



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
57,38 PLN brutto/h
57,38 PLN netto/h

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

📍 Żarki / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,6 / 5

🕒 61 h

1 855 ocen

📅 18.05.2026 do 05.06.2026

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	04-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	61
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 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)

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 nie 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.

Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi rozwojowej.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

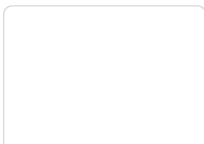
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	57,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	57,38 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 nie 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