



Stowarzyszenie
"Centrum Szkolenia
Zawodowego"



Kurs kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/05/23/39178/2767187

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 100 h

📅 04.08.2025 do 12.09.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

58,00 PLN brutto/h

58,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią osoby, które chcą poszerzyć swoje umiejętności oraz kwalifikacje w zawodzie kucharz.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	03-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	100
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 edukacyjnym szkolenia jest teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu kucharz małej gastronomii oraz do przystąpienia do egzaminu zewnętrznego przeprowadzanego przez Izbę Rzemieślniczą Lubelszczyzny.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik po ukończonym szkoleniu zdobędzie umiejętności do pracy na stanowisku Kucharza	Wykonanie zadań wskazanych przez trenera	Test teoretyczny Prezentacja

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

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

Program

Planowanie produkcji
Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym
Ogólne zasady w żywieniu człowieka
Maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii.
Procesy technologiczne
Towaroznawstwo gastronomiczne

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	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	58,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	58,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	10,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	10,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 004,36 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 004,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnicy otrzymają zeszyt, długopis, skrypt opracowany przez wykładowce.

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat
- wymagane podejście do egzaminu

Informacje dodatkowe

EGZAMIN WYMAGANY

- skrypty opracowane przez wykładowce
- zeszyt, długopis
- niezbędne elementy i produkty stanowiące przygotowanie stanowiska na zajęciach praktycznych

EGZAMIN CZELADNICZY

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 8
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Zajęcia teoretyczne zrealizowane w Stowarzyszeniu "CSZ" Jasło, ul. S. Wyspiańskiego 8,
Miejsce realizacji zajęć praktycznych: ZSUiS w Jasle

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Wioleta Sypień

E-mail csz.jaslo@op.pl

Telefon (+48) 506 741 023