



Kucharz

Numer usługi 2025/11/12/5016/3140450

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

45,00 PLN brutto/h

45,00 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego w
Warszawie

📍 Warszawa / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 100 h

225 ocen

📅 17.03.2026 do 12.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	• Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz. • Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne. • Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw. • Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu. • Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	09-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	100

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestników do pracy w placówkach gastronomicznych.

Nabycie przez uczestników umiejętności w zakresie zadań zawodowych kucharza.

Nauczenie pracy w profesjonalnej kuchni – od teorii po praktykę, poznanie nowoczesnych technik gotowania, zdobycie certyfikatu zgodnego z rozporządzeniem MEN.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie rozróżnia i charakteryzuje surowce do produkcji gastronomicznej.	- omawia techniki obróbki surowców (krojenie, gotowanie, smażenie) - dobiera metody konserwacji i sposoby przechowywania surowców - ocenia jakość surowców i półproduktów oraz ich przydatność kulinarną - określa wartość odżywczą i energetyczną produktów - określa zasady żywienia dietetycznego	Wywiad swobodny
Samodzielnie sporządza potrawy i dodatki zgodnie z przepisami i technikami kulinarnymi	- dobiera surowce, przyprawy i sprzęt do produkcji określonych potraw i napojów - zestawia potrawy i układa jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - sporządza potrawy dietetyczne - dobiera właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów - obsługuje maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów - posługuje się drobnym sprzętem gastronomicznym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje obróbkę wstępną surowców	- sortuje, myje, obiera - skrobie, patroszy, filetuje - rozbiera na elementy, trybuje z kości - rozdrabnia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje prawidłową obróbkę termiczną produktu	- dobiera parametry prowadzenia obróbki cieplnej surowców i półproduktów - określa zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki oraz ich wpływ na wartość odżywczą wyrobu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni	- przestrzega zasad BHP - utrzymuje czystość stanowiska - prawidłowo myje i konserwuje sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie planuje i organizuje pracę w kuchni	- określa zasady planowania produkcji - określa koszty, kalkuluje ceny - rozlicza produkcję - zarządza efektywnie czasem pracy - przygotowuje stanowisko pracy i organizuje pracę własną	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Lp	Rodzaj zajęć	Przedmiot nauczania	Liczba godzin
1	Zajęcia teoretyczne	1. Spotkanie organizacyjne 2. Zasady żywienia 3. BHP 4. Towaroznawstwo 5. Podstawowe zasady HACCP 6. Organizacja produkcji	20 godzin dydaktycznych

2	Zajęcia praktyczne	1. Techniki sporządzania dań podstawowych 2. Potrawy z kasz, potrawy z mięs 3. Potrawy z mąki, potrawy z mięs, potrawy z drobiu 4. Potrawy z ryb 5. Potrawy z mleka i przetworów mlecznych 6. Dodatki do dań podstawowych, sosy gorące, porcjowanie i dekorowanie 7. Techniki sporządzania wywarów i zup 8. Techniki sporządzania zup, przygotowanie dodatków do zup 9. Techniki sporządzania przekąsek zimnych, sporządzanie galaret mięsnych i rybnych, sosy zimne 10. Przekąski gorące 11. Podział i charakterystyka deserów 12. Potrawy dietetyczne, potrawy regionalne, potrawy narodowe 13. Potrawy okolicznościowe	80 godziny dydaktycznych
---	--------------------	---	--------------------------

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

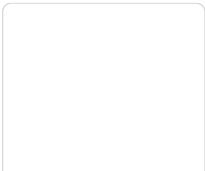
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	45,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	45,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Piotrowski



Wykładowca o dużym doświadczeniu zawodowym, szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem, juror wielu konkursów kulinarnych.

Ukończył Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego W Warszawie - wydział nauk o żywieniu.

Instruktor praktycznej nauki zawodu z uprawnieniami pedagogicznymi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują materiały przygotowane przez wykładowcę, notatnik, długopis oraz produkty żywnościowe, dodatki, przyprawy do przygotowywania dań.

W trakcie szkolenia udostępnione są:

- plansze poglądowe
- slajdy
- filmy szkoleniowe

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które:

- ukończyły co najmniej szkołę podstawową lub gimnazjum
- ukończyły 18 rok życia.

Informacje dodatkowe

Cena usługi zawiera wszystkie niezbędne koszty. Uczestnik nie ponosi żadnych dodatkowych opłat.

W harmonogramie uwzględniono przerwy, które ustalane są pomiędzy uczestnikami a prowadzącymi zajęcia.

Adres

ul. Podwale 13/73

00-252 Warszawa

woj. mazowieckie

Zajęcia teoretyczne odbywają się w w salach szkoleniowych, wyposażonych w niezbędny sprzęt i urządzenia multimedialne. Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowni gastronomicznej wyposażonej w profesjonalny sprzęt gