

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

Numer usługi 2025/08/21/127923/2951602

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaPrzedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

2 829 ocen

📍 Bachórzec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 24.11.2025 do 27.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściele restauracji, hoteli oraz osoby nie posiadające doświadczenia w pracy w gastronomii a dążące do nabycia kwalifikacji w zawodzie kucharza.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy Uczestnika/Uczestniczki, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/Uczestniczek.

Od Uczestników/Uczestniczek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii,
- wymagane są podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw.

Usługa jest rekomendowana dla wszystkich osób, których celem jest rozszerzenie wiedzy z zakresu tematyki kulinarnej oraz nabycie umiejętności sporządzania potraw wysokiej jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

21-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Usługa "Kucharz (kod zawodu 512001) - kurs wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy, oceniania jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowywania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowywania i wydawania dań 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) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące Organizacja pracy na stanowisku Kucharz.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad BHP i ppoż.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące zasad BHP i ppoż.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, systemu HACCP.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, systemu HACCP.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą usług gastronomicznych, cateringu.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące usług gastronomicznych, cateringu.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podziału.	a) Omawia i charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą selekcji, oceny jakości i magazynowania surowców.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące selekcji, oceny jakości i magazynowania surowców.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą obróbki wstępnej surowców.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące obróbki wstępnej surowców.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące metod i technik sporządzania potraw i napojów.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą przechowywania żywności.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące przechowywania żywności.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwego transportu różnego rodzaju potraw.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące właściwego transportu różnego rodzaju potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą serwowania i ekspozycji potraw, doboru zastawy stołowej.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące serwowania i ekspozycji potraw, doboru zastawy stołowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod podawania posiłków w działalności cateringowej.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące metod podawania posiłków w działalności cateringowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą Dobrej Praktyki Cateringowej.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące Dobrej Praktyki Cateringowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące własnego rozwoju zawodowego.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem, pracy w zespole.	a) Omawia i charakteryzuje kwestie dotyczące zarządzania czasem, pracy w zespole.	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	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	Tak

Program

Kurs przygotowuje Uczestnika/czkę do wykonywania zadań zawodowych wskazanych dla zawodu kucharza (kod 512001): oceniania jakości produktów, przechowywania żywności, obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, obsługi sprzętu gastronomicznego, przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów, wydawania dań.

Program:

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz.
2. Zasady BHP i ppoż.
3. Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna, system HACCP.
4. Usługi gastronomiczne, catering.
5. Rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.
6. Selekcja, ocena jakości i magazynowania surowców.
7. Obróbka wstępna surowców.
8. Proces rozmrażania żywności i obróbka termiczna potraw.
9. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
10. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.
11. Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.
12. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
13. Właściwe przechowywanie żywności.
14. Właściwy transport różnego rodzaju potraw.
15. Serwowanie i ekspozycja potraw. Dobór zastawy stołowej.
16. Metody podawania posiłków w działalności cateringowej.
17. Kompleksowa obsługa imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.
18. Dobra Praktyka Cateringowa.
19. Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi.

20. Własny rozwój zawodowy.

21. Zarządzanie czasem, praca w zespole.

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);
- gastronomiczny rozbiór mięsa różnych zwierząt;
- wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;
- 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 i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;
- 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.

Kurs przeprowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe

c) wyposażenie stanowiska warsztatowego:

- kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny,
- stół, - komplet noży,
- deska do krojenia,
- garnki,
- patelnie,
- zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia

d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:

- piec konwekcyjny (lub kuchenka)
- zmywarka kapturowa,
- lodówka,
- blender ręczny,
- mikser,
- maszyna do mielenia mięsa.

e) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 37 godzin to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Po zakończeniu usługi dla Uczestniczek/ników realizowane jest wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

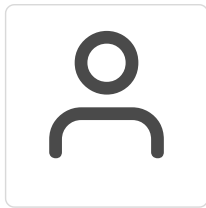
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 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

Mateusz Płodzień

Posiada wykształcenie Technik żywienia oraz tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz. Od 16 lat pracuje w zawodzie. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni i kucharz cukiernik w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Pracował m.in. jako szef kuchni w hotelu Pod Herbami, sous szef w hotelu Sokół, kucharz w hotelu Live Heron. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista. Specjalizuje się w kuchni azjatyckiej, śródziemnomorskiej. Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki usługi otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku usług dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w usłudze jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi Uczestnicy/czki uzyskają **Certyfikat ICVC**, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne zgodnie z kodem zawodu 512001.

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 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

Bachórzec 183
37-752 Bachórzec
woj. podkarpackie

37-752 Bachórzec 183

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316