

**Kucharz z egzaminem czeladniczym**

Numer usługi 2025/07/25/30963/2902584

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

56,25 PLN brutto/h

56,25 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

360 ocen

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 06.09.2025 do 28.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**Adresaci szkolenia:**

- Osoby pełnoletnie zainteresowane zdobyciem kwalifikacji zawodowych w branży gastronomicznej.
- Osoby chcące pracować jako kucharze w restauracjach, hotelach, stołówkach, firmach cateringowych itp.
- Osoby bez wcześniejszego doświadczenia, które chcą nauczyć się zawodu od podstaw.
- Pracownicy gastronomii chcący sformalizować swoje umiejętności i przystąpić do egzaminu czeladniczego.
- Osoby planujące założenie własnej działalności gastronomicznej.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

30-08-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

80

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do pracy w zawodzie kucharza poprzez naukę zasad zdrowego żywienia, technik kulinarnych, higieny i bezpieczeństwa pracy. Uczestnicy zdobywają wiedzę teoretyczną i praktyczne umiejętności niezbędne w gastronomii. Program kończy się egzaminem czeladniczym potwierdzającym kwalifikacje zawodowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi: - dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: -towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi: - planować i organizować produkcję gastronomiczną, - opracowywać menu dla różnych grup konsumentów, Uczestnik potrafi: - stosować metody i techniki obróbki technologicznej, - sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzegać zasad podawania potraw i napojów, - przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje: - planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną, - opracowuje menu dla różnych grup konsumentów, - zna obróbkę technologiczną, - sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzega zasad podawania potraw i napojów, - poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	Test teoretyczny Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi - przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Test teoretyczny
Uczestnik potrafi prowadzić działalność gospodarczą	-stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej -stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego -stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej - rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi -analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży -inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży -przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej	Test teoretyczny
Posiada kompetencje personalne i społeczne	-przestrzega zasad kultury i etyki -jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań - potrafi planować działania i zarządzać czasem - przewiduje skutki podejmowanych działań -ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania -jest otwarty na zmiany	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Lubelska Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Lubelska Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Cele szkolenia

- Przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania pracy w zawodzie kucharza, zgodnie z wymaganiami rynku gastronomicznego.
- Rozwijanie wiedzy na temat zasad zdrowego żywienia, składników odżywczych oraz diet dostosowanych do różnych potrzeb i grup wiekowych.
- Zdobywanie umiejętności zapewnienia higieny i bezpieczeństwa żywności w zgodzie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
- Opanowanie technik obróbki surowców, gotowania, smażenia, przechowywania żywności oraz przygotowywania różnorodnych dań i napojów.
- Kształtowanie estetyki w gastronomii – od komponowania menu po dekorowanie stołów na różne okazje.
- Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy podczas pracy w rzeczywistym zakładzie gastronomicznym.
- Zweryfikowanie wiedzy i umiejętności podczas egzaminu czeladniczego, którego zdanie potwierdza kwalifikacje zawodowe kucharza.

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 80 godzin edukacyjnych tj. 60 godzin zegarowych
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.
- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Metody pracy podczas szkolenia

Szkolenie prowadzone jest w formie zajęć praktycznych i teoretycznych. Uczestnicy uczą się poprzez samodzielne wykonywanie potraw, pracę w rzeczywistym środowisku gastronomicznym oraz udział w pokazach i demonstracjach. Wiedza teoretyczna przekazywana jest w formie krótkich wykładów i prezentacji, a całość uzupełniają konsultacje oraz przygotowanie do egzaminu czeladniczego.

Harmonogram szkolenia:

Terminy zajęć są elastyczne – szkolenie może odbywać się raz lub kilka razy w tygodniu, w trybie dziennym lub popołudniowym, w zależności od preferencji uczestników. Harmonogram ustalany jest po zakończeniu zapisów i dostosowywany do dostępności grupy. Szczegółowy plan zajęć udostępniany jest na 5–6 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Może on ulec drobnym zmianom.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).
- Świadectwo czeladnicze wydane przez Lubelską Izbę Rzemieślniczą.

