



Izba Rzemieślnicza  
Lubelszczyzny

★★★★★ 5,0 / 5

348 ocen

## Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/06/18/149615/2824861

📍 Twierdza / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 10.11.2025 do 26.11.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje,</li><li>* zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego,</li><li>* osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii,</li><li>* osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje,</li><li>* osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe / gimnazjalne.</li></ul> |
| Minimalna liczba uczestników    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Maksymalna liczba uczestników   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Data zakończenia rekrutacji     | 07-11-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba godzin usługi            | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

Oferowany przez nas kurs zawodowy przygotowuje w zakresie wymaganej teorii i praktyki do zdobycia tytułu zawodowego - kucharza. W trakcie zajęć, uczymy m.in. opracowywania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</li><li>- określać prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li><li>- określać zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy</li><li>- stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych</li><li>- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia</li></ul> | <p>Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</p> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| <p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej oraz stosować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego</li><li>- analizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży</li><li>- przygotowywać dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej</li></ul>                                                                                                                                                            | <p>Uczestnik zna i potrafi stosować przepisy dotyczące podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej</p>                                                                                                            | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>                                             |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Metoda walidacji                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Uczestnik potrafi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykorzystywać kompetencje personalne i społeczne w tym kreatywność i konsekwencje w realizacji zadań, otwartość na zmiany, przestrzega zasad kultury i etyki</li> <li>- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania, przewiduje skutki podejmowanych działań oraz współpracuje w zespole</li> </ul> <p><b>Uczestnik potrafi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określać zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności</li> <li>- przestrzegać zasad gospodarki odpadami</li> <li>- przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności</li> <li>- rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły</li> </ul> | <p>Uczestnik omawia i stosuje kompetencje personalne i społeczne</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Uczestnik omawia i stosuje zagadnienia oraz umiejętności stanowiące podbudowę zawodu</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| <p><b>Uczestnik potrafi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,</li> <li>- wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności,</li> <li>- określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,</li> <li>- wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności,</li> <li>- określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,</li> </ul>                                              | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| <p><b>Uczestnik potrafi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować metody i techniki obróbki technologicznej,</li> <li>- sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów,</li> <li>- użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt,</li> <li>- przestrzegać zasad podawania potraw i napojów,</li> <li>- przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obróbkę technologiczną,</li> <li>- sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów,</li> <li>- użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt,</li> <li>- przestrzega zasad podawania potraw i napojów,</li> <li>- poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje,</li> </ul> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>                                             |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                       | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                            | Metoda walidacji                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- planować i organizować produkcję gastronomiczną,</li> <li>- opracowywać menu dla różnych grup konsumentów,</li> </ul> | <p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną,</li> <li>- opracowuje menu dla różnych grup konsumentów,</li> </ul> | <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                                |                             |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Kwalifikacje</b>                                            | Kucharz                     |
| <b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji</b> | 12110                       |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>                   | Izba Rzemieślnicza          |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>  | Tak                         |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                          | Toruńska Izba Rzemieślnicza |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>         | Nie                         |

## Program

### PROGRAM SZKOLENIA:

- dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności,
- określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej,
- określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty,
- stosowanie metod i technik obróbki technologicznej,
- sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów,
- użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu,

- przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów,
- przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów,
- przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
- rozsądne i świadome gospodarowanie wodą i odpadami, działania proekologiczne w gastronomii, uwzględnienie standardów zero waste i less waste
- Zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór lokalnych i sezonowych produktów, korzystanie z certyfikowanych produktów ekologicznych i fair trade, ograniczenie użycia mięsa na rzecz roślinnych alternatyw).
- kuchnia ekologiczna- rozwiązania przyjazne środowisku
- egzamin potwierdzający kwalifikacje

# 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 | 5 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 140,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 140,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 100,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji netto               | 100,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 1 100,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe do zajęć teoretycznych.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

## Adres

Twierdza 236

38-130 Twierdza

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Agata Putowska**

**E-mail** [biuro@lubir.pl](mailto:biuro@lubir.pl)

**Telefon** (+48) 500 386 207