



CMD Consulting  
Dawid Domański

★★★★★ 4,9 / 5

109 ocen

## Szkolenie Nowoczesna gastronomia – (BBQ, steki, wędzenie, wołowina) - kwalifikacje

Numer usługi 2025/09/17/162493/3013955

📍 Sosnowiec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 11.12.2025 do 12.12.2025

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

260,00 PLN brutto/h

260,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- osób początkujących oraz pasjonatów kulinarnych, chcących zdobyć praktyczne umiejętności w zakresie nowoczesnej gastronomii,
- pracowników i właścicieli lokali gastronomicznych, food trucków i restauracji, którzy chcą podnieść jakość oferty,
- kucharzy i osób z branży HoReCa pragnących rozwinąć kompetencje w obszarze BBQ, steków i technik wędzenia,
- mikroprzedsiębiorców i osób indywidualnych planujących rozpocząć działalność w branży gastronomicznej.

### Minimalna liczba uczestników

6

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

20

### 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

Celem szkolenia jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania i obróbki wołowiny, technik grillowania, BBQ i wędzenia z wykorzystaniem nowoczesnych metod gastronomicznych. Uczestnicy zdobędą wiedzę teoretyczną i praktyczną pozwalającą na przygotowanie dań zgodnych z najwyższymi standardami jakości i

bezpieczeństwa żywności.

Po ukończeniu szkolenia i pozytywnym zdaniu egzaminu uczestnik uzyska kwalifikacje potwierdzające zdobyte umiejętności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                  | Kryteria weryfikacji                                 | Metoda walidacji                                      |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Dobiera odpowiednie mięso wołowe do przygotowania dań BBQ i steków. | rozpoznaje rodzaje i klasy wołowiny,                 | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
|                                                                     | wskazuje zasady sezonowania i przechowywania,        | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
|                                                                     | dobiera mięso do wybranej metody obróbki.            | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
| Przygotowuje mięso do obróbki kulinarnej.                           | prawidłowo porcuje i oczyszcza mięso,                | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
|                                                                     | stosuje techniki marynowania i przyprawiania,        | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
|                                                                     | przygotowuje mięso zgodnie z zasadami higieny i BHP. | Obserwacja w warunkach symulowanych                   |
| Zarządza sobą w czasie podczas pracy kucharza                       | wskazuje sposoby organizacji czasu                   | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                     | rozpoznaje skutki nieefektywnego zarządzania czasem  | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa żywności w pracy kucharza   | przestrzega zasad HACCP podczas pracy                | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                     | stosuje higienę osobistą i sanitarną,                | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
|                                                                     | zapewnia bezpieczne przechowywanie produktów.        | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

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

|                                                               |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>    | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>                  | ICVC Certyfikacja SP zoo                                                                    |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak                                                                                         |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                         | ICVC Certyfikacja SP zoo                                                                    |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>        | Tak                                                                                         |

## Program

Szkolenie skierowane osób początkujących oraz pasjonatów kulinarnych, chcących zdobyć praktyczne umiejętności w zakresie nowoczesnej gastronomii ale również pracowników i właścicieli lokali gastronomicznych, food trucków i restauracji, którzy chcą podnieść jakość oferty.

Dla lepszego efektu szkolenia dobrze, aby uczestnicy po szkoleniu mieli możliwość dalszego rozwijania nabytych kompetencji w praktyce pracy z klientami.

Warunkiem osiągnięcia zakładanych celów szkolenia jest aktywny udział w poniższych modułach szkolenia min 80%:

### Program i harmonogram usługi :

#### Dzień 1:

##### I. Wprowadzenie

- Gatunki wołowiny i rodzaje steków (ribeye, rostbef, polędwica, tomahawk)
- Prezentacja sprzętu (grill, ruszt żeliwny, patelnia grillowa, termometr do mięsa)
- Stopnie wysmażenia i zasady odpoczynku mięsa
- zakres zasad higieny oraz BHP

##### II. Główna część warsztatów – przygotowanie steków

- Klasyczny ribeye z grilla – nauka podstaw grillowania (temperatura, czas, odpoczynek)
- Stek w marynacie BBQ bourbon – przygotowanie marynaty alkoholowej i grillowanie
- Stek z masłem ziołowym – tworzenie aromatycznych dodatków i serwowanie
- Stek tex-mex z salsą pomidorową – praca z przyprawami i świeżą salsą
- Stek tomahawk w glazurze miodowo-musztardowej – grillowanie metodą pośrednią i glazurowanie