Weryfikacja efektów uczenia się:

Na zakończenie szkolenia uczestnicy przystępują do egzaminu czeladniczego, który weryfikuje zdobytą wiedzę teoretyczną oraz umiejętności praktyczne wymagane w zawodzie kucharz. Pozytywny wynik egzaminu potwierdza kwalifikacje zawodowe uczestnika.

Moduł 1: Podstawowe Wiadomości Z Nauki O Żywieniu Człowieka

1.1. Wprowadzenie do nauki o żywieniu człowieka

- Rola składników odżywczych
- Zasady zbilansowanej diety

1.2. Wpływ żywności na zdrowie

- Skutki niedoborów i nadmiarów
- Zasady żywienia w różnych grupach wiekowych

1.3. Diety specjalne

- Diety dla osób z alergiami i nietolerancjami
- Diety dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych

Moduł 2: Minimum Sanitarne w Gastronomii

2.1. Higiena osobista

- Zasady utrzymania czystości i higieny w pracy

2.2. Bezpieczeństwo żywności

- Przechowywanie, transport i obróbka surowców spożywczych
- Zapobieganie zatruciom pokarmowym

2.3. Sprzęt i stanowisko pracy

- Wymagania sanitarno-techniczne

Moduł 3: Procesy Technologiczne Stosowane w Produkcji Żywności

3.1. Obróbka wstępna surowców

- Techniki mycia, obierania, krojenia

3.2. Gotowanie i smażenie

- Różnice między metodami przygotowywania potraw

3.3. Przechowywanie żywności

- Zasady konserwacji i zamrażania

Moduł 4: Komponowanie Dań

4.1. Techniki komponowania menu

- Bilans smaków i tekstur

4.2. Zasady łączenia składników

- Harmonia w kompozycji dań

Moduł 5: Sporządzanie Prostyh Dań, Przekąsek, Napojów

5.1. Techniki przygotowywania zup

- Klasyczne i nowoczesne przepisy

5.2. Przygotowanie dań podstawowych

- Potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie

5.3. Przygotowanie przekąsek i napojów

- Propozycje lekkich posiłków i napojów

Moduł 6: Dekorowanie Stołów na Różne Okazje

6.1. Sztuka dekoracji stołów

- Dekoracje świąteczne, bankietowe, codzienne

6.2. Wybór odpowiednich nakryć stołowych

- Stylizacje zgodne z charakterem posiłku

Moduł 7: Zajęcia Praktyczne w Zakładzie Gastronomicznym

7.1. Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy

- Praca na stanowisku kuchennym
- Samodzielne przygotowywanie potraw

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	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	56,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	56,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 004,36 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 004,36 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Szymon Hyziak

Sous Chef, kucharz specjalizujący się w kuchni europejskiej.

Posiada umiejętność stosowania technik kuchni molekularnej i opracowywania złożonych połączeń smaków. Dynamiczny, zaradny i zdolny Sous Chef ze zdobytym na przestrzeni 14 lat doświadczeniem w przygotowywaniu dań w ekskluzywnych oraz średniej klasy restauracjach, a także w obsłudze cateringowej.

Posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów niezbędnych do aktywnego udziału w zajęciach, w skład którego wchodzi: notatnik, długopis, teczka szkoleniowa oraz skrypt zawierający najważniejsze zagadnienia omawiane podczas kursu, a także odzież ochronną.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem szkolenia może zostać osoba, która ukończyła szkołę średnią – niezależnie od profilu kształcenia oraz posiada aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Adres

ul. Gabriela Narutowicza 62

20-013 Lublin

woj. lubelskie

Zajęcia praktyczne - ul. Długa 5, Lublin

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Mirosław

E-mail szkolenia.lublin@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 531 191 181