



Podkarpacka  
Akademia  
Umiejętności Piotr  
Bassara

★★★★★ 5,0 / 5

825 ocen

## Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/09/16/159966/3010771

📍 Stalowa Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 24.11.2025 do 07.12.2025

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## 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**

4

|                                 |                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maksymalna liczba uczestników   | 15                                                                                                               |
| Data zakończenia rekrutacji     | 23-11-2025                                                                                                       |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                      |
| Liczba godzin usługi            | 48                                                                                                               |
| 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                          | Test teoretyczny                    |
|                                                                                           |                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                           |                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                           |                                                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                                           |                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                           |                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                           | określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue                                     |                                     |

| Efekty uczenia się            | Kryteria weryfikacji                                                                                                                           | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Przygotowuje stanowisko pracy | stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy                                                                   | Test teoretyczny                    |
|                               |                                                                                                                                                | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               |                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                               | przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań | 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 |
|                                                                | przestrzega zasad obsługi grilla                                                    | Test teoretyczny                    |
|                                                                |                                                                                     | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                |                                                                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| 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 |
|                                                   | dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue                                                 | 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 |
|                                                   |                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                   | przygotowuje półprodukty do grillowania                                                              | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                   |                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                   |                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                   | grilluje różne grupy surowców                                                                        | 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                    |
|                                               |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                               |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                               | porcuje i wydaje gotową potrawę                                                    | Test teoretyczny                    |
|                                               |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                               |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Definiuje wizerunek kucharza grill i barbecue | charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue                | Test teoretyczny                    |
|                                               |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                               |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                               | przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej                          | 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

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

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 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 | 7 200,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 7 200,00 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 (książkę kucharską, 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

Stalowa Wola

37-450 Stalowa Wola

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](mailto:elzbieta@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599