

**Asystowanie w przygotowaniu potraw**

Numer usługi 2025/06/06/12862/2798179

6 570,00 PLN brutto

6 570,00 PLN netto

146,00 PLN brutto/h

146,00 PLN netto/h

Placówka
Kształcenia
Ustawicznego
"Logos" Centrum
Edukacyjne

📍 Grądy / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 21.06.2025 do 13.09.2025

★★★★★ 4,7 / 5

4 777 ocen

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla osób, które:

- rozpoczynają karierę zawodową w gastronomii lub chcą zdobyć podstawowe kwalifikacje do pracy w kuchni,
- planują pracę jako pomoc kuchenna, asystent kucharza lub pracownik zaplecza gastronomicznego,
- są osobami dorosłymi lub młodzieżą powyżej 18 roku życia, zainteresowanymi rozwojem w branży gastronomicznej,
- chcą pracować w kuchniach: przedszkoli, szkół, stołówek, firm cateringowych, restauracjach lub domach opieki.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

15

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

45

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do asystowania w pracach kuchennych związanych z przygotowywaniem różnorodnych potraw, z uwzględnieniem zasad higieny, organizacji stanowiska pracy, doboru narzędzi oraz współpracy z kucharzem. Uczestnik nabędzie zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne potrzebne do pracy w kuchni gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia surowce i półprodukty	Poprawnie identyfikuje i klasyfikuje produkty spożywcze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje ich zastosowanie w określonych potrawach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje stanowisko pracy	Przygotowuje niezbędne narzędzia i produkty	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dbą o czystość i bezpieczeństwo stanowiska	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje zasady BHP	Stosuje odzież ochronną	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zna zasady przechowywania żywności i mycia sprzętu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Reaguje prawidłowo na sytuacje awaryjne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dobiera narzędzia kuchenne	Wybiera właściwe noże tarki, deski itp. w zależności od produktu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Obsługuje sprzęt zgodnie z instrukcją	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje czynności pomocnicze i współpracuje w zespole	Prawidłowo wykonuje podstawowe zadania (obieranie, krojenie, ważenie), Współpracuje z kucharzem zgodnie z poleceniami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Komunikuje się jasno i uprzejmie, Stosuje zasady współpracy i organizacji pracy grupowej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Asystowanie w przygotowaniu potraw
--------------	------------------------------------

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13490
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja VCC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja VCC
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Asystowanie w przygotowaniu potraw - Kurs składa się z 45 godzin dydaktycznych (10 godzin zajęć teoretycznych i 31 godzin praktycznych oraz 4 godzin walidacji efektów uczenia się).

1. Wprowadzenie do pracy w kuchni - 3h

- Rola asystenta w kuchni
- Organizacja pracy kuchennej - struktura zespołu i obowiązki

1. Surowce i półprodukty spożywcze - 5h

- Podział produktów spożywczych
- Przechowywanie i rozpoznawanie jakości surowców

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy - 5h

- Zasady BHP i HACCP
- Higiena osobista i dezynfekcja stanowiska

1. Narzędzia i sprzęt kuchenny - 4h

- Rodzaje narzędzi i ich zastosowanie
- Użytkowanie i konserwacja sprzętu

1. Prace pomocnicze w przygotowaniu potraw - 18h

- Mycie, obieranie, krojenie, ważenie
- Pomoc przy obróbce cieplnej (gotowanie, smażenie, pieczenie)
- Utrzymywanie porządku w trakcie pracy

1. Współpraca w zespole kuchennym - 6h

- Komunikacja i podział zadań
- Wspieranie kucharza w pracy zespołowej

1. Walidacja - 4h

Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem:

1) **kompetencji zielonych**, w tym zagadnienia dotyczące:

- zarządzania energią cieplną i elektryczną
- zarządzania gospodarką wodną
- zero waste - minimalizacji odpadów
- selektywnego stosowania ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

2) **kompetencji cyfrowych**, w tym zagadnienia dotyczące umiejętności stosowania:

- marketingu cyfrowego w gastronomii
- AI.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	21-06-2025	18:30	19:30	01:00
2 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	12-07-2025	08:00	13:00	05:00
3 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	19-07-2025	08:00	13:00	05:00
4 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	29-07-2025	09:00	17:00	08:00
5 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	02-08-2025	14:00	21:00	07:00
6 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	05-08-2025	08:00	13:00	05:00
7 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	09-08-2025	08:00	13:00	05:00
8 z 9 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	10-08-2025	08:00	13:00	05:00
9 z 9 Walidacja	-	11-08-2025	09:00	13:00	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 570,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 570,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	146,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	146,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Przemysław Ciuchnicki

Nauczyciel przedmiotów zawodowych. Technik żywienia i usług gastronomicznych, ukończony kurs kelner-barman,

Certyfikat ukończenia kursu baristycznego,

Zaświadczenie ukończenia szkolenia na egzaminatorów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.

13 letni staż pracy jako nauczyciel przedmiotów zawodowych (usługi gastronomiczne i obsługa konsumenta, nauka gotowania i podawania do stołu, nauka obsługi kelnerskiej, nadzór nad pracą załogi i prawidłowym przebiegiem imprezy). 20 letni staż pracy jako kelner-barman

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzyma komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej.

Informacje dodatkowe

1. Usługa zakończy się wydaniem uczestnikowi Zaświadczenia o jego ukończeniu w przypadku obecności na zajęciach w minimalnym wymiarze czasowym wynoszącym co najmniej 80% wszystkich zajęć, ukończenia walidacji usługi.
2. Szkolenie jest realizowane w godzinach lekcyjnych (1 godzina to 45 minut) i obejmuje łącznie 45 godz., przerwy są wliczone w czas trwania usługi.
3. W nagłych przypadkach przewidziany harmonogram może ulec zmianie, o czym uczestnicy oraz prowadzący zostaną poinformowani telefonicznie. Harmonogram w BUR zostanie zaktualizowany po ustaleniu daty spotkania.
4. Weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się są na bieżąco dokonywane przez trenera w trakcie realizacji usługi.
5. Po zakończeniu szkolenia zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych - egzamin zostanie przeprowadzony przez Fundację VCC. Uczestnik po zdaniu egzaminu otrzyma od Fundacji Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji.

Adres

Grądy 15A
18-414 Grądy
woj. podlaskie

Zajęcia będą prowadzone w Wiejskim Ośrodku Aktywności Społecznej w Grądach, Grądy 15A, 18-414 Nowogród

Kontakt



Paulina Morzywołek

E-mail p.morzywolek@kwalifikacjedlaciebie.pl

Telefon (+48) 517 171 162