



Kucharz/szef kuchni - nowoczesna gastronomia

Numer usługi 2025/07/18/162229/2887763

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

TRAINING GROUP
Sp. z o.o.

★★★★★ 4,5 / 5

116 ocen

📍 Kielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 22.09.2025 do 26.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby pragnące zdobyć lub zwiększyć kwalifikacje w zakresie gastronomicznym. Osoby pasjonujące się kulinariami, które chcą rozwijać swoje umiejętności zgodnie z aktualnymi trendami w gastronomii. To zarówno początkujący kucharze, jak i doświadczeni profesjonaliści pragnący podnieść swoje kwalifikacje w zakresie nowoczesnych technik gotowania i zarządzania kuchnią. Usługa skierowana jest także do właścicieli lokali gastronomicznych, którzy chcą wprowadzić innowacje w menu i podnieść jakość serwowanych potraw.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	21-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa „Kucharz/Szef kuchni – nowoczesna gastronomia” przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych w kuchni zgodnie z obowiązującymi standardami branżowymi. Uczestnik zostanie

przygotowany do organizacji pracy na stanowisku kucharza, obsługi urządzeń gastronomicznych oraz sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami i zasadami racjonalnego żywienia. Szkolenie rozwija również kompetencje w zakresie zarządzania czasem i odpowiedzialnej postawy zawodowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej w gastronomii	definiuje pojęcia związane z BHP, PPOŻ i ergonomią w pracy kucharza wskazuje najczęstsze zagrożenia w pracy kuchni i sposoby ich eliminacji opisuje rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej	Test teoretyczny
Rozpoznaje i klasyfikuje surowce spożywcze, dodatki i materiały pomocnicze	klasyfikuje żywność pod względem pochodzenia, trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej wymienia rodzaje dodatków do żywności i ich funkcje technologiczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Zna zasady racjonalnego żywienia i komponowania posiłków	omawia zasady bilansowania posiłków rozdziela grupy produktów żywieniowych według wartości odżywczych	Test teoretyczny
Obsługuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne zgodnie z ich przeznaczeniem i zasadami bezpieczeństwa	rozpoznaje i prawidłowo obsługuje sprzęt kuchenny (piec, blender, pakowarka próżniowa) dba o czystość i prawidłowe użytkowanie urządzeń	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą, techniką i zasadami estetyki	dobiera surowce do określonej receptury stosuje odpowiednie techniki obróbki termicznej i mechanicznej przygotowuje potrawy zgodnie z zasadami higieny i estetyki podania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje i planuje pracę na stanowisku kucharza	wykonuje mise en place zgodnie z recepturą i planem dnia przestrzega zasad logistyki pracy w kuchni	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Współpracuje z zespołem w środowisku pracy gastronomicznej	stosuje zasady komunikacji i asertywności w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przejawia postawę etyczną i odpowiedzialność zawodową	wykazuje dbałość o higienę osobistą i stanowiska pracy przestrzega ustalonych zasad pracy i etyki zawodowej	Wywiad swobodny
Dba o rozwój zawodowy i podnosi swoje kwalifikacje	określa ścieżki rozwoju w zawodzie kucharza/szefa kuchni wskazuje źródła aktualnej wiedzy branżowej	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

TAK

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	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
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	Nie

Program

Dzień 1: Organizacja pracy i zasady BHP

Zakres:

- **Teoria:**
 - Organizacja stanowiska pracy w kuchni
 - Zarządzanie czasem pracy i ergonomia w gastronomii
 - Etyka zawodowa i zasady pracy zespołowej
 - Podstawy BHP, ochrona przeciwpożarowa i środowiskowa
 - Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej
- **Praktyka:**
 - Organizacja indywidualnych stanowisk pracy
 - Ćwiczenia zespołowe z zakresu komunikacji i podziału obowiązków
 - Symulacja sytuacji awaryjnych (np. ewakuacja, użycie gaśnicy)

Dzień 2: Surowce i zasady żywienia

Zakres:

- **Teoria:**
 - Klasyfikacja żywności ze względu na trwałość, pochodzenie, wartość odżywczą i przydatność kulinarną
 - Dodatki do żywności i materiały pomocnicze w produkcji gastronomicznej
 - Zasady racjonalnego żywienia i bilansowania dań
- **Praktyka:**
 - Rozpoznawanie i selekcja surowców oraz dodatków
 - Ocena jakości i świeżości produktów spożywczych
 - Planowanie składników do poszczególnych potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia

Dzień 3: Maszyny, urządzenia i przechowywanie

Zakres:

- **Teoria:**
 - Rodzaje maszyn i urządzeń stosowanych w nowoczesnej gastronomii
 - Metody utrwalania i przechowywania żywności
- **Praktyka:**
 - Obsługa wybranych urządzeń gastronomicznych (piec konwekcyjno-parowy, pakowarka próżniowa, chłodziła itp.)
 - Prawidłowe przechowywanie produktów z uwzględnieniem systemu HACCP
 - Zasady etykietowania, datowania i rotacji produktów spożywczych

