



Bukal Corporate
Training and
Translations
Szymon Bukal

★★★★★ 4,8 / 5

123 oceny

Szkolenie Kucharz (kod zawodu 512001)

Numer usługi 2025/05/26/32733/2772330

📍 Stalowa Wola / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 04.09.2025 do 17.10.2025

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

144,00 PLN brutto/h

144,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane dla osób dorosłych powyżej 18 roku życia, które zamieszkują, uczą się lub pracują na obszarze subregionu tarnobrzeskiego, które chcą nabyć kompetencje w zawodzie Kucharz.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	03-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz. W swojej pracy zajmuje się organizacją stanowiska pracy z zachowaniem przepisów BHP i p.poż., przygotowывaniem i serwowaniem potraw. Posiada wiedzę w zakresie klasyfikacji potraw, magazynowania i obróbki produktów spożywczych. Odpowiada za prezentację i dekorowanie potraw na talerzu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę na stanowisku Kucharz	omawia i charakteryzuje pracę na stanowisku Kucharz	Test teoretyczny
Definiuje zakres usług gastronomicznych	omawia i charakteryzuje zakres usług gastronomicznych	Test teoretyczny
Rozróżnia wiedzę na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	omawia i charakteryzuje wiedzę na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Test teoretyczny
Definiuje sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	omawia i charakteryzuje sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Test teoretyczny
Definiuje sposoby przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	omawia i charakteryzuje sposoby przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Test teoretyczny
Rozróżnia metody właściwego przechowywania żywności	omawia i charakteryzuje metody właściwego przechowywania żywności	Test teoretyczny
Rozróżnia metody właściwego transportu różnego rodzaju potraw	omawia i charakteryzuje metody właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Test teoretyczny
Planuje oraz wykonuje serwowanie i ekspozycje potraw	omawia i charakteryzuje serwowanie oraz ekspozycje potraw	Test teoretyczny
Definiuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	omawia i charakteryzuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Test teoretyczny
Definiuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	omawia i charakteryzuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	omawia i charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Test teoretyczny
Planuje oraz zarządza czasem i pracy w zespole	omawia i charakteryzuje umiejętności zarządzania czasem i pracy w zespole	Test teoretyczny
Definiuje zasady BHP i ppoż.	omawia i charakteryzuje zasady BHP i ppoż.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

Przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia.

Program:

- Organizacja pracy na stanowisku kucharza
- Przepisy BHP i przeciwpożarowe
- Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, system HACCP
- Usługi gastronomiczne i cateringowe
- Klasyfikacja form usług gastronomicznych – bufety, bankiety i inne
- Dobór, ocena jakości i magazynowanie produktów spożywczych
- Przygotowanie wstępne surowców
- Rozmrażanie żywności oraz obróbka cieplna potraw
- Techniki i sposoby przygotowywania potraw i napojów
- Urządzenia i sprzęty wykorzystywane do przyrządzania i serwowania dań
- Sporządzanie dań gorących, zimnych i prostych deserów
- Porcjowanie, dekoracja i serwowanie potraw i napojów
- Zasady właściwego przechowywania żywności
- Transport potraw różnych kategorii
- Sposoby podawania i prezentacji potraw; wybór odpowiedniego nakrycia stołu
- Zarządzanie odpadami gastronomicznymi
- Rozwój osobisty i zawodowy
- Organizacja pracy, współpraca w zespole

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

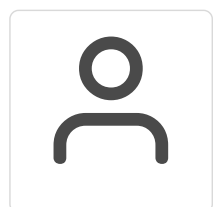
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	144,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	144,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Małgorzata Maziarz

Praca na stanowisku nauczyciela przedmiotów zawodowych gastronomicznych od 25 lat
 Pełnienie funkcji trenera kursu kelnera, kursu kucharza dla młodzieży i osób dorosłych
 Kurs barmański 1 stopnia
 Kurs carvingu
 Kurs kuchnia molekularna

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne w formie skryptów zostaną wybrane przez lektora i będą rozdane uczestnikom w trakcie trwania szkolenia.

Informacje dodatkowe

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

Dostawca usługi dopuszcza nieobecność na zajęciach na poziomie 20%.

Cena szkolenia zawiera koszt walidacji/egzaminu wewnętrznego.

Adres

Stalowa Wola

Stalowa Wola

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Szymon Bukal

E-mail biurobukal@gmail.com

Telefon (+48) 792 622 844