



Kurs - Przygotowanie potraw z grilla i barbecue wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/10/22/127923/3096328

5 250,00 PLN brutto

5 250,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka

Akademia

Przedsiębiorczości

Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 590 ocen

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 35:00 h

📅 22.06.2026 do 25.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji	20-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
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 samodzielnej pracy w zawodzie kucharz grill i barbecue. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania potraw z grilla i barbecue obejmujących organizację miejsca pracy, dobór i organizację surowców , komponowanie przypraw/dodatków oraz obsługę urządzeń do obróbki termicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	<p>a) charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue</p> <p>b) wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców</p>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.
<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		
<p>Test teoretyczny</p>		
<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		
<p>Test teoretyczny</p>		
<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		
Wywiad ustrukturyzowany		
Test teoretyczny		
<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		
Wywiad ustrukturyzowany		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy.	a) stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
d) utrzymuje porządek na stanowisku pracy	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
e) dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue	a) przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	c) przestrzega zasad obsługi grilla	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza potrawy z grilla i barbecue	a) stosuje receptury	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Wywiad ustrukturyzowany		
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Wywiad ustrukturyzowany		
d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
e) przygotowuje półprodukty do grillowania	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
f) grilluje różne grupy surowców	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Wydaje potrawy z grilla i barbecue	a) porcuje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
	b) wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13828
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie stanowiska pracy
2. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 12
- b) każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 35 godzin to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 6 godzin zajęć teoretycznych oraz 25 godzin zajęć praktycznych.

Walidacja obejmuje 4 godziny (również lekcyjne).

Po ukończeniu kursu (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do zewnętrznego egzaminu potwierdzającego nabycie kwalifikacji zawodowych.

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji jako instytucja walidująca i certyfikująca.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany).

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończeniu usługi dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 35

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 35 Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	22-06-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 35 Organizowanie stanowiska pracy.	Tomasz Nowak	22-06-2026	08:45	09:30	00:45
3 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	22-06-2026	09:30	09:45	00:15
4 z 35 Sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	22-06-2026	09:45	10:30	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	22-06-2026	10:30	11:15	00:45
6 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	22-06-2026	11:15	11:30	00:15
7 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	22-06-2026	11:30	13:00	01:30
8 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	22-06-2026	13:00	13:30	00:30
9 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	22-06-2026	13:30	15:00	01:30
10 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	22-06-2026	15:00	15:15	00:15
11 z 35 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	22-06-2026	15:15	16:00	00:45
12 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	23-06-2026	08:00	09:30	01:30
13 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	23-06-2026	09:30	09:45	00:15
14 z 35 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	23-06-2026	09:45	10:30	00:45
15 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	23-06-2026	10:30	11:15	00:45
16 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	23-06-2026	11:15	11:30	00:15
17 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	23-06-2026	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	23-06-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	23-06-2026	13:30	15:00	01:30
20 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	23-06-2026	15:00	15:15	00:15
21 z 35 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	23-06-2026	15:15	16:00	00:45
22 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	24-06-2026	08:00	09:30	01:30
23 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	24-06-2026	09:30	09:45	00:15
24 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	24-06-2026	09:45	11:15	01:30
25 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	24-06-2026	11:15	11:30	00:15
26 z 35 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	24-06-2026	11:30	12:15	00:45
27 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	24-06-2026	12:15	13:00	00:45
28 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	24-06-2026	13:00	13:30	00:30
29 z 35 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	24-06-2026	13:30	15:00	01:30
30 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	24-06-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 35 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Tomasz Nowak	24-06-2026	15:15	16:00	00:45
32 z 35 Wizerunek kucharza grill i barbecue.	Tomasz Nowak	25-06-2026	08:00	09:30	01:30
33 z 35 Przerwa	Tomasz Nowak	25-06-2026	09:30	09:45	00:15
34 z 35 Własny rozwój zawodowy.	Tomasz Nowak	25-06-2026	09:45	11:15	01:30
35 z 35 Walidacja.	-	25-06-2026	16:00	19:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	72,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	72,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Nowak

JKucharz, cukiernik – pasjonata. W cukiernictwie/gastronomii od ponad 20 lat. Współwłaściciel pracowni cukierniczej i kawiarni Sweet Home Silesia by Magdalena Nowak. Szkoleniowiec, doradca i audytor dla wielu obiektów gastronomicznych w Polsce. Egzaminator w Cechu Rzemiosł Katowice na czeladnika i mistrza w zawodzie Kucharz Układał menu i obsługiwał mistrzostwa świata i mistrzostwa Europy w Polsce w Piłce nożnej U21 i U19 z FIFA i UEFA. Założyciel „Kuźni Kucharzy Śląskich”. Szef Kuchni i doradca kulinarny. Juror oraz Laureat wielu konkursów kulinarnych. Autor wielu artykułów i przepisów kulinarnych na portalach internetowych oraz w prasie branżowej.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

fartuszek, notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

Grupę docelową stanowią osoby dorosłe (ukończony 18rż.):

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi z pozytywnym wynikiem walidacji Uczestnicy/czki uzyskują certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania potraw grill i barbecue. Kod kwalifikacji w ZSK: 13828.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

ul. ks. Józefa Stajęja 8

35-234 Rzeszów

woj. podkarpackie

uwaga!

Adres usługi: 35-304 Rzeszów, ul. Sikorskiego 118 (zmiana nastąpiła 17.06.2026)

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316