraw grill i barbecue - szkolenie z egzaminem” kierowana jest w szczególności do:

- Osób chcących rozpocząć karierę w gastronomii – osób bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Osób chcących rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestników zainteresowanych doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.
- Pracowników branży gastronomicznej – kucharzy pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonatów kulinariów – osób interesujących się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygot. potraw,
- Pracodawców i menedżerów gastronomii – chcących podnieść kwalifikacje swojego personelu
- Absolwentów szkół o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- Osób posiadających kompetencje, w zakr. przygot. potraw z grilla, a nieposiadające formalnego ich potwierdzenia

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu/ stoiska grillowego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do organizowania stanowiska pracy i samodzielnego przygotowania potraw. Dobiera wstępne surowce do przygotowywania potraw grill i barbecue. Posługuje się wiedzą z zakresu obróbki wstępnej i grillowania różnych rodzajów mięsa, ryb, warzyw i owoców. Dobiera dodatki do potraw. Obsługuje piec, w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie. Współpracuje z managerem, w właścicielem oraz szefem kuchni. Wydaje gotowe potrawy. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, zwanego dalej „HACCP”, oraz zasad bezpieczeństwa i higieny (BHP) pracy. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Warunki organizacyjne szkolenia:

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

Czas trwania: 34 godziny dydaktyczne (1 godz. = 45 minut) w tym 20 godzin dydaktycznych praktycznych, 14 godzin teoretycznych.

Minimalna liczba uczestników szkolenia to 4 osoby, maksymalna 15.

Każdy z uczestników będzie posiadał dostęp do stanowiska warsztatowego/szkoleniowego oraz zostaną mu zapewnione materiały/produkty do ćwiczeń .

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, która zakłada aktywny udział uczestników w szkoleniu oraz realizację licznych ćwiczeń praktycznych.

1 godzina dydaktyczna szkolenia = 1 godzina szkoleniowa = 45 min. Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 2 godzinach usługi szkoleniowej przypada 15 minut przerwy.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności).

Po ukończeniu kursu / szkolenia (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. Każdy uczestnik obowiązkowo musi przystąpić do certyfikowanego egzaminu / walidacji.

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13828 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe: skrypt z przepisami, długopis i teczkę.

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	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z Uczestników szkolenia otrzyma materiały szkoleniowe: skrypt z przepisami, długopis i teczkę.

Warunki uczestnictwa

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Informacje dodatkowe

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

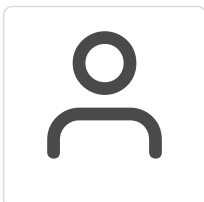
Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

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.

Adres

Lubaczów
37-600 Lubaczów
woj. podkarpackie

Kontakt



JUSTYNA KĄKOL

E-mail na.jezykach.kakol@gmail.com

Telefon (+48) 603 682 163