



Kurs pomocy kuchennej

Numer usługi 2025/09/11/32408/3001664

3 200,00 PLN brutto

3 200,00 PLN netto

64,00 PLN brutto/h

64,00 PLN netto/h

ISS Projekt Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★★ 4,6 / 5

120 ocen

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 30.09.2025 do 31.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupą docelową stanowią osoby chcące nabyć wiedzę oraz umiejętności dotyczące pomocy w przygotowywaniu posiłków w restauracjach, barach itp.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

29-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

50

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa umożliwia zdobycie kwalifikacji do pracy na stanowisku pomocy kuchennej.

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
Uczestnik stosuje zasady higieny osobistej i stanowiskowej oraz procedury mycia, dezynfekcji i zapobiegania zakażeniom krzyżowym zgodnie z podstawami HACCP.	Wykonuje procedurę mycia i dezynfekcji stanowiska oraz prawidłowego mycia rąk zgodnie z listą kontrolną (kolejność, środki, czasy kontaktu), bez uchybień.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własne stanowisko i czas pracy, współpracuje z kucharzem według podziału obowiązków oraz realizuje listy kontrolne przy otwarciu i zamknięciu zmiany.	Przygotowuje stanowisko i materiały na start zmiany oraz zamyka zmianę według checklisty (mise en place, etykietowanie, porządek, przekazanie informacji), mieszcząc się w założonym czasie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik bezpiecznie rozpoznaje, dobiera i obsługuje podstawowe urządzenia oraz drobny sprzęt kuchenny, uwzględniając zasady czyszczenia i konserwacji.	Dobiera właściwe narzędzie do zadania, ustawia i bezpiecznie obsługuje wskazane urządzenie (np. krawalnica/mikser), a po użyciu czyści, dezynfekuje i odkłada zgodnie z procedurą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje mycie, obieranie, krojenie i porcjowanie produktów oraz prowadzi prawidłowe etykietowanie, przechowywanie i rotację zapasów zgodnie z FIFO.	Myje, obiera, kroi i porcuje wskazany produkt, następnie poprawnie etykietuje i odkłada do przechowywania z zachowaniem temperatur i zasady FIFO.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wspiera przygotowanie prostych potraw i półproduktów zgodnie z poleceniem przełożonego oraz utrzymuje bieżącą czystość stanowiska i zaplecza z właściwą segregacją odpadów.	Przygotowuje wskazany półprodukt lub prostą potrawę według polecenia (standaryzowana receptura, gramatura, estetyka), utrzymując bieżącą czystość stanowiska i właściwą segregację odpadów.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

BHP i higiena

Zasady bezpieczeństwa pracy w kuchni, higiena osobista i stanowiskowa, mycie i dezynfekcja, zapobieganie zakażeniom krzyżowym, podstawy HACCP i procedury pierwszej pomocy.

Organizacja pracy i zespół

Rola pomocy kuchennej, podział obowiązków, komunikacja z kucharzem, tempo i porządek pracy, przygotowanie i zamknięcie zmiany, listy kontrolne.

Sprzęt i narzędzia

Rozpoznanie i bezpieczna obsługa podstawowych urządzeń (noże, krajalnice, miksery, piece, zmywarki), zasady konserwacji, czyszczenia i przechowywania.

Obróbka wstępna i gospodarka surowcami

Mycie, obieranie, krojenie i porcjowanie produktów; przyjęcie dostaw, etykietowanie, temperatury i warunki przechowywania, rotacja FIFO, kontrola świeżości.

Wsparcie produkcji potraw i utrzymanie czystości

Pomoc w przygotowaniu prostych dań (zupy, surówki, sałatki, półprodukty), standardy estetyki i porcji; bieżące utrzymanie czystości stanowiska i zaplecza, segregacja odpadów.

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	3 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	64,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	64,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notes, długopis, teczka

Adres

ul. Wincentego Pola 18

35-021 Rzeszów

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Grzegorz Abram

E-mail gabram1897@gmail.com

Telefon (+48) 533 962 296