



Kucharz – szkolenie z egzaminem potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie

Numer usługi 2025/10/07/10510/3062178

3 500,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

71,43 PLN brutto/h

71,43 PLN netto/h

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

- 📍 Żarki
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 49:00 h
- 📅 19.08.2026 do 02.10.2026

★★★★★ 4,6 / 5

1 917 ocen

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane do osób pełnoletnich zatrudnionych lub planujących podjąć zatrudnienie w placówkach gastronomicznych, punktach zbiorowego żywienia lub zakładach żywienia zbiorowego. Oferta jest odpowiednia zarówno dla osób rozpoczynających pracę w branży gastronomicznej, jak i tych, które chcą poszerzyć lub uzupełnić swoje kwalifikacje zawodowe.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	05-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	49
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 przygotowuje do zdobycia kwalifikacji z zakresu organizacji i wykonywania prac związanych z planowaniem żywienia, obróbką surowców, obsługą sprzętu gastronomicznego oraz przygotowywaniem potraw zgodnie z zasadami

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Planuje i organizuje proces żywienia różnych grup ludności, z uwzględnieniem zasad dietytyki, norm żywieniowych oraz standardów gastronomicznych.</p>	<p>Analizuje potrzeby żywieniowe różnych grup ludności (dzieci, osoby starsze, sportowcy itp.).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Ocenia zapotrzebowanie energetyczne i wartości odżywcze potraw.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Układa jadłospisy z zachowaniem zasad dietytyki, sezonowości i różnorodności.</p> <p>Planuje rozkład posiłków w ciągu dnia z uwzględnieniem rytmu dobowego i stylu życia konsumentów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>Przestrzega etapów planowania wyżywienia w zakładach zbiorowego żywienia.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Dobiera, obsługuje i stosuje maszyny, urządzenia oraz sprzęt gastronomiczny zgodnie z ich przeznaczeniem i zasadami BHP.</p>	<p>Rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej (np. obieraczki, krajalnice) i ciepłej (piece, patelnie elektryczne, kotły warzelne).</p> <p>Dobiera aparaturę chłodniczą do rodzaju produktów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>Obsługuje urządzenia do mycia mechanicznego zgodnie z instrukcją.</p> <p>Stosuje pomocniczy sprzęt gastronomiczny (np. narzędzia kuchenne, naczynia) zgodnie z przeznaczeniem.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Przestrzega zasad konserwacji i czyszczenia urządzeń gastronomicznych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje surowce gastronomiczne i określa zasady ich prawidłowego przechowywania, monitorowania oraz stosowania systemów rotacji zapasów.	Klasyfikuje surowce ze względu na rodzaj i warunki przechowywania (sucha, chłodnicza, mroźnicza).	Test teoretyczny
	Określa optymalne temperatury i warunki przechowywania produktów spożywczych.	Test teoretyczny
	Wypełnia arkusze monitorowania temperatury zgodnie z procedurami HACCP.	Test teoretyczny
	Stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) w gospodarce magazynowej.	Test teoretyczny
	Identyfikuje zmiany fizyczne i chemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania.	Test teoretyczny
Wykonuje obróbkę wstępną i ciepłą surowców z zachowaniem norm higieniczno-sanitarnych oraz zasad bezpieczeństwa pracy.	Wykonuje rozdrabnianie, obieranie i płukanie surowców zgodnie z zasadami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera metodę obróbki cieplnej do rodzaju produktu (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie, mrożenie).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad higieny osobistej i czystości stanowiska podczas obróbki wstępnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje środki ochrony osobistej podczas pracy w kuchni.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega przepisów BHP i ppoż. na stanowisku gastronomicznym.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami funkcjonalnymi, technologicznymi i przepisami BHP.	Rozróżnia działy w zakładzie gastronomicznym (np. magazyn, kuchnia właściwa, zmywalnia).	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje układ funkcjonalny pomieszczeń gastronomicznych.	Wywiad swobodny
	Wyznacza drogi technologiczne dla surowców, potraw gotowych, odpadków i personelu.	Wywiad swobodny
	Organizuje ergonomiczne stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega przepisów BHP i ppoż. na stanowisku gastronomicznym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Sporządza potrawy, napoje oraz półprodukty gastronomiczne zgodnie z recepturą, zasadami racjonalnego żywienia i estetyki podania.	Przygotowuje wywary, sosy, zupy zgodnie z recepturą technologiczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Sporządza potrawy z jaj, produktów mlecznych i mącznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje potrawy jarskie, półmięsne, mięsne i rybne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje przekąski zimne i gorące z zachowaniem estetyki podania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wytwarza desery, ciasta pieczone oraz napoje zimne i gorące.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady racjonalnego żywienia i kalkulacji kosztów w produkcji potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dbą o estetykę i higienę podawanych potraw.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://icvc.eu>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Nazwa Podmiotu certyfikującego

ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Lp.	Przedmiot	L. godzin zajęć teoretycznych	L. godzin zajęć ćwiczeniowych	L. godzin zajęć ogółem
1.	Zasady i wymagania w zakresie żywienia gości	3	-	3
2.	Maszyny, narzędzia i sprzęt gastronomiczny	2	-	2
3.	Surowce gastronomiczne	5	-	5
4.	Obrówka wstępna surowców	7	-	7
5.	Stanowisko pracy	3	-	3
6.	Zajęcia praktyczne	-	40	40
	RAZEM:	20	40	60

Czas trwania usługi: 61 godz. w tym 20 godzin zajęć teoretycznych, 40 godzin zajęć praktycznych oraz 1 godzina przeznaczona na walidację.

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Walidacja/Egzamin końcowy (1h)

Walidacja trwa łącznie **1 godzinę** i składa się z części teoretycznej oraz praktycznej.

Część teoretyczna realizowana jest poprzez test teoretyczny i wywiad swobodny, w trakcie których weryfikowana jest znajomość zasad planowania i organizacji żywienia różnych grup ludności, dietetyki, norm żywieniowych, procedur HACCP, przechowywania surowców oraz organizacji stanowiska pracy zgodnie z BHP i ppoż.

Część praktyczna przeprowadzana jest poprzez obserwację w warunkach symulowanych. Uczestnik wykonuje zadania takie jak:

- przygotowanie surowców i potraw z zachowaniem zasad obróbki wstępnej i cieplnej,
- sporządzanie dań, deserów, napojów i półproduktów zgodnie z recepturą, racjonalnym żywieniem i estetyką podania,
- organizacja stanowiska pracy i stosowanie zasad higieny, BHP i ppoż.,
- dbałość o estetykę i poprawność przygotowywanych potraw.

Podczas walidacji oceniane są wiedza teoretyczna, umiejętności praktyczne, poprawność wykonywanych operacji, logika pracy, samodzielność oraz organizacja stanowiska pracy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 39

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 39 Zasady i wymagania w zakresie żywienia gości	Justyna Szczepańska	19-08-2026	15:00	16:30	01:30
2 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	19-08-2026	16:30	16:45	00:15
3 z 39 Zasady i wymagania w zakresie żywienia gości	Justyna Szczepańska	19-08-2026	16:45	17:30	00:45
4 z 39 Maszyny narzędzia i sprzęt gastronomiczny	Justyna Szczepańska	19-08-2026	17:30	19:00	01:30
5 z 39 Surowce gastronomiczne	Justyna Szczepańska	20-08-2026	15:00	16:30	01:30
6 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	20-08-2026	16:30	16:45	00:15
7 z 39 Surowce gastronomiczne	Justyna Szczepańska	20-08-2026	16:45	19:00	02:15
8 z 39 Obróbka wstępna surowców	Justyna Szczepańska	24-08-2026	15:00	16:30	01:30
9 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	24-08-2026	16:30	16:45	00:15
10 z 39 Obróbka wstępna surowców	Justyna Szczepańska	24-08-2026	16:45	19:00	02:15
11 z 39 Obróbka wstępna surowców	Justyna Szczepańska	25-08-2026	15:00	16:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	25-08-2026	16:30	16:45	00:15
13 z 39 Obróbka wstępna surowców	Justyna Szczepańska	25-08-2026	16:45	18:15	01:30
14 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	25-08-2026	18:15	19:00	00:45
15 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	26-08-2026	15:00	16:30	01:30
16 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	26-08-2026	16:30	16:45	00:15
17 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	26-08-2026	16:45	19:00	02:15
18 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	27-08-2026	15:00	16:30	01:30
19 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	27-08-2026	16:30	16:45	00:15
20 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	27-08-2026	16:45	19:00	02:15
21 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	28-08-2026	15:00	16:30	01:30
22 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	28-08-2026	16:30	16:45	00:15
23 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	28-08-2026	16:45	19:00	02:15
24 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	31-08-2026	15:00	16:30	01:30
25 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	31-08-2026	16:30	16:45	00:15
26 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	31-08-2026	16:30	19:00	02:30
27 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	01-09-2026	15:00	16:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	01-09-2026	16:30	16:45	00:15
29 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	01-09-2026	16:45	19:00	02:15
30 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	02-09-2026	15:00	16:30	01:30
31 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	02-09-2026	16:30	16:45	00:15
32 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	02-09-2026	16:45	19:00	02:15
33 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	03-09-2026	15:00	16:30	01:30
34 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	03-09-2026	16:30	16:45	00:15
35 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	03-09-2026	16:45	19:00	02:15
36 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	04-09-2026	15:00	16:30	01:30
37 z 39 Przerwa	Justyna Szczepańska	04-09-2026	16:30	16:45	00:15
38 z 39 Zajęcia praktyczne	Justyna Szczepańska	04-09-2026	16:45	19:00	02:15
39 z 39 Walidacja	-	07-09-2026	15:00	15:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	71,43 PLN
Koszt osobogodziny netto	71,43 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Szczepańska

wykształcenie:

Zespół Szkół Rolniczych w Myszkowie - Technik technologii żywności

Medyczne Studium Zawodowe - Technik dietetyk

Tytuł Mistrza w Zawodzie Kucharz

wykładowca na kursie Kucharz od 2001 r. - obecnie

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują komplet materiałów dydaktycznych, w tym:

- zeszyt,
- długopis,
- podręcznik.

Dodatkowo, na potrzeby zajęć praktycznych zapewnione są wszystkie niezbędne produkty spożywcze.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem kursu może zostać każda osoba pełnoletnia zainteresowana tematyką kursu.

Informacje dodatkowe

Usługa rozwojowa obejmuje łącznie **61 godzin dydaktycznych**, w tym:

- **20 godzin** zajęć teoretycznych,
- **40 godzin** zajęć praktycznych,
- **1 godzina** przeznaczona na **walidację**

Czas trwania jednej godziny dydaktycznej wynosi 45 minut.

Przerwy są wliczane do czasu trwania usługi rozwojowej.

Adres

ul. Sosnowa 2

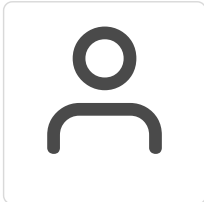
42-310 Żarki

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Carmen Ceballos

E-mail c.ceballos@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 603 307 404