

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

Numer usługi 2025/08/21/127923/2953524

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka

Akademia

Przedsiębiorczości

Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 020 ocen

📍 Pruchnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 01.12.2025 do 04.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściciele 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

28-11-2025

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 "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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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).

Synteza: 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.

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.

Osoba, która ukończy usługę 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);
- 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 garmazeryjnych;
- 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.

Kurs obejmuje 7 godzin zajęć teoretycznych, 28 godzin zajęć praktycznych.

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	5 550,00 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	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

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - blisko 16 lat jest związany z gastronomią oraz cukiernictwem. Ostatnie lata pracował jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Profesjonalista - pasjonat.

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

ul. Kościelna 9
37-560 Pruchnik
woj. podkarpackie

37-560 Pruchnik, ul. Kościelna 9

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