



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 5,0 / 5

234 oceny

Kucharz - kod zawodu: 512001 - szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/09/19/139923/3018628

📍 Nagawczyna / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 08.01.2026 do 16.01.2026

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

07-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz, wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowywania wysokiej jakości potraw, przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej, prezentacji i dekorowania potraw na talerzu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ, dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej, dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej.	poprawnie wskazuje podstawowe przepisy i zasady BHP obowiązujące w gastronomii,	Test teoretyczny
	rozpoznaje i omawia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej,	Test teoretyczny
	podaje przykłady zasad ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,	Test teoretyczny
	omawia zasady ergonomicznej organizacji stanowiska pracy,	Test teoretyczny
	charakteryzuje rodzaje surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.	Test teoretyczny
	definiuje pojęcie racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
Omawia zasady racjonalnego żywienia	wskazuje normy żywieniowe i ich zastosowanie,	Test teoretyczny
	omawia zasady komponowania posiłków pod względem wartości odżywczej i zdrowotnej,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie racjonalnego żywienia dla zdrowia.	Test teoretyczny
Charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej	rozpoznaje podstawowe maszyny i urządzenia kuchenne,	Test teoretyczny
	omawia ich budowę, zasadę działania i zastosowanie,	Test teoretyczny
	wskazuje zasady bezpiecznej obsługi i konserwacji.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej	dokonuje poprawnej klasyfikacji surowców spożywczych,	Test teoretyczny
	wyjaśnia kryteria podziału (np. trwałość, pochodzenie),	Test teoretyczny
	przyporządkowuje przykłady produktów do odpowiednich kategorii.	Test teoretyczny
Opisuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych, stosowania receptur, metod i technik sporządzania potraw	wymienia i omawia sposoby utrwalania i przechowywania żywności,	Test teoretyczny
	wskazuje warunki przechowywania różnych grup produktów,	Test teoretyczny
	charakteryzuje metody obróbki cieplnej i ich wpływ na wartość odżywczą,	Test teoretyczny
	poprawnie interpretuje receptury gastronomiczne,	Test teoretyczny
	omawia techniki przygotowywania potraw, półproduktów i napojów.	Test teoretyczny
Omawia zasady selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, obróbki wstępnej, serwowania i ekspozycji potraw, GMP, GHP i systemu HACCP	wskazuje kryteria oceny jakości przyjmowanych surowców,	Test teoretyczny
	omawia zasady magazynowania różnych grup produktów,	Test teoretyczny
	przedstawia etapy i zasady obróbki wstępnej surowców,	Test teoretyczny
	omawia zasady serwowania i ekspozycji potraw,	Test teoretyczny
	wyjaśnia znaczenie i zasady GMP i GHP,	Test teoretyczny
	omawia podstawy systemu HACCP i jego zastosowanie.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	wymienia rodzaje usług gastronomicznych,	Test teoretyczny
	omawia cechy charakterystyczne usług w bufetach i bankietach,	Test teoretyczny
	dokonuje podziału usług ze względu na formę i zakres.	Test teoretyczny
Wykorzystuje umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	planuje własną pracę w ramach przydzielonych zadań,	Test teoretyczny
	współpracuje w grupie przy realizacji zadań,	Test teoretyczny
	wykazuje się punktualnością i dyscypliną pracy.	Test teoretyczny
Wykorzystuje znajomość zasad doboru zastawy stołowej, porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów	dobiera odpowiednią zastawę do rodzaju potraw i napojów,	Test teoretyczny
	stosuje zasady porcjowania i estetycznego podawania,	Test teoretyczny
	wykonuje dekoracje zgodne z zasadami sztuki kulinarnej,	Test teoretyczny
	stosuje zasady ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zagadnienia zarządzania czasem pracy, pracy w zespole, postawy etycznej i rozwoju zawodowego	omawia zasady efektywnego zarządzania czasem,	Test teoretyczny
	wskazuje cechy dobrej współpracy zespołowej,	Test teoretyczny
	charakteryzuje przykłady właściwej postawy etycznej w gastronomii,	Test teoretyczny
	określa kierunki i sposoby własnego rozwoju zawodowego.	Test teoretyczny

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 Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.

- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy) obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 30 godz. praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych w zawodzie Kucharz. Zachowana będzie rozdzielnosc procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Elementy procesu walidacji ICVC:

1. Zgłoszenie się do walidacji – poprzez platformę ICVC lub uprawnionego partnera.
2. Przystąpienie do egzaminu ICVC – egzamin obejmuje część pisemną/testową. Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.
3. EGZAMIN ICVC - składa się z części pisemnej, zawierającej pytania zamknięte z czterema wariantami odpowiedzi.
4. Ocena i analiza wyników egzaminu – sprawdzenie zgodności z wymaganiami kwalifikacyjnymi. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację.
5. Wydanie certyfikatu ICVC, z unikatowym numerem i symbolem kwalifikacji – na podstawie pozytywnego wyniku egzaminu.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, tj: notes, długopis, teczka.

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	5 800,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, tj: notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Adres

Nagawczyna 109a
39-200 Nagawczyna
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.com

Telefon (+48) 500 403 218