



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

★★★★★ 5,0 / 5

362 oceny

Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/05/19/149615/2756297

📍 Pułanki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 05.01.2026 do 15.01.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią: * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje, * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego, * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii, * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje, * osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe / gimnazjalne.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	04-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

Oferowany przez nas kurs zawodowy przygotowuje w zakresie wymaganej teorii i praktyki do zdobycia tytułu zawodowego - kucharza. W trakcie zajęć, uczymy m.in. opracowywania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi: - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych. - określać prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - określać zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych - udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi: - stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej oraz stosować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego - analizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży - przygotowywać dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej	Uczestnik zna i potrafi stosować przepisy dotyczące podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi: - wykorzystywać kompetencje personalne i społeczne w tym kreatywność i konsekwencje w realizacji zadań, otwartość na zmiany, przestrzega zasad kultury i etyki - potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania, przewiduje skutki podejmowanych działań oraz współpracuje w zespole Uczestnik potrafi: - określać zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności - przestrzegać zasad gospodarki odpadami - przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności - rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	Uczestnik omawia i stosuje kompetencje personalne i społeczne Uczestnik omawia i stosuje zagadnienia oraz umiejętności stanowiące podbudowę zawodu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi: - dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: -towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi: - planować i organizować produkcję gastronomiczną, - opracowywać menu dla różnych grup konsumentów,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: - planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną, - opracowuje menu dla różnych grup konsumentów,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi: - stosować metody i techniki obróbki technologicznej, - sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzegać zasad podawania potraw i napojów, - przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje, Uczestnik potrafi - przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: - obróbkę technologiczną, - sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzega zasad podawania potraw i napojów, - poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje, Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieśnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Toruńska Izba Rzemieśnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

PROGRAM SZKOLENIA:

- dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności,
- określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej,
- określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty,
- stosowanie metod i technik obróbki technologicznej,
- sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów,
- użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu,
- przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów,
- przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów,
- przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
- rozsądne i świadome gospodarowanie wodą i odpadami, działania proekologiczne w gastronomii, uwzględnienie standardów zero waste i less waste
- Zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór lokalnych i sezonowych produktów, korzystanie z certyfikowanych produktów ekologicznych i fair trade, ograniczenie użycia mięsa na rzecz roślinnych alternatyw).
- kuchnia ekologiczna- rozwiązania przyjazne środowisku
- egzamin potwierdzający kwalifikacje

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe do zajęć teoretycznych.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Adres

Pułanki 35
38-130 Pułanki
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207