

**Kurs Kucharz wraz z egzaminem (kod zawodu: 512001 - kucharz)**

Numer usługi 2025/08/25/35447/2960420

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

83,33 PLN brutto/h

83,33 PLN netto/h

Beata Bugiera
Ośrodek Szkolenia
Kierowców,
Karczma

★★★★★ 4,7 / 5

268 ocen

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 17.11.2025 do 28.02.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest dla osób pragnących poznać wiedzę i umiejętności w zawodzie kucharz.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	16-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
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

Przygotowanie uczestnika do samodzielnej pracy w gastronomii w zawodzie kucharza.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnianie zadań i uprawnień instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska. Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.	Zna zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska.	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
	Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych.	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
		Wywiad swobodny
Przestrzeganie zasad kultury i etyki. Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane zadania.	Zna zasady kultury i etyki. Ponosi odpowiedzialność za swoje działania.	Test teoretyczny Wywiad swobodny
Rozróżnianie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego w gastronomii. Stosowanie receptur gastronomicznych.	Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt gastronomiczny. Zna receptury gastronomiczne.	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
Rozróżnianie metod i technik sporządzania potraw i napojów. Dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Zna metody i techniki sporządzania potraw i napojów. Potrafi dobrać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny

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	Izba Rzemieślnicza

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

1. **PRZESTRZEGANIE PRZEPISÓW BHP I PPOZ. ORAZ WYMOGÓW HIGIENICZNO SANITARNYCH**
2. CZYNNIKI SZKODLIWE W GASTRONOMII I UDZIELANIE POMOCY DORAŻNEJ.
3. PRZEPISY P.POŻ. W ZAKŁADACH ŻYWIENIA TECHNOLOGIA ZBIOROWEGO.
4. WYMOGI HIGIENICZNO – SANITARNE W ZAKŁADACH ŻYWIENIA ZBIOROWEGO, HIGIENA ŻYWIENIA, HIGIENA OSOBISTA, GMP I GHP, POBIERANIE PRÓBEK ŻYWIENIOWYCH, TEMPERATURA LODÓWEK CHŁODZIAREK I ZAMRAŻALEK
5. HIGIENA W PRODUKCJI I TRANSPORCIE.
6. HACAP W GASTRONOMII
7. **WYBRANE ZAGADNIENIA Z TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ**
8. PRZECHOWYWANIE I ORGANIZOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ
9. PRZECHOWYWANIE SUROWCÓW I PRZYGOTOWANIE DO OBRÓBK I WSTĘPNEJ
10. CHARAKTERYSTYKA PROCESÓW TECHNOLOGICZNYCH
11. WYKORZYSTANIE TŁUSZCZÓW W GASTRONOMII
12. CECHY JAKOŚCIOWE WARZYW, OWOCÓW I GRZYBÓW
13. ZASTOSOWANIE MLEKA I JAJ W ŻYWIENIU
14. POTRAWY Z MĄK I KASZ
15. ASORTYMENT DESERÓW I WYROBÓW CIASTKARSKICH
16. CHARAKTERYSTYKA MIĘSA I PODROBÓW
17. SPORZĄDZANIE POTRAW Z DROBIU, RYB I OWOCÓW MORZA
18. PODZIAŁ ZAKĄSEK
19. CHARAKTERYSTYCZNE CECHY KUCHNI REGIONALNEJ
20. **WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH**
21. MASZYNY I URZĄDZENIA DO OBRÓBK I WSTĘPNEJ I CIEPLNEJ
22. URZĄDZENIA DO MYCIA I ICH STERYLIZACJI
23. APARATURA CHŁODNICZA
24. URZĄDZENIA DO SPORZĄDZANIA I EKSPEDYCJI NAPOJÓW
25. TRANSPORT WEWNĘTRZNY.

PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

1. PODZIAŁ, ŹRÓDŁA I FUNKCJE SKŁADNIKÓW POKARMOWYCH,
2. SKŁADNIKI ODŻYWCZE ŻYWNOSCI
3. BIAŁKA ZWIERZĘCE I ROŚLINNE.
4. TŁUSZCZE NASYCONI I NIENASYCONI.
5. WĘGLOWODANY PRZYSWAJALNE I NIEPRZYSWAJALNE.
6. **ZAJĘCIA PRAKTYCZNE**

CHARAKTERYSTYKA, SPORZĄDZANIE I SERWOWANIE ZAKĄSEK,

CHARAKTERYSTYKA I SPORZĄDZANIE DAŃ ZASADNICZYCH,

DOBÓR NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH DO POTRAW,

ZASADY PLANOWANIA MENU NA RÓŻNORODNE PRZYJĘCIA,

ZASADY SPORZĄDZANIA I SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH,

ZASADY PRZECHOWYWANIA, WYDAWANIA I DYSTRYBUCJI POTRAW,

PROCES: GOTOWANIA, SMAŻENIA, DUSZENIA, PIECZENIA I GRILLOWANIA,

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE

CHARAKTERYSTYKA, SPORZĄDZANIE I SERWOWANIE ZAKĄSEK,

CHARAKTERYSTYKA I SPORZĄDZANIE DAŃ ZASADNICZYCH,

DOBÓR NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH DO POTRAW,

ZASADY PLANOWANIA MENU NA RÓŻNORODNE PRZYJĘCIA,

ZASADY SPORZĄDZANIA I SERWOWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH,

ZASADY PRZECHOWYWANIA, WYDAWANIA I DYSTRYBUCJI POTRAW,

PROCES: GOTOWANIA, SMAŻENIA, DUSZENIA, PIECZENIA I GRILLOWANIA,

TECHNIKI SPORZĄDZANIA POTRAW Z MIĘSA: SMAŻONEGO, DUSZONEGO, PIECZONEGO, SPORZĄDZANIE POTRAW NA ZAMÓWIENIE,

PRZECHOWYWANIE MIĘSA,

TECHNIKI SPORZĄDZANIA POTRAW GOTOWANYCH Z: DROBIU, DROBIU PIECZONEGO, DROBIU SMAŻONEGO, DROBIU DUSZONEGO, DZIKIEGO PTACTWA,

TECHNIKI SPORZĄDZANIA POTRAW Z RYB GOTOWANYCH, SMAŻONYCH, DUSZONYCH, PIECZONYCH, RYBNEJ TECHNIKI SPORZĄDZANIA POTRAW Z PODROBÓW GOTOWANYCH, SMAŻONYCH, DUSZONYCH,

TECHNIKI SPORZĄDZANIA POTRAW PÓŁMIĘSNYCH GOTOWANYCH, , SMAŻONYCH, DUSZONYCH, PIECZONYCH I ZAPIEKANYCH,

SPORZĄDZANIE SOSÓW GORĄCYCH I ZIMNYCH, OCENA TOWAROZNAWCZA SOSÓW ZIMNYCH I GORĄCYCH,

SPORZĄDZANIE DESERÓW: NIE ZESTALONYCH, ZESTALONYCH NA ZIMNO, ZESTALONYCH NA GORĄCO, SPORZĄDZANIE NAPOJÓW GORĄCYCH I ZIMNYCH,

SPORZĄDZANIE ZAKĄSEK Z: WARZYW, SERA, JAJ, MIĘSA I WĘDLIN, DROBIU, RYB, PODROBÓW, SPORZĄDZANIE SOSÓW DO ZAKĄSEK, DEKORACJA I PRZECHOWYWANIE ZAKĄSEK,

PRZYGOTOWANIE WYBRANYCH POTRAW Z: KUCHNI STAROPOLSKIEJ, KUCHNI WĘGERSKIEJ, ROSYJSKIEJ, WŁOSKIEJ, FRANCUSKIEJ,

POSIŁKI CODZIENNE I OKOLICZNOŚCIOWE.

Nazwa: Kucharz

Kod zawodu: 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.

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, wyparzanie, 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.

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	83,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	83,33 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	400,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Pokorny

Magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka. Posiada dyplom ukończenia studiów na następujących kierunkach: pedagogika, informatyka i zarządzanie-moduł dla nauczycieli, a także organizacja turystyki i agroturystyki na obszarach wiejskich. Egzaminator w zawodzie: kucharz, kucharz małej gastronomii, technik żywienia i gospodarstwa domowego, cukiernik. Od 1985 r. do chwili obecnej zatrudniona w Zespole Szkół Usługowo-Hotelarskich i Gastronomicznych jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat i nie prowadzić własnej działalności gospodarczej

Adres

ul. Mnisza 3
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Beata Bugiera

E-mail osk.mnisza@interia.eu

Telefon (+48) 506 039 645