



Kurs Kucharz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2025/08/13/7356/2939071

5 200,00 PLN brutto
5 200,00 PLN netto
104,00 PLN brutto/h
104,00 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego w
Przemysłu

★★★★★ 4,8 / 5

858 ocen

📍 Przemysł

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 50:00 h

📅 17.06.2026 do 31.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób przygotowujących się do egzaminu w zawodzie kucharz
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	16-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii w zawodzie kucharza z wykorzystaniem umiejętności cyfrowych, które pozwolą na sprawne i bezpieczne korzystanie z technologii informacyjnych w pracy edukacji kucharzy

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kucharza</p>	<ul style="list-style-type: none"> -definiuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady z zakresu higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności -przedstawia zasady prawidłowego żywienia, planowania posiłków i układania menu -omawia zasady obliczania wartości energetycznej potraw -uzasadnia zasady dokonywania oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii - wyjaśnia zasady oceniania przydatności i przygotowania surowców oraz półproduktów do obróbki w małej gastronomii -charakteryzuje zasady dobierania dodatków do różnych potraw -objaśnia zasady porcjowania, podawania i dekorowania potraw -wymienia i objaśnia techniki i zasady sporządzania różnego rodzaju potraw i napojów 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kucharza</p>	<ul style="list-style-type: none"> -układa menu -oblicza wartości odżywcze i energetyczne potraw -dokonuje oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii -sporządza potrawy różnymi technikami, takimi jak: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie -przygotowuje różnego rodzaju potrawy, takie jak: zupy, sosy, potrawy z jaj, potrawy mączne, ryby, przekąski zimne i gorące, mięsa, surówki, sałatki, ciasta, desery, galaretki itp. -porcuje, podaje i dekoruje potrawy -sporządza różnymi metodami coctaille i napoje na różne okazje i przyjęcia -dobiera dodatki do różnych potraw 	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Doskonali swoje umiejętności związane z wykonywaniem pracy na stanowisku kucharza, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży</p>	<ul style="list-style-type: none"> - skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem -zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami czy problemami w kuchni -wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich preferencji żywieniowych czy nietypowych zamówień -obsługuje klientów z szacunkiem i profesjonalizmem, odpowiada na pytania dotyczące menu, udziela rekomendacji oraz rozwiązuje reklamacje w przypadku niezadowolenia -skrupulatnie przygotowuje potrawy zgodnie z recepturami, dba o estetykę i prezentację dań oraz kontroluje jakość surowców i ich przechowywanie -dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych 	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Osoba uczestnicząca w kursie uzyska kwalifikację zgodnie z kwalifikacją zawodów i specjalności opublikowaną przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w zakresie kucharza (kod zawodu: 512001)

Synteza zawodu:

Sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Zadania zawodowe:

- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;
- obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
- wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, drobiu oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych;
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
- wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
- sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej oraz podstawowych potraw;
- przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
- utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;
- stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej.

Ramowy program:

1. **Organizacja pracy na stanowisku Kucharz**
2. **Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering**
3. **Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej**
4. **Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych**
5. **Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej**
6. **Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców**
7. **Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców**
8. **Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw**
9. **Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności**
10. **Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw**
11. **Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw**
12. **Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi**
13. **Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP**
14. **Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział**
15. **Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole**
16. **Znajomość zasad BHP i ppoż.**

Liczba osób w grupie:

– na zajęciach teoretycznych do 10 osób, można zwiększyć zapewniając odpowiednio dużą salę spełniającą właściwe warunki dla uczestników,

– na zajęciach praktycznych do 4 osób na daną jednostkę lekcyjną na jednego instruktora.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 50 godzin dydaktycznych, gdzie 1 godzina dydaktyczna wynosi 45 minut. Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych.

W czasie szkolenia nie są wliczone przerwy. W czasie kursu wliczone są: po dwóch godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 4 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 6 godzinach dydaktycznych przerwa 45 minut, po 8 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut

Po zakończonych ćwiczeniach będzie sprawdzana wiedza uczestnika kursu na podstawie testu wiedzy jednokrotnego wyboru oraz opisywane będą w raportach instruktorów po ćwiczeniach okresowe podsumowania postępów uczestników kursu.

Egzamin jest egzaminem pisemnym, przygotowanym w formie testu. Arkusz egzaminacyjny zawiera 16 pytań. Są to pytania zamknięte, jednorazowego wyboru.

Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji jest uzyskanie wyniku co najmniej 75% (12 poprawnych odpowiedzi).

Czas trwania Egzaminu: 30 minut zegarowych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

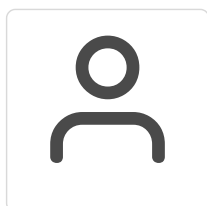
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Lorenowicz

Posiada wykształcenie średnie – Technik technologii żywienia o specjalności żywienie zbiorowe
Posiada ukończoną Zasadniczą Szkołę Zawodową w zawodzie kucharz
Kwalifikacje pedagogiczne – Instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy
Posiada ukończone szkolenie z zakresu „Wdrażanie systemu HACCP, procedury i dokumentacja”
Posiada tytuł Mistrza w zawodzie kucharz

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały edukacyjne dla Uczestników:

- materiały w formie wydruków prezentacji,
- notatnik, długopis,
- przykładowe pytania egzaminacyjne w formie wydruków oraz on-line.

Warunki uczestnictwa

- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu
- ukończone 18 lat
- wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Informacje dodatkowe

Osoba uczestnicząca w kursie uzyska kwalifikację zgodnie z kwalifikacją zawodów i specjalności opublikowaną przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w zakresie kucharza (kod zawodu: 512001).

Adres

ul. Katedralna 12
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa z pełnym wyposażeniem do realizacji kursu kucharz

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Obiekt spełnia wszystkie wymagania higieniczno-sanitarne.

Kontakt



Adela Prachowska

E-mail kursy@zdz-przemysl.com

Telefon (+48) 166 782 404