



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 5,0 / 5

180 ocen

Kucharz wraz z profesjonalnym przygotowaniem potraw grill i barbecue

Numer usługi 2025/06/24/139923/2834166

📍 Leżajsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 01.09.2025 do 07.09.2025

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

Usługa szkoleniowa „Kucharz wraz z profesjonalnym przygotowaniem potraw grill i barbecue” skierowana jest w szczególności do:

- absolwentów szkół o profilu gastronomicznym;
- absolwentów szkół o profilu hotelarskim;
- absolwentów szkół o profilu turystycznym;
- absolwentów liceów ogólnokształcących;
- studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności;
- studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia;
- osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.
- osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

31-08-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa „Kucharz wraz z profesjonalnym przygotowaniem potraw grill i barbecue” przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku kucharza związanym z przygotowaniem potraw z grilla i barbecue. Osoba posiadająca tę kwalifikację jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, dobiera i przygotowuje surowce do zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, innych zasad bezp.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizowanie stanowiska pracy	Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue. a)charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue b)wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców c)organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania d)określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Przygotowuje stanowisko pracy. a)stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy b)przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań c)dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue d)utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	1. Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue a) stosuje receptury b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue e) przygotowuje półprodukty do grillowania grilluje różne grupy surowców f) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie g) porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Doskonalenie umiejętności zawodowych	1. Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue. a) przygotowuje grilla do użytku b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe c) przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue. a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Dbą o własny rozwój zawodowy. a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13828

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Organizowanie stanowiska pracy

- 1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue
 - a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue
 - b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach
 - c) ocena organoleptyczna surowców
 - d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania
 - e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue
- 2) Przygotowywanie stanowiska pracy
 - a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy
 - b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań
 - c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue
 - d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- 1) Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue
 - a) przygotowanie grilla do użytku
 - b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe
 - c) przestrzeganie zasad obsługi grilla
- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
 - a) stosowanie receptur
 - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
 - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
 - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
 - e) przygotowywanie półproduktów do grillowania

- f) grillowanie różnych grup surowców
- g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

1) Wizerunek kucharza grill i barbecue

- a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
- b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2) Dbanie o własny rozwój zawodowy

- a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Usługa szkoleniowa „Kucharz wraz z profesjonalnym przygotowaniem potraw grill i barbecue” kierowana jest w szczególności do:

- absolwentów szkół o profilu gastronomicznym;
- absolwentów szkół o profilu hotelarskim;
- absolwentów szkół o profilu turystycznym;
- absolwentów liceów ogólnokształcących;
- studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności;
- studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia;
- osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.
- osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich.

Osoba posiadająca kwalifikację „Kucharz wraz z profesjonalnym przygotowaniem potraw grill i barbecue” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu/ stoiska grillowego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Kucharz wraz z profesjonalnym przygotowaniem potraw grill i barbecue” jest gotowa do organizowania stanowiska pracy i samodzielnego przygotowania potraw. Dobiera wstępne surowce do przygotowywania potraw grill i barbecue. Posługuje się wiedzą z zakresu obróbki wstępnej i grillowania różnych rodzajów mięsa, ryb, warzyw i owoców. Dobiera dodatki do potraw. Obsługuje piec, w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie. Współpracuje z managerem, w właścicielem oraz szefem kuchni. Wydaje gotowe potrawy. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, zwanego dalej „HACCP”, oraz zasad bezpieczeństwa i higieny (BHP) pracy. Dbą o własny rozwój zawodowy.

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.

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 o Kodzie 13828 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielnosc procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Po ukończeniu kursu / szkolenia (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Organizowanie stanowiska pracy: przygotowywanie stanowiska pracy	Paweł Szczęch	01-09-2025	15:00	18:00	03:00
2 z 18 Przerwa	Paweł Szczęch	01-09-2025	18:00	18:30	00:30
3 z 18 Organizowanie stanowiska pracy: ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Paweł Szczęch	01-09-2025	18:30	21:30	03:00
4 z 18 Organizowanie stanowiska pracy: ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Paweł Szczęch	02-09-2025	15:00	18:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 18 Przerwa	Paweł Szczęch	02-09-2025	18:00	18:30	00:30
6 z 18 Organizowanie stanowiska pracy: ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Paweł Szczęch	02-09-2025	18:30	21:30	03:00
7 z 18 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: obsługa sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue	Paweł Szczęch	03-09-2025	15:00	18:00	03:00
8 z 18 Przerwa	Paweł Szczęch	03-09-2025	18:00	18:30	00:30
9 z 18 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: obsługa sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue	Paweł Szczęch	03-09-2025	18:30	21:30	03:00
10 z 18 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Paweł Szczęch	06-09-2025	09:00	12:00	03:00
11 z 18 Przerwa	Paweł Szczęch	06-09-2025	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 18 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Paweł Szczęch	06-09-2025	12:30	15:30	03:00
13 z 18 Przerwa	Paweł Szczęch	06-09-2025	15:30	16:00	00:30
14 z 18 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Paweł Szczęch	06-09-2025	16:00	17:30	01:30
15 z 18 Doskonalenie umiejętności zawodowych: wizerunek kucharza grill i barbecue, dbanie o własny rozwój zawodowy	Paweł Szczęch	07-09-2025	09:00	12:00	03:00
16 z 18 Przerwa	Paweł Szczęch	07-09-2025	12:00	12:30	00:30
17 z 18 Doskonalenie umiejętności zawodowych: wizerunek kucharza grill i barbecue, dbanie o własny rozwój zawodowy	Paweł Szczęch	07-09-2025	12:30	14:00	01:30
18 z 18 Egzamin (walidacja i certyfikacja)	-	07-09-2025	14:00	16:30	02:30

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: 1



1 z 1

Paweł Szczęch

Jestem absolwentem ZSG w Rzeszowie i pracuję jako kucharz od 20 lat. W moim dorobku posiadam pracę w Krakowie w Restauracji Nostalgia, w Brzesku Pałac Goetz, a w Rzeszowie pracowałem w niejednej restauracji zdobywając nowe doświadczenie i poznając nowe smaki. Pizza, makarony nie są mi obce jak i burgery czy steki poprzez pracę w "LA Familia" i "Sport BBQ", ponieważ posiadam dyplom praktycznej nauki zawodu pracowałem też jako instruktor zawodu w miejscach pracy do których uczęszczałem. Obecnie pracuje w Hotelu Sokół w Łąćcu od 7 lat. Gotowanie jest moją pasją, jak i dzielenie się moim doświadczeniem z innymi. Przynosi mi ogromną radość jak widzę moich podopiecznych którzy stosują moje rady i podnoszą swoje kwalifikacje.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

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).

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13828 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

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.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-27

Adres

ul. Stefana Żeromskiego 4
37-300 Leżajsk
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218