



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 5,0 / 5

180 ocen

Kucharz wraz z profesjonalnym przygotowaniem potraw grill i barbecue

Numer usługi 2025/06/24/139923/2834185

📍 Czerwona Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 20.09.2025 do 28.09.2025

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

19-09-2025

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 rozdzielność 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: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Organizowanie stanowiska pracy: przygotowywanie stanowiska pracy	Dominik Łukasik	20-09-2025	09:00	12:00	03:00
2 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	20-09-2025	12:00	12:30	00:30
3 z 23 Organizowanie stanowiska pracy: przygotowywanie stanowiska pracy	Dominik Łukasik	20-09-2025	12:30	15:30	03:00
4 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	20-09-2025	15:30	16:00	00:30
5 z 23 Organizowanie stanowiska pracy: przygotowywanie stanowiska pracy	Dominik Łukasik	20-09-2025	16:00	17:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 23 Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Dominik Łukasik	21-09-2025	12:00	15:00	03:00
7 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	21-09-2025	15:00	15:30	00:30
8 z 23 Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Dominik Łukasik	21-09-2025	15:30	18:30	03:00
9 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	21-09-2025	18:30	19:00	00:30
10 z 23 Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Dominik Łukasik	21-09-2025	19:00	19:45	00:45
11 z 23 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: obsługa sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue	Dominik Łukasik	26-09-2025	17:00	18:30	01:30
12 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	26-09-2025	18:30	18:45	00:15
13 z 23 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: obsługa sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue	Dominik Łukasik	26-09-2025	18:45	20:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 23 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Dominik Łukasik	27-09-2025	12:00	15:00	03:00
15 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	27-09-2025	15:00	15:30	00:30
16 z 23 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Dominik Łukasik	27-09-2025	15:30	18:30	03:00
17 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	27-09-2025	18:30	19:00	00:30
18 z 23 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Dominik Łukasik	27-09-2025	19:00	19:45	00:45
19 z 23 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue: sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Dominik Łukasik	28-09-2025	12:00	15:00	03:00
20 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	28-09-2025	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 23 Doskonalenie umiejętności zawodowych: wizerunek kucharza grill i barbecue, dbanie o własny rozwój zawodowy	Dominik Łukasik	28-09-2025	15:30	18:30	03:00
22 z 23 Przerwa	Dominik Łukasik	28-09-2025	18:30	19:00	00:30
23 z 23 Egzamin (walidacja i certyfikacja)	-	28-09-2025	19:00	21:30	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



Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum, po zajęciach szkolnych oraz w weekendy, pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki w profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a następnie rozpocząłem pracę w hotelu Heron Live Hotel *****, gdzie obecnie pełnię funkcję zastępcy szefa kuchni.

Nieustannie staram się rozwijać – tworzę nowe dania, czytam książki kulinarne i uczę się od najlepszych, między innymi podczas stażu w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin. Moją pasją są podróże, które są dla mnie ogromnym źródłem kulinarnych inspiracji. Fascynuje mnie to, jak wielki wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Szczególnie intryguje mnie kuchnia azjatycka, co przejawia się w moim zamiłowaniu do sztuki robienia sushi. Z pasją dzielę się również swoją wiedzą i doświadczeniem w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych.

Jako trener potrafię w prosty i przystępny sposób komunikować się z uczestnikami usług rozwojowych. Podczas ich realizacji stosuję zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021–2027. Mam również doświadczenie w prowadzeniu usług rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

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

Czerwona Wola 130
37-530 Czerwona Wola
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218