

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO
KATOWICE**Kucharz – szkolenie z egzaminem
potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie**

Numer usługi 2025/10/20/10510/3091788

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

98,04 PLN brutto/h

98,04 PLN netto/h

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

★★★★★ 4,6 / 5

1 546 ocen

📍 Cieszyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 51 h

📅 29.11.2025 do 10.01.2026

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	4
Data zakończenia rekrutacji	24-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	51
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
Planuje i organizuje proces żywienia różnych grup ludności, z uwzględnieniem zasad dietytyki, norm żywieniowych oraz standardów gastronomicznych.	Analizuje potrzeby żywieniowe różnych grup ludności (dzieci, osoby starsze, sportowcy itp.).	Test teoretyczny
	Ocenia zapotrzebowanie energetyczne i wartości odżywcze potraw.	Test teoretyczny
	Układa jadłospisy z zachowaniem zasad dietytyki, sezonowości i różnorodności.	Test teoretyczny
	Planuje rozkład posiłków w ciągu dnia z uwzględnieniem rytmu dobowego i stylu życia konsumentów.	Test teoretyczny
Dobiera, obsługuje i stosuje maszyny, urządzenia oraz sprzęt gastronomiczny zgodnie z ich przeznaczeniem i zasadami BHP.	Przestrzega etapów planowania wyżywienia w zakładach zbiorowego żywienia.	Test teoretyczny
	Rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej (np. obieraczki, krajalnice) i ciepłej (piece, patelnie elektryczne, kotły warzelne).	Test teoretyczny
	Dobiera aparaturę chłodniczą do rodzaju produktów.	Test teoretyczny
	Obsługuje urządzenia do mycia mechanicznego zgodnie z instrukcją.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje pomocniczy sprzęt gastronomiczny (np. narzędzia kuchenne, naczynia) zgodnie z przeznaczeniem.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przestrzega zasad konserwacji i czyszczenia urządzeń gastronomicznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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 cieplną surowców z zachowaniem norm higieniczno-sanitarnych oraz zasad bezpieczeństwa pracy.	Wykonuje rozdrabnianie, obieranie i płukanie surowców zgodnie z zasadami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera metodę obróbki cieplnej do rodzaju produktu (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie, mrożenie).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przestrzega zasad higieny osobistej i czystości stanowiska podczas obróbki wstępnej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje środki ochrony osobistej podczas pracy w kuchni.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przestrzega przepisów BHP i ppoż. na stanowisku gastronomicznym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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 rzeczywistych
	Przestrzega przepisów BHP i ppoż. na stanowisku gastronomicznym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
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 rzeczywistych
	Sporządza potrawy z jaj, produktów mlecznych i mącznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje potrawy jarskie, półmięsne, mięsne i rybne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje przekąski zimne i gorące z zachowaniem estetyki podania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wytwarza desery, ciasta pieczone oraz napoje zimne i gorące.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady racjonalnego żywienia i kalkulacji kosztów w produkcji potraw.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dbą o estetykę i higienę podawanych potraw.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Lp.	Przedmiot	L. godzin zajęć teoretycznych	L. godzin zajęć ćwiczeniowych	L. godzin zajęć ogółem
1.	Zasady i wymagania w zakresie żywienia gości	1	-	1
2.	Maszyny, narzędzia i sprzęt gastronomiczny	1	-	1
3.	Surowce gastronomiczne	2	-	2
4.	Obrówka wstępna surowców	4	-	4
5.	Stanowisko pracy	2	-	2
6.	Zajęcia praktyczne	-	40	40
	RAZEM:	10	40	50

Każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego

W ramach kursu 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: 50 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy) obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 40 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 każdym 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.

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	98,04 PLN
Koszt osobogodziny netto	98,04 PLN
W tym koszt walidacji brutto	850,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	850,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	850,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	850,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują komplet materiałów dydaktycznych, w tym:

- zeszyt,
- długopis,

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

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem kursu może zostać każda osoba pełnoletnia zainteresowana tematyką kursu.

Ważna ks. sanepidowska.

Informacje dodatkowe

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Koszty walidacji i certyfikacji ujęto w kosztach usługi.

Usługa zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Proszę o wcześniejszy kontakt.

Adres

ul. Bobrecka 16
43-400 Cieszyn
woj. śląskie

Szkolenie teoretyczne i praktyczne odbywać się będzie w Restauracji Śląski Cysorz w Cieszynie.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Jeleń

E-mail skoczow@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 722