



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 5,0 / 5

180 ocen

Kucharz - kod zawodu: 512001 - szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/05/27/139923/2773628

📍 Podolszynka Plebańska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 27.10.2025 do 12.11.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- 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 przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

26-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz, wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowywania wysokiej jakości potraw, przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej, prezentacji i dekorowania potraw na talerzu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ, dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej, dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej. Omawia zasady racjonalnego żywienia. Charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej. Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	- organizuje miejsce pracy na stanowisku Kucharz, - charakteryzuje pojęcia związane z BHP i higieną pracy, - opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, - charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze, - charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
	- charakteryzuje maszyny, urządzenia stosowane w produkcji gastronomicznej, - klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej,	Test teoretyczny
Opisuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych, dotyczącą stosowania receptur gastronomicznych, metod i technik sporządzania potraw, półproduktów i napojów. Omawia zasady selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców, zakresu serwowania i ekspozycji potraw, tematu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, systemu HACCP. Charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podziału. Wykorzystuje umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole.	- posiada wiedzę nt. obróbki artykułów spożywczych, - bazuje na wiedzy dotyczącej receptur gastronomicznych, - charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw, półproduktów i napojów,	Test teoretyczny
	- rozróżnia selekcję przyjmowania i magazynowania surowców, - przeprowadza wstępną obróbkę surowców oraz termiczną obróbkę potraw, - posiada wiedzę nt. serwowania i ekspozycji potraw, - stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, - charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów, - organizuje czas pracy i pracę w zespole,	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje znajomość zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów, porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów. Charakteryzuje zagadnienia zarządzania czasem pracy, dotyczącą pracy w zespole, właściwej postawy etycznej, własnego rozwoju zawodowego.	- charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej, - organizuje porcjowanie, dekorowanie, wydawanie potraw i napojów, - zarządza czasem pracy i pracą w zespole, - bazuje na wiedzy dotyczącej postawy etycznej, - organizuje własny rozwój zawodowy	Test teoretyczny

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	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
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

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw

9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- 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 przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy) obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 30 godz. praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych w zawodzie Kucharz. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

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	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie: notesu, długopisu, teczki

Warunki uczestnictwa

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

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

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

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.

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

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

Podolszynka Plebańska 36
37-418 Podolszynka Plebańska
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.com

Telefon (+48) 500 403 218