



## Kucharz / Szef kuchni - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/10/16/157763/3082483

6 150,00 PLN brutto

6 150,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia  
Grilla i BBQ Piotr  
Bassara, Nicole  
Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 5,0 / 5

859 ocen

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 41 h

📅 05.01.2026 do 18.01.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

#### 1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

#### 1. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu potraw są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

#### 1. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak dania mięsne, ryby, makarony, sosy itp.
- Zdobienie i prezentacja talerzy.
- Organizacja pracy w kuchni.

#### 1. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

18

|                                 |                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Data zakończenia rekrutacji     | 04-01-2026                                                                                                       |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                      |
| Liczba godzin usługi            | 41                                                                                                               |
| 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 "Kucharz / Szef kuchni - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz / Szef Kuchni. W swojej pracy zajmuje się organizacją stanowiska pracy z zachowaniem przepisów BHP i p.poż., przygotowywaniem i serwowaniem potraw. Posiada wiedzę w zakresie klasyfikacji potraw, magazynowania i obróbki produktów spożywczych. Odpowiada za prezentację i dekorowanie potraw na talerzu.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Organizuje pracę na stanowisku Kucharz/Szef Kuchni.                                                                                                       | -Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy na stanowisku kucharz/szef kuchni                                                                                                            | Test teoretyczny                                        |
| Definiuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej. | -Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii.<br>-Omawia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej | Test teoretyczny                                        |
| Rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.                                                      | -Omawia i charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.                                                                            | Test teoretyczny<br>Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Definiuje zasady racjonalnego żywienia.                                                                                                                   | -Omawia i charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia.                                                                                                                                         | Test teoretyczny                                        |
| Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.                                                                             | -Omawia i charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.                                                                                                   | Test teoretyczny                                        |
| Rozróżnia klasyfikacje żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej.                                    | -Omawia i charakteryzuje, klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej.                                                           | Test teoretyczny                                        |

| Efekty uczenia się                                                                                                                         | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                    | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Rozróżnia metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.                                           | -Omawia i charakteryzuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.                                                                         | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Rozróżnia receptury gastronomiczne.                                                                                                        | -Omawia i charakteryzuje, stosuje receptury gastronomiczne.                                                                                                                             | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Definiuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów.                                                                                 | -Omawia i charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów.                                                                                                               | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Rozróżnia sposoby sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów                                                                          | -Omawia i charakteryzuje, sporządza półprodukty, potrawy i napoje.                                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów. | -Omawia i charakteryzuje sprzęty i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów,<br>-Omawia i charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów. | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Planuje i wykonuje porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.                                                                  | -Omawia i charakteryzuje zasady porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.                                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Planuje i zarządza czasem pracy.                                                                                                           | -Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące zarządzania czasem pracy.                                                                                                                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Planuje i organizuje prace w zespole.                                                                                                      | -Omawia i charakteryzuje zasady pracy w zespole.                                                                                                                                        | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Definiuje właściwe postawy etyczne.                                                                                                        | -Omawia i charakteryzuje właściwe postawy etyczne.                                                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
| Planuje i dba o własny rozwój zawodowy.                                                                                                    | -Omawia i charakteryzuje zasady dbania o własny rozwój zawodowy.                                                                                                                        | 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    | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację                  | Certyfikowany Egzaminator ICVC                                                                 |
| 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/SZEF KUCHNI
2. Znajomość pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
3. Umiejętność stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
4. Znajomość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej
5. Znajomość zasad racjonalnego żywienia
6. Wiedza na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej
7. Umiejętność klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej
8. Wiedza na temat metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych
9. Umiejętność stosowania receptur gastronomicznych
10. Znajomość metod i technik sporządzania potraw i napojów
11. Umiejętność sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów
12. Znajomość sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów
13. Umiejętność porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów
14. Umiejętność zarządzania czasem pracy

15. Umiejętność pracy w zespole
16. Właściwa postawa etyczna
17. Umiejętność dbania o własny rozwój zawodowy
18. Powtórzenie wiadomości
19. Walidacja
20. Certyfikacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 41 godzin dydaktycznych.

## 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 | 6 150,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 6 150,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Koszt osobogodziny netto          | 150,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto      | 50,00 PLN  |
| W tym koszt walidacji netto       | 50,00 PLN  |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 170,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 170,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marcin Czekalewski

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Doświadczenie zawodowe zdobywał pracując w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce i w Europie. Obecnie prowadzi swój lokal gastronomiczny oraz dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami podczas szkoleń gastronomicznych. Laureat wielu konkursów kulinarnych. Pasjonat - profesjonalista.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

### Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

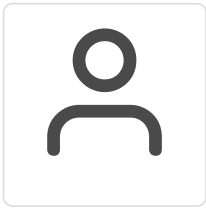
## Adres

Mielec  
39-300 Mielec  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

## Kontakt



**Elżbieta Kruczek**

**E-mail** [elzbieta@pau.edu.pl](mailto:elzbieta@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599