



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

83 oceny

Zielone Kompetencje w Nowoczesnej Kuchni - Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/10/26/164244/3106113

📍 Nowosielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.02.2026 do 20.02.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa usługi: - osoby pragnące rozpocząć karierę w gastronomii - osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharz - osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego, - osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

W trakcie zajęć uczymy m.in. opracowania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowej jakości żywności. Kurs obejmuje zagadnienia zielonych kompetencji, gotowanie metodą sous vide, przygotowanie dań bit, a także zrównoważone zarządzanie surowcami i minimalizację odpadów zgodnie z ideą zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, wdrażać systemy zapewniania zdrowej jakości żywności, określać odżywcza i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia.	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, wdraża systemy zapewniania zdrowej jakości żywności, określa odżywcza i energetyczną wartość potraw oraz stosuje zasady racjonalnego żywienia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi planować i organizować produkcje gastronomiczną, opracować menu dla różnych grup konsumentów.	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje planowania i organizacji produkcji gastronomicznej, opracowania menu dla różnych grup konsumentów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje obróbki technologicznej, sporządza potrawy i napoje, użytkowuje narzędzia, maszyny i sprzęt, przestrzega zasady podawania i przechowywania potraw.	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje obróbki technologicznej sporządza potrawy i napoje, użytkowuje narzędzia, maszyny i sprzęt, przestrzega zasad podawania i przechowywania potraw.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi przygotować potrawy metoda sous vide, tworzyć dania bit, diet bezglutenowej i wegetariańskiej.	Uczestnik omawia, weryfikuje i przygotowuje potrawy metoda sosu vide oraz dania bio, diet bezglutenowej i wegetariańskiej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi zrównoważenie zarządzać surowcami oraz minimalizować odpady zgodnie z ideą zero waste.	Uczestnik wybiera lokalne i sezonowe produkty, korzysta z certyfikowanych produktów ekologicznych i fair trade, ogranicza użycie mięsa na rzecz roślinnych alternatyw, wykorzystuje całe produkty (np. obierki do bulionów), odpowiednio przechowuje żywność i kompostuje odpady organiczne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza

Program

Program szkolenia

1. Towaroznawstwo i gospodarka surowcami

- Dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych.
- Określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
- Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów.
- Zrównoważone zarządzanie surowcami (lokalne, sezonowe, ekologiczne, fair trade, ograniczenie mięsa).

2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo

- Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.
- Przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych.
- Przestrzeganie zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

3. Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny

- Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu.
- Przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów.

4. Zrównoważona gastronomia i zero waste

- Minimalizacja odpadów i zero waste (wykorzystywanie całych produktów, odpowiednie przechowywanie, kompostowanie).
- Racjonalne wykorzystanie produktów i energii w kuchni.

5. Wartość odżywcza i planowanie żywienia

- Określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw.
- Stosowanie zasad racjonalnego żywienia.
- Opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów.

6. Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej

- Planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej.
- Stosowanie metod i technik obróbki technologicznej.
- Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów.
- Gotowanie metodą sous vide.
- Przygotowywanie dań bio, bezglutenowych i wegetariańskich.

7. Egzamin potwierdzający kwalifikacje

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe według potrzeb szkoleniowych.

Adres

Nowosielce

38-533 Nowosielce

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249