



GTW Project Spółka
z o.o.

★★★★★ 4,7 / 5

331 ocen

Pomoc kuchenna

Numer usługi 2025/09/11/12979/3001363

📍 Tarnów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 50:00 h

📅 15.07.2026 do 03.08.2026

2 350,00 PLN brutto

2 350,00 PLN netto

47,00 PLN brutto/h

47,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa adresowana do uczestników projektów współfinansowanych przez Unię Europejską/budżet Państwa, chcących nabyć podstawową wiedzę i umiejętności związanych z przygotowaniem posiłków.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	14-07-2026
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

Usługa "Pomoc kuchenna" umożliwi zdobycie przez Uczestników/czki kwalifikacji/uprawnień do pracy na stanowisku pomocniczym w trakcie przygotowywania posiłków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza i bezpieczeństwo: uczestnik zna podstawowe zasady BHP i higieny w gastronomii, w tym wymagania sanitarne, HACCP oraz organizację stanowiska pracy i obiegu żywności.	Rozpoznaje prawidłowe zasady BHP, higieny osobistej i stanowiskowej oraz elementy systemu HACCP w pytaniach jednokrotnego wyboru	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje poprawne zasady organizacji stanowiska i obiegu żywności (m.in. mycie, dezynfekcja, unikanie krzyżowego zakażenia)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Obsługa i organizacja: uczestnik rozpoznaje i opisuje zastosowanie podstawowych narzędzi, urządzeń i drobnego sprzętu kuchennego, a także zna zasady przechowywania, rotacji (FIFO) i gospodarki surowcami.	Identyfikuje zastosowanie narzędzi i urządzeń kuchennych na podstawie opisów/zdjęć	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wybiera poprawne procedury przechowywania i rotacji zapasów (FIFO, temperatury, etykietowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Porządkuje etapy wstępnej i podstawowej obróbki produktów (mycie–obieranie–krojenie–porcjowanie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Procesy i wsparcie produkcji: uczestnik opisuje etapy wstępnej i podstawowej obróbki produktów oraz zasady współpracy w zespole kuchennym, wspierając przygotowanie prostych potraw zgodnie z poleceniami przełożonego.	Rozpoznaje właściwe zasady współpracy w zespole i zakres zadań pomocy kuchennej wobec poleceń przełożonego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

1. Organizacja pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.
2. Podstawowa wiedza z zakresu gotowania.
3. Dobór i łączenie produktów spożywczych.
4. Obróbka wstępna warzyw.
5. Krojenie, rozdrabnianie warzyw, sera, mięsa, wędlin.
6. Przechowywanie i obróbka termiczna artykułów spożywczych.
7. Zabezpieczanie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.
8. Obsługa maszyn gastronomicznych.
9. Porcjowanie i wydawanie posiłków.
10. Organizacja własnego stanowiska pracy.
11. Zarządzanie czasem pracy oraz pracą w zespole.
12. Umiejętności komunikacyjne – umiejętność aktywnego słuchania.
13. Wykonywanie czynności porządkowych.
14. Umiejętność przygotowania prostych dań.

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	2 350,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 350,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	47,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	47,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notes, długopis, teczka, skrypt, art. spożywcze

Informacje dodatkowe

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie pełnej grupy szkoleniowej.

Istnieje możliwość zmiany trybu szkolenia (dzienny/popołudniowy) lub poszczególnych terminów - w zależności od potrzeb i preferencji Uczestników.

Uczestnik kursu otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu szkolenia, oraz certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji (w przypadku pozytywnie zdanego egzaminu).

1h dydaktyczna = 45 min.

Adres

ul. Ignacego Mościckiego 27

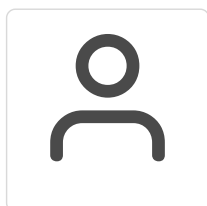
33-100 Tarnów

woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Zaplecze kuchenne

Kontakt



WOJCIECH GULIK

E-mail biuro@gtwproject.pl

Telefon (+48) 146 230 700