



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/08/21/159966/2952485

5 550,00 PLN brutto
5 550,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia

Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 5,0 / 5

763 oceny

📍 Chłopice / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 27.10.2025 do 09.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

6

| | |
|--|--|
| Maksymalna liczba uczestników | 18 |
| Data zakończenia rekrutacji | 26-10-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 37 |
| 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 "Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--------------------|----------------------|------------------|
|--------------------|----------------------|------------------|

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|---|
| Ocenia i definiuje sposoby magazynowania surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue | charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | stosuje ocenę organoleptyczną surowców | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania |
| Wywiad ustrukturyzowany | | |
| Obserwacja w warunkach symulowanych | | |
| określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|-------------------------------------|
| Przygotowuje stanowisko pracy | stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue | Test teoretyczny | |
| | Wywiad ustrukturyzowany | |
| | Obserwacja w warunkach symulowanych | |
| utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca) | Test teoretyczny | |
| | Wywiad ustrukturyzowany | |
| | Obserwacja w warunkach symulowanych | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|---|
| Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue | przygotowuje grilla do użytku | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny |
| | omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | przestrzega zasad obsługi grilla | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|----------------------|-------------------------------------|
| Przygotowuje i wydaje potrawy z grilla i barbecue | stosuje receptury | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| przygotowuje półprodukty do grillowania | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| grilluje różne grupy surowców | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|-------------------------------------|
| | sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie | Test teoretyczny |
| | porcuje i wydaje gotową potrawę | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Definiuje wizerunek kucharza grill i barbecue | charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Planuje i dba o własny rozwój zawodowy | podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | wymienia techniki radzenia sobie ze stresem | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

| | |
|--|---|
| Kwalifikacje | Przygotowanie potraw grill i barbecue |
| Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji | 13828 |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Tak |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR | Tak |

Program

Moduł 1.

Organizowanie stanowiska pracy

1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue

a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue

b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach

c) ocena organoleptyczna surowców

d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania

e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue

2) Przygotowywanie stanowiska pracy

a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy

b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań

c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue

d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

1) Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue

a) przygotowanie grilla do użytku

b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe

c) przestrzeganie zasad obsługi grilla

2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- a) stosowanie receptur
- b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
- c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
- d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
- e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
- f) grillowanie różnych grup surowców
- g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

- 1) Wizerunek kucharza grill i barbecue
 - a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
 - b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
 - a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
 - b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 37 godzin dydaktycznych.

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 | 5 550,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 550,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 150,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 150,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 200,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 200,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 200,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 200,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

Chłopice
37-561 Chłopice
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599