



Szkolenie gastronomiczne - kucharz z egzaminem czeladniczym- kod zawodu 512001

Numer usługi 2025/05/28/160442/2777872

7 000,00 PLN brutto
7 000,00 PLN netto
140,00 PLN brutto/h
140,00 PLN netto/h

COOP SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

71 ocen

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 08.09.2025 do 12.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy na stanowisku kucharz - jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kompetencje zawodowe z zakresu przygotowywania potraw.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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 kursu jest zdobycie wiedzy, umiejętności i doświadczenia niezbędnego do profesjonalnego wykonywania zawodu kucharza. Kurs ma na celu również uzyskania praktycznych umiejętności zawodowych i zapoznaniem się z przygotowywaniem potraw.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza przystawki zimne i gorące	- rozróżnia podział przystawek - definiuje technologię ich wykonania	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju przystawki	- charakteryzuje zasady doboru składników do rodzaju przystawki - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów przystawek oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia przystawki śródziemnomorskie	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania zup i charakteryzacja ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział zup - stosuje zasady doboru składników i sposoby ich obróbki	Test teoretyczny
Stosuje zasady doboru składników do rodzaju zup	- rozróżnia zasady doboru składników do rodzaju zup i wywarów - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów zup oraz degustację porównawczą	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru mięsa do rodzaju potraw	- charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wieprzowego - charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wołowego - charakteryzuje i rozróżnia podział mięs drobiowych - charakteryzuje zasady doboru mięsa do rodzaju potrawy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw mięsnych i charakteryzuje ich technologie	- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz zna klasyfikację mięs - charakteryzuje i rozróżnia właściwości mięsa oraz sposoby jego obróbki - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów mięsa oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia dania mięsne śródziemnomorskie i techniki ich wykonania	Test teoretyczny
Posługuje się znajomością zasad doboru ryb i owoców morza do rodzaju potrawy	- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz klasyfikację rodzajową ryb - charakteryzuje i rozróżnia szczegółowy przegląd rodzajowy owoców morza	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw rybnych i charakteryzacja ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział ryb oraz sposoby ich obróbki - charakteryzuje i rozróżnia podział owoców morza oraz sposoby ich obróbki - charakteryzuje właściwości ryb oraz owoców morza oraz stosuje dobór do rodzaju potraw - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów ryb oraz owoców morza oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia dania rybne śródziemnomorskie	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania deserów i charakteryzacji ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział deserów - charakteryzuje i rozróżnia podział ciast	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju deserów	- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów deserów oraz ciast oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia desery/ciasta śródziemnomorskie	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13790
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości (Lublin)
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Dzień I

Teoria

BHP

GHP – Dobra praktyka Higieniczna i GMP Dobra Praktyka Produkcyjna w zakładzie gastronomicznym

HACCP w gastronomii Technologia Gastronomii z Towaroznawstwem Sporządzanie potraw i ich technologie

Zasady żywienia w gastronomii i w kuchni śródziemnomorskiej

Dzień II

Teoria i praktyka

Budowa i charakterystyka jaj oraz podział potraw mącznych- sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa drobiowego i cielęcego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka warzyw i owoców stosowanych w kuchni śródziemnomorskiej

Sporządzanie surówek i sałatek i ich technologie.

Dzień III

Teoria i praktyka

Ryby i owoce morza- zastosowanie w kuchni śródziemnomorskiej

Znaczenie ryb w żywieniu człowieka.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne - sporządzanie zakąsek zimnych i gorących z mięs i warzyw

Technologie kulinarne– rozbiór i obróbka wstępna oraz termiczna drobiu.

Sporządzanie potraw z drobiu.

Dzień IV Teoria i praktyka

Technologie kulinarne– sporządzanie wywarów i sosów

Technologie kulinarne – obróbka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw

Technologie sporządzania zakąsek zimnych i gorących serwowanych w kuchni śródziemnomorskiej.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Dzień V Teoria i praktyka

Technologie kulinarne – obróbka warzyw i owoców – sporządzanie sałatek i surówek

Technologie sporządzania ciast i deserów.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne sporządzania zup i ich podział.

Sporządzanie potraw i ich technologie

Egzamin

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	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	276,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	276,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Szymaniewicz

Oficjalnie Mistrz kuchni Krystian Szymaniewicz posiadający uprawnienia pedagogiczne i jako wykładowca pozaszkolnych form kształcenia, instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy, kierownik-wychowawca ,podczas półkolonii współpracujący z kuratorium oświaty.

Lekcje gotowania kuchni włoskiej prowadzi Mistrz Kuchni Chef Krystian Szymaniewicz Absolwent ITALIAN CHEF ACADEMY i Scuola Nazionale di Pizza w Rzymie Kucharz słynnych rzymskich

restauracji: „I Bufalini”, „Fluid”, „Mascalzone Romano” Uczeń Mistrza Daniele Garuby Właściciel Restauracji „Angolo Dell Pizza” w Rzymie Były Szef Kuchni „Ristorante Sicilia” w Rzeszowie, który służył przykładem i doświadczeniem kulinarnym podczas Kuchennych Rewolucji Magdy Gessler w TVN dla innej restauracji. Kucharz i Trener w “Buona Akademia Italiana Sp z o.o.” Restaurator w sieci własnych restauracji La Famiglia i Fundator Fundacji La Famiglia

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów: różnego rodzaju artykułów spożywczych, różnego rodzaju przypraw, sprzętów kulinarnych.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 50x45min. Usługa każdego dnia trwa 10 godz dydaktycznych. Ostatni dzień zakończony jest egzaminem. Dodatkowo każdego dnia przewidziano przerwy - 3x15min, 1x30min.

Adres

Krosno
38-400 Krosno
woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć teoretycznych. Zaplecze kuchenne wyposażone do prowadzenia zajęć praktycznych

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



WALDEMAR ZIAJA

E-mail ww.ziaja@gmail.com

Telefon (+48) 666 834 334