



NARODOWY
INSTYTUT
KSZTAŁCENIA

★★★★★ 4,6 / 5

23 oceny

Nowoczesny Kucharz z wykorzystaniem technologii Thermomix oraz egzaminem potwierdzającym kwalifikacje.

Numer usługi 2025/10/27/55965/3107767

📍 Sanok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 12.01.2026 do 23.01.2026

3 900,00 PLN brutto

3 900,00 PLN netto

130,00 PLN brutto/h

130,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do **osób dorosłych**, które chcą zdobyć lub potwierdzić kwalifikacje zawodowe w zawodzie **kucharza** w tym w szczególności do:

1. **Osób pracujących w branży gastronomicznej**, które chcą:

- usystematyzować i potwierdzić swoje kwalifikacje zawodowe,
- przygotować się do egzaminu certyfikującego,
- poszerzyć wiedzę o nowoczesne technologie kulinarne i ekologiczne (Thermomix®, Cookidoo, zero waste, HACCP).

1. **Osób rozpoczynających działalność w gastronomii**, m.in. w:

- restauracjach, barach, kawiarniach, firmach cateringowych,
- przedsiębiorstwach społecznych, warsztatach terapii zajęciowej, spółdzielniach socjalnych.

1. **Osób zainteresowanych rozwojem osobistym i zawodowym** w zakresie zdrowego żywienia, technologii kulinarnych i gotowania z wykorzystaniem urządzeń cyfrowych.

2. **Seniorów i dorosłych pasjonatów gotowania**, którzy:

- chcą rozwijać swoje umiejętności kulinarne i kompetencje cyfrowe,
- planują podjąć aktywność zawodową lub wolontariacką w gastronomii.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

09-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenia ma na celu przygotowanie uczestników do samodzielnej pracy w zawodzie kucharza oraz do zdania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje. Uczestnicy nabędą wiedzę i umiejętności z zakresu organizacji pracy w gastronomii, zasad BHP, GHP, HACCP, obróbki i serwowania potraw, cateringu oraz wykorzystania nowoczesnych technologii kulinarnych, w tym urządzenia Thermomix®.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje i opisuje podstawowe formy usług gastronomicznych i cateringowych.	Wskazuje różnice między restauracją, bufetem, stołówką, cateringiem; identyfikuje rodzaje serwisu (angielski, francuski, niemiecki, polski).	Test teoretyczny
Zna zasady Dobrej Praktyki Cateringowej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).	Określa cel Dobrej Praktyki Cateringowej – zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego potraw; wymienia elementy GHP.	Test teoretyczny
Zna zasady przyjmowania i magazynowania surowców spożywczych.	Wymienia warunki dostaw i przechowywania produktów; wskazuje znaczenie rzetelnych dostawców i informacji na etykietach.	Test teoretyczny
Rozumie znaczenie zasady FIFO (First In – First Out) w gospodarce magazynowej.	Wyjaśnia, że surowce przyjęte jako pierwsze powinny być wydane jako pierwsze.	Test teoretyczny
Zna etapy obróbki wstępnej surowców.	Wskazuje, że obróbka wstępna obejmuje czyszczenie, obieranie i płukanie produktów.	Test teoretyczny
Zna metody obróbki cieplnej i ich wpływ na bezpieczeństwo żywności.	Wymienia i opisuje podstawowe techniki cieplne (gotowanie, smażenie, pieczenie) oraz minimalne temperatury unieszkodliwienia drobnoustrojów ($\geq 65^{\circ}\text{C}$).	Test teoretyczny
Zna zasady przechowywania i chłodzenia potraw po obróbce cieplnej.	Określa, że potrawy niewydane do spożycia należy poddać procesowi chłodzenia; wskazuje właściwe temperatury podawania zup (min. 75°C).	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna zasady przygotowania i serwowania potraw podczas różnych rodzajów przyjęć.	Wskazuje charakterystykę bufetu koktajlowego, garden-party, brunchu; rozróżnia typy przyjęć (np. przyjęcie angielskie).	Test teoretyczny
Rozumie pojęcie gastronomii systemowej i jej znaczenie w organizacji usług.	Wskazuje, że działalność gastronomiczna regulowana przez władze państwowe to gastronomia systemowa.	Test teoretyczny
Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy na stanowisku kucharza.	Wymienia obowiązki związane z utrzymaniem czystości, ochroną przed zagrożeniami biologicznymi (bakterie, wirusy, szkodniki) i fizycznymi.	Test teoretyczny
Zna podstawy systemu HACCP oraz rodzaje zagrożeń w procesie produkcji żywności.	Wskazuje przykłady zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych; rozumie pojęcie punktu krytycznego (CCP).	Test teoretyczny
Potrafi rozpoznać czynniki wpływające na jakość potraw i bezpieczeństwo konsumenta.	Wskazuje znaczenie kontroli temperatur, czystości, surowców i właściwego serwisu.	Test teoretyczny
Zna podstawy kalkulacji kosztów żywności (Food Cost).	Wskazuje prawidłową metodę obliczenia: wstępna inwentaryzacja + dostawy – końcowa inwentaryzacja.	Test teoretyczny
Zna zasady współpracy w zespole i organizacji pracy kuchni.	Opisuje strukturę pracy w kuchni, komunikację, podział obowiązków i znaczenie dyscypliny.	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

uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
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

Forma szkolenia: stacjonarna, warsztatowa

1 – Organizacja pracy i bezpieczeństwo w gastronomii

- Zasady organizacji stanowiska pracy kucharza.
- Ergonomia, higiena, bezpieczeństwo żywności.
- Zasady BHP, ppoż., odzież ochronna, pierwsza pomoc.
- Rola współpracy w zespole kuchennym, komunikacja i planowanie pracy.

2 – Usługi gastronomiczne i cateringowe

- Rodzaje usług gastronomicznych: restauracja, catering, bufet, bankiet.
- Przygotowanie i organizacja wydarzeń: eventy, przyjęcia firmowe, garden party.
- Metody serwisu potraw i napojów; estetyka i prezentacja.
- Wprowadzenie do Dobrej Praktyki Gastronomicznej i Cateringowej (GPP, GHP).

3 – Surowce i magazynowanie żywności

- Selekcja, przyjmowanie i magazynowanie surowców.
- Warunki przechowywania: chłodnictwo, zamrażanie, rotacja zapasów (FIFO).
- Dokumentacja magazynowa, przyjęcie towaru, kontrola jakości.
- Zapobieganie stratom i zasady gospodarki magazynowej.

4 – Obróbka wstępna i termiczna surowców

- Obróbka wstępna: czyszczenie, mycie, porcjowanie, obieranie, rozmrażanie.
- Obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie, gotowanie na parze.
- Wybór metody w zależności od produktu.
- Bezpieczeństwo mikrobiologiczne i utrata wartości odżywczych.

5 – Transport, ekspozycja i serwis potraw

- Zasady bezpiecznego transportu i przechowywania gotowych potraw.
- Organizacja bufetów, bankietów, stołów serwisowych.
- Ekspozycja i prezentacja potraw – estetyka, porządek, higiena.
- Komunikacja z klientem i rola obsługi w gastronomii.

6 – Gospodarka odpadami i kuchnia zero waste

- Odpady pokonsumpcyjne – rodzaje i sposoby zagospodarowania.
- Minimalizacja strat żywności, planowanie zakupów.
- Zasady ekologicznego gotowania i recykling w gastronomii.
- Powiązanie koncepcji zero waste z Dobrą Praktyką Cateringową.

7 – HACCP i jakość w gastronomii

- System HACCP: podstawowe pojęcia i zasady.

- Analiza zagrożeń, punkty krytyczne (CCP), dokumentacja.
- GHP i GPP – procedury utrzymania czystości i bezpieczeństwa.
- Ćwiczenie: identyfikacja zagrożeń w modelowej kuchni.

8 – Nowoczesna technologia w kuchni: Thermomix®

- Prezentacja urządzenia Thermomix – budowa, bezpieczeństwo, funkcje.
- Obsługa aplikacji Cookidoo – planowanie menu, listy zakupów.
- Praktyczne przygotowanie 2–3 dań: zupa, danie główne, deser.
- Zasady zdrowego odżywiania i wartość odżywcza potraw.

9 – Zarządzanie zespołem i organizacja wydarzeń gastronomicznych

- Planowanie i koordynacja pracy kuchni podczas wydarzeń.
- Przygotowanie menu, logistyka sprzętu i surowców.
- Rola lidera kuchni, komunikacja i rozwiązywanie problemów.
- Symulacja praktyczna: organizacja mini-bankietu / cateringu.

10 – Powtórzenie i egzamin końcowy

- Powtórzenie materiału, omówienie pytań testowych, analiza błędów.
- Egzamin ICVC

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	3 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	130,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

170,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzymuje materiały dydaktyczne w formie papierowej lub cyfrowej.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi mieć ukończone 18 lat.

Adres

ul. Królowej Jadwigi 12

38-500 Sanok

woj. podkarpackie

Kontakt



Przemysław Szywała

E-mail p.szywala@interpiano.pl

Telefon (+48) 793 731 308