



CONS-MED SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2025/09/25/119182/3032265

5 390,00 PLN brutto

5 390,00 PLN netto

185,86 PLN brutto/h

185,86 PLN netto/h

📍 Gdynia / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 29 h

📅 07.11.2025 do 09.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Osoby zainteresowane tematyką grillowania, barbecue i wędzenia, zarówno amatorzy, jak i profesjonaliści, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje, a także:

- Właściciele firm cateringowych
- Właściciele Restauracji, Agroturystyki, Hotelarze
- Osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, itp..
- Absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcących; Technikum Przemysłu Spożywczego, Szkół rolniczych
- Osoby nieaktywnych zawodowo
- Pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharzy, szefów zmian/szefów kuchni
- Koła gospodyń wiejskich

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

06-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

29

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym jest nabycie wiedzy i umiejętności/kwalifikacji w zakresie organizowania stanowiska pracy i samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue; w zakresie obróbki wstępnej i grillowania różnych rodzajów mięs, ryb, warzyw i owoców, dobierania dodatków do potraw, wydawania gotowych potraw. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji swojego miejsca pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizowanie stanowiska pracy	1.Ocenianie i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue 2.Przygotowanie stanowiska pracy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	1.Obserwacja sprzętu stosowanego w produkcji potraw z grilla i barbecue 2.Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Doskonalenie umiejętności zawodowych	1.Omawianie wizerunku kucharza grill i barbecue 2.Dbanie o własny rozwój zawodowy	Wywiad ustrukturyzowany
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13828
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	CONS-MED Sp. z o. o. 81-436 Gdynia, ul. Narutowicza 42 lok.1
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR Tak

Program

Moduł I: Organizowanie stanowiska pracy

1. Ocenianie i magazynowanie surowców do produkcji potraw grill i barbecue

- a) *charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue*
- b) *wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach*
- c) *stosuje ocenę organoleptyczną surowców*
- d) *organizuje rozmieszczenie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania*
- e) *określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue*

2. Przygotowanie stanowiska pracy

- a) *stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy*
- b) *przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań*
- c) *dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue*
- d) *utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)*

Moduł II: Przygotowanie i wydawanie potraw grill i barbecue

1. Obsługiwanie sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue

- a) *przygotowuje grilla do użytku*
- b) *omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe*
- c) *przestrzega zasad obsługi grilla*

2. Sporządzanie i wydawanie potraw grill i barbecue

- a) *stosuje receptury*
- b) *dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue*
- c) *określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue*
- d) *wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue*
- e) *przygotowuje półprodukty do grillowania*
- f) *grilluje różne grupy surowców*
- g) *sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie*

h) porcuje i wydaje gotową potrawę

Moduł III: Doskonalenie umiejętności zawodowych

1.Omawianie wizerunku kucharza grill i barbecue

a)charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue

b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2.Dbanie o własny rozwój zawodowy

a)podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego

b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

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	5 390,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 390,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	185,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,86 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 800,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	600,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	600,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Leszek Kosarzecki

Vi-ce Prezes Polskiego Stowarzyszenia Grilla i Bbq w Polsce, Międzynarodowy Juror największej organizacji grilla i bbq na świecie KCBS, właściciel Cons- Med spółki z o.o. (jednostki szkoleniowej, certyfikującej i walidującej).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają:

- prezentację
- materiały dydaktyczne/skrypt
- materiały piśmiennicze

Materiały szkoleniowe zostaną przekazane na szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Informacje dodatkowe:

Szkolenie jest nakierowane na praktyczny trening – uczestnicy wezmą udział w licznych ćwiczeniach, zadaniach i symulacjach, co pozwoli im skutecznie rozwijać i utrwalać zdobywane umiejętności. Zajęcia prowadzone są w formie warsztatowej. Wszystkie niezbędne materiały i produkty zapewnia organizator.

Szkolenie jest zwolnione z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 punkt 26 podpunkt a ustawa o VAT lub w przypadku kursów dofinansowanych ze środków publicznych w min. 70% zwolnione z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 punkt 29 c.

W przypadku chęci uzyskania większej ilości informacji o szkoleniu prosimy o kontakt z właścicielem p. Leszkiem Kosarzeckim:

e-mail: LK.SMOKER@GMAIL.COM; tel: 607 221 623.

Liczba godzin uwzględniona jest w godzinach dydaktycznych po 45 min.

Adres

ul. Olimpijska 5/9
81-538 Gdynia
woj. pomorskie

Szkolenia mogą się odbywać w miejscu siedziby zamawiającego usługę, po wcześniejszym uzgodnieniu i zweryfikowaniu przez Prowadzącego usługę warunków do przeprowadzenia szkolenia i walidacji.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Dostęp do profesjonalnej Kuchni Zajęcia prakt. są prowadzone na wyspecjalizowanym sprzęcie grill/bbq

Kontakt



Barbara Dylewicz

E-mail bkosarzecka@interia.pl

Telefon (+48) 607 221 624