



FUNDACJA
POLSKIE CENTRUM
ROZWOJU
EDUKACJI

★★★★★ 4,9 / 5

251 ocen

Kucharz (kod zawodu 512001) - kurs wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/06/25/154103/2836439

📍 Jabłonica Polska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 15.09.2025 do 31.10.2025

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	Kurs skierowany jest dla: - Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcących - Osób posiadających kompetencje, a nie posiadających kwalifikacji z przygotowania potraw grill i barbecue - Osób nieaktywnych zawodowo - Pracowników kuchni, pomoce kuchenne, kucharzy, szefów zmian/szefów kuchni
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	14-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Kucharz (kod zawodu 512001) – kurs wraz z egzaminem” przygotowuje do samodzielnego wykonywania zawodu, oceny jakości surowców, właściwego przechowywania żywności, obróbki produktów spożywczych, organizacji stanowiska pracy, obsługi urządzeń gastronomicznych oraz przyrządzania i serwowania potraw zimnych, gorących i podstawowych deserów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą na temat organizacji pracy na stanowisku Kucharz.	a) Przedstawia i wyjaśnia zagadnienia związane z organizacją pracy na stanowisku kucharza.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad BHP i ppoż.	a) Przedstawia i wyjaśnia zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, systemu HACCP.	a) Przedstawia i objaśnia zagadnienia związane z GPP, GHP oraz systemem HACCP.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą usług gastronomicznych, cateringu.	a) Wyjaśnia specyfikę usług gastronomicznych i cateringowych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podziału.	a) Charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufety i bankiety oraz ich klasyfikację.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą selekcji, oceny jakości i magazynowania surowców.	a) Wyjaśnia zasady selekcji, oceny jakości i magazynowania surowców.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą obróbki wstępnej surowców.	a) Omawia przebieg i cel obróbki wstępnej surowców.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	a) Wyjaśnia proces rozmrażania i techniki obróbki cieplnej potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw i napojów.	a) Opisuje metody i techniki przygotowywania potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.	a) Charakteryzuje sprzęt i urządzenia wykorzystywane w przygotowaniu i wydawaniu potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	a) Wyjaśnia sposób przygotowania dań zimnych, gorących oraz deserów podstawowych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	a) Opisuje proces porcjowania, dekorowania oraz ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą przechowywania żywności.	a) Wyjaśnia zasady przechowywania żywności.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwego transportu różnego rodzaju potraw.	a) Opisuje sposoby bezpiecznego transportowania różnych rodzajów potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą serwowania i ekspozycji potraw, doboru zastawy stołowej.	a) Omawia zasady serwowania i prezentacji potraw oraz doboru odpowiedniej zastawy.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod podawania posiłków w działalności cateringowej.	a) Opisuje techniki podawania posiłków stosowane w cateringu.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	a) Przedstawia zasady obsługi różnych typów wydarzeń i imprez okolicznościowych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą Dobrej Praktyki Cateringowej.	a) Omawia zasady Dobrej Praktyki Cateringowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi.	a) Wyjaśnia sposoby postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	a) Przedstawia działania sprzyjające rozwojowi kariery zawodowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem, pracy w zespole.	a) Omawia techniki zarządzania czasem i efektywnej pracy zespołowej.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestników do realizacji zadań zawodowych charakterystycznych dla profesji kucharza (kod 512001), takich jak: ocena jakości produktów spożywczych, prawidłowe przechowywanie żywności, wstępna obróbka surowców, organizacja stanowiska pracy, obsługa urządzeń gastronomicznych, przyrządzanie dań ciepłych, zimnych oraz podstawowych deserów, a także ich wydawanie.

Program szkolenia obejmuje m.in.:

- Organizacja pracy na stanowisku kucharza
- Przepisy BHP i przeciwpożarowe
- Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, system HACCP
- Usługi gastronomiczne i cateringowe
- Klasyfikacja form usług gastronomicznych – bufety, bankiety i inne
- Dobór, ocena jakości i magazynowanie produktów spożywczych
- Przygotowanie wstępne surowców
- Rozmrażanie żywności oraz obróbka cieplna potraw
- Techniki i sposoby przygotowywania potraw i napojów
- Urządzenia i sprzęty wykorzystywane do przyrządzania i serwowania dań
- Sporządzanie dań gorących, zimnych i prostych deserów
- Porcjowanie, dekoracja i serwowanie potraw i napojów
- Zasady właściwego przechowywania żywności
- Transport potraw różnych kategorii
- Sposoby podawania i prezentacji potraw; wybór odpowiedniego nakrycia stołu
- Formy serwowania posiłków w usługach cateringowych
- Kompleksowa obsługa różnego rodzaju wydarzeń: kulturalnych, firmowych, garden party, eventów i bankietów
- Zasady Dobrej Praktyki Cateringowej
- Zarządzanie odpadami gastronomicznymi
- Rozwój osobisty i zawodowy
- Organizacja pracy, współpraca w zespole
- Szkolenie realizowane będzie w formule warsztatowej, zakładającej aktywny udział uczestników i wykonywanie praktycznych zadań.

Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 12 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych - egzamin przeprowadzony zostanie przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o

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	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat

Informacje dodatkowe

Terminy i godziny zajęć ustalone będą w porozumieniu z uczestnikami.

Szkolenie jest skoncentrowane na praktyce, dlatego uczestnicy będą mieli wiele okazji do ćwiczenia swoich umiejętności i zdobywania doświadczenia.

Adres

Jabłonica Polska
36-213 Jabłonica Polska
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Martyna Adamska

E-mail fundacja.pcreszkolenia@gmail.com

Telefon (+48) 537 792 855