#### Dzień 2

##### III. Dodatki i sosy

- Sos chimichurri
- Sos pieprzowy na bazie śmietanki

- Grillowana kukurydza z masłem czosnkowym
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem
- Coleslaw z białej kapusty

#### IV. Wędzenie i techniki BBQ

- Wędzenie wołowiny – rodzaje drewna, czas, temperatura
- Grillowanie „low & slow” i reverse sear
- Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie elementów BBQ

#### V. Podsumowanie warsztatów i serwowanie

- Zasady komponowania dań BBQ
- Estetyka podania i dobór dodatków
- Degustacja przygotowanych potraw i omówienie efektów

**Forma realizacji:** Szkolenie ma charakter **praktyczno-warsztatowy**. Krótkie bloki teoretyczne są bezpośrednio wdrażane w praktyce. Każdy uczestnik pracuje przy samodzielnym stanowisku z dostępem do sprzętu i produktów.

Przed przystąpieniem do egzaminu certyfikującego zewnętrznego wymagane jest zdanie wewnętrznej walidacji działań praktycznych przez trenera szkolenia. Dopiero po decyzji pozytywnej po obserwacji w warunkach symulowanych. Kursantka przystępuje do zewnętrznego egzaminu.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy nie wliczają się w czas szkolenia.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

| Przedmiot / temat zajęć                                              | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 15</b><br>Wprowadzenie                                        | Krystian Cydejko | 11-12-2025            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <b>2 z 15</b><br>Przerwa                                             | Krystian Cydejko | 11-12-2025            | 10:00               | 10:15               | 00:15         |
| <b>3 z 15</b><br>Główna część warsztatów – przygotowanie steków cz1  | Krystian Cydejko | 11-12-2025            | 10:15               | 13:15               | 03:00         |
| <b>4 z 15</b><br>Przerwa obiadowa                                    | Krystian Cydejko | 11-12-2025            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| <b>5 z 15</b><br>Główna część warsztatów – przygotowanie steków cz 2 | Krystian Cydejko | 11-12-2025            | 13:45               | 15:45               | 02:00         |
| <b>6 z 15</b><br>Przerwa                                             | Krystian Cydejko | 11-12-2025            | 15:45               | 16:00               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                           | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>7 z 15</b> Główna część warsztatów – przygotowanie steków cz 3 | Krystian Cydejko | 11-12-2025            | 16:00               | 16:30               | 00:30         |
| <b>8 z 15</b> Dodatki i sosy                                      | Krystian Cydejko | 12-12-2025            | 08:00               | 10:15               | 02:15         |
| <b>9 z 15</b> Przerwa                                             | Krystian Cydejko | 12-12-2025            | 10:15               | 10:30               | 00:15         |
| <b>10 z 15</b> Wędzenie i techniki BBQ cz1                        | Krystian Cydejko | 12-12-2025            | 10:30               | 12:30               | 02:00         |
| <b>11 z 15</b> Przerwa obiadowa.                                  | Krystian Cydejko | 12-12-2025            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| <b>12 z 15</b> Wędzenie i techniki BBQ                            | Krystian Cydejko | 12-12-2025            | 13:00               | 14:30               | 01:30         |
| <b>13 z 15</b> Przerwa na kawę.                                   | Krystian Cydejko | 12-12-2025            | 14:30               | 14:45               | 00:15         |
| <b>14 z 15</b> Podsumowanie warsztatów i serwowanie               | Krystian Cydejko | 12-12-2025            | 14:45               | 16:00               | 01:15         |
| <b>15 z 15</b> Test online, rozdanie certyfikatów, zakończenie.   | -                | 12-12-2025            | 16:00               | 16:30               | 00:30         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 200,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 200,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 260,00 PLN   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Koszt osobogodziny netto          | 260,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto      | 125,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto       | 125,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 125,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 125,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinarny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: prezentacja multimedialna, skrypt

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki,

### Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne: 18 lat

### Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

# Adres

ul. Wawel 1  
41-201 Sosnowiec  
woj. śląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

# Kontakt



**Dawid Domański**

**E-mail** [dawid.domanski@cmdconsulting.pl](mailto:dawid.domanski@cmdconsulting.pl)

**Telefon** (+48) 509 600 007