



Szkolenie gastronomiczne - kucharz (kuchnia azjatycka - kod zawodu 512001)

Numer usługi 2025/10/23/160442/3101344

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

COOP SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

102 oceny

📍 Sanok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 12.01.2026 do 16.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy na stanowisku kucharz - kuchnia śródziemnomorska, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kompetencje zawodowe z zakresu przygotowywania potraw.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	09-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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

Celem kursu jest zdobycie wiedzy, umiejętności i doświadczenia niezbędnego do profesjonalnego wykonywania zawodu kucharza. Kurs ma na celu również uzyskania praktycznych umiejętności zawodowych i zapoznaniem się z przygotowywaniem potraw.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza przystawki zimne i gorące	- rozróżnia podział przystawek - definiuje technologię ich wykonania	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju przystawki	- charakteryzuje zasady doboru składników do rodzaju przystawki - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów przystawek oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia przystawki śródziemnomorskie	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania zup i charakteryzacja ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział zup - stosuje zasady doboru składników i sposoby ich obróbki	Test teoretyczny
Stosuje zasady doboru składników do rodzaju zup	- rozróżnia zasady doboru składników do rodzaju zup i wywarów - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów zup oraz degustację porównawczą	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru mięsa do rodzaju potraw	- charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wieprzowego - charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wołowego - charakteryzuje i rozróżnia podział mięs drobiowych - charakteryzuje zasady doboru mięsa do rodzaju potrawy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw mięsnych i charakteryzuje ich technologie	- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz zna klasyfikację mięs - charakteryzuje i rozróżnia właściwości mięsa oraz sposoby jego obróbki - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów mięsa oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia dania mięsne śródziemnomorskie i techniki ich wykonania	Test teoretyczny
Posługuje się znajomością zasad doboru ryb i owoców morza do rodzaju potrawy	- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz klasyfikację rodzajową ryb - charakteryzuje i rozróżnia szczegółowy przegląd rodzajowy owoców morza	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw rybnych i charakteryzacja ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział ryb oraz sposoby ich obróbki - charakteryzuje i rozróżnia podział owoców morza oraz sposoby ich obróbki - charakteryzuje właściwości ryb oraz owoców morza oraz stosuje dobór do rodzaju potraw - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów ryb oraz owoców morza oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia dania rybne śródziemnomorskie	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania deserów i charakteryzacji ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział deserów - charakteryzuje i rozróżnia podział ciast	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju deserów	- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów deserów oraz ciast oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia desery/ciasta śródziemnomorskie	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	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR Nie

Program

Dzień I

Teoria

BHP

GHP – Dobra praktyka Higieniczna i GMP Dobra Praktyka Produkcyjna w zakładzie gastronomicznym

HACCP w gastronomii Technologia Gastronomii z Towaroznawstwem Sporządzanie potraw i ich technologie

Zasady żywienia w gastronomii i w kuchni

Dzień II

Teoria i praktyka

Budowa i charakterystyka jaj oraz podział potraw mącznych- sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa drobiowego i cielęcego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka warzyw i owoców stosowanych w kuchni śródziemnomorskiej

Sporządzanie surówek i sałatek i ich technologie.

Dzień III

Teoria i praktyka

Ryby i owoce morza- zastosowanie w kuchni śródziemnomorskiej

Znaczenie ryb w żywieniu człowieka.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne - sporządzanie zakąsek zimnych i gorących z mięs i warzyw

Technologie kulinarne– rozbiór i obróbka wstępna oraz termiczna drobiu.

Sporządzanie potraw z drobiu.

Dzień IV Teoria i praktyka

Technologie kulinarne– sporządzanie wywarów i sosów

Technologie kulinarne – obróbka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw

Technologie sporządzania zakąsek zimnych i gorących serwowanych w kuchni śródziemnomorskiej.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Dzień V Teoria i praktyka

Technologie kulinarne – obróbka warzyw i owoców – sporządzanie sałatek i surówek

Technologie sporządzania ciast i deserów.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne sporządzania zup i ich podział.

Sporządzanie potraw i ich technologie

Egzamin

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	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	276,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	276,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Krystian Szymaniewicz

Oficjalnie Mistrz kuchni Krystian Szymaniewicz posiadający uprawnienia pedagogiczne i jako wykładowca pozaszkolnych form kształcenia, instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy, kierownik-wychowawca ,podczas półkolonii współpracujący z kuratorium oświaty.

Lekcje gotowania kuchni włoskiej prowadzi Mistrz Kuchni Chef Krystian Szymaniewicz Absolwent ITALIAN CHEF ACADEMY i Scuola Nazionale di Pizza w Rzymie Kucharz słynnych rzymskich restauracji: „I Bufalini”, „Fluid”, „Mascalzone Romano” Uczeń Mistrza Daniele Garuby Właściciel Restauracji „Angolo Dell Pizza” w Rzymie Były Szef Kuchni „Ristorante Sicilia” w Rzeszowie, który służył przykładem i doświadczeniem kulinarnym podczas Kuchennych Rewolucji Magdy Gessler w TVN dla innej restauracji. Kucharz i Trener w “Buona Akademia Italiana Sp z o.o.” Restaurator w sieci własnych restauracji La Famiglia i Fundator Fundacji La Famiglia

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów: różnego rodzaju artykułów spożywczych, różnego rodzaju przypraw, sprzętów kulinarnych.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 50x45min. Usługa każdego dnia trwa 10 godz dydaktycznych. Ostatni dzień zakończony jest egzaminem. Dodatkowo każdego dnia przewidziano przerwy - 3x15min, 1x30min.

Adres

Sanok

Sanok

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć teoretycznych. Zaplecze kuchenne wyposażone do prowadzenia zajęć praktycznych

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

WALDEMAR ZIAJA



E-mail ww.ziaja@gmail.com

Telefon (+48) 666 834 334