Dzień 4: Receptury i techniki kulinarne

Zakres:

- **Teoria:**
 - Budowa receptury gastronomicznej
 - Nowoczesne techniki obróbki termicznej i niekonwencjonalne metody przyrządzania potraw
- **Praktyka:**
 - Przygotowanie półproduktów i gotowych potraw według receptur
 - Ćwiczenia z zastosowaniem różnych technik kulinarnych (sous-vide, pieczenie, smażenie, blanszowanie itp.)
 - Indywidualna praca z recepturami oraz doskonalenie techniki obróbki

Dzień 5: Ekspedycja i rozwój zawodowy

Zakres:

- **Teoria:**

- Zasady ekspedycji dań i napojów
- Dobór odpowiedniego sprzętu i zastawy stołowej
- Możliwości rozwoju zawodowego, certyfikacji i pracy w branży HoReCa
- **Praktyka:**
 - Porcjowanie, dekorowanie i estetyczna prezentacja dań
 - Praca pod presją czasu – symulacja serwisu
 - Prezentacja własnych potraw, omówienie rezultatów, informacja zwrotna od prowadzącego

Szkolenie trwa 40 godzin dydaktycznych (1 godz. = 45 minut)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 dzień 1	Anna Michta	22-09-2025	08:00	14:00	06:00
2 z 6 dzień 2	Anna Michta	23-09-2025	08:00	14:00	06:00
3 z 6 dzień 3	Anna Michta	24-09-2025	08:00	14:00	06:00
4 z 6 dzień 4	Anna Michta	25-09-2025	08:00	14:00	06:00
5 z 6 dzień 5	Anna Michta	26-09-2025	08:00	13:45	05:45
6 z 6 walidacja	-	26-09-2025	13:45	14:00	00:15

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	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: 1



1 z 1

Anna Michta

Doświadczony trener oraz kierownik działu żywienia z praktyczną wiedzą z zakresu coachingu i mentoringu. Posiada ponad 10 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń i kursów z zakresu gastronomii. Trener posiada udokumentowaną znajomość zagadnień merytorycznych oraz doświadczenie w kształceniu w branży gastronomicznej. Technik żywienia z doświadczeniem w zakresie planowania i przygotowywania żywienia zbiorowego. Absolwentka technikum gastronomicznego oraz dietetyki zwracająca szczególną uwagę na jakość planowanych i przygotowywanych posiłków. Zaangażowana w kompleksowe wdrażanie systemu HACCP.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt, teczka, długopis,

1. Miejsce realizacji szkolenia

Szkolenie odbywa się w **profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej** oraz sali wykładowej. Pracownia spełnia wymogi BHP i sanitarne dla obiektów gastronomicznych.

2. Stanowiska pracy uczestników

- Każdy uczestnik pracuje na **oddzielnym stanowisku kuchennym (1:1)**.
- Stanowisko wyposażone jest w:
 - blat roboczy z dostępem do bieżącej wody
 - zestaw garnków, patelni, narzędzi kuchennych (noże, deski, obieraczki, trzepaczki, tarki, itp.)
 - drobny sprzęt elektryczny (blender, mikser ręczny, sous-vide, indukcja lub płyta grzewcza, piekarnik kompaktowy)
 - sprzęt ochrony osobistej (fartuch, rękawice ochronne, czapka kucharska, maseczki, płyn do dezynfekcji)

3. Narzędzia i materiały dydaktyczne

Materiały zapewnione przez prowadzącego szkolenie:

- **Surowce spożywcze i dodatki** potrzebne do ćwiczeń praktycznych
- **Sprzęt i urządzenia kuchenne**, w tym m.in.:
 - piec konwekcyjno-parowy
 - pakowarka próżniowa
 - bębny, chłodnie, lodówki, zmywarki
 - wagi kuchenne, termometry, pojemniki GN
- **Zastawa stołowa i naczynia do ekspedycji dań** (talerze, kieliszki, sztućce, miseczki degustacyjne)
- **Rekwizyty dekoracyjne** (jadalne kwiaty, zioła, dodatki estetyczne)

- **Materiały szkoleniowe drukowane i/lub cyfrowe:**
 - Skrypty tematyczne
 - Receptury i karty technologiczne
 - Arkusze HACCP
 - Prezentacje multimedialne, filmy instruktażowe
- **Stanowisko** dla wykładowcy: laptop, dostęp do internetu

4. Organizacja

- **30–40% teorii i 60–70% praktyki**

5. Zasady bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem praktyk odbywa się instruktaż BHP
- Na sali obecne są apteczka oraz sprzęt gaśniczy
- Prowadzący nadzoruje przestrzeganie zasad higieny i poprawnej obsługi urządzeń

Informacje dodatkowe

możliwość ustalenia innych terminów

Adres

ul. Złota 7
25-015 Kielce
woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- zaplecze kuchenne

Kontakt



Paulina Gębura

E-mail szkolenia.kadr@gmail.com

Telefon (+48) 886 327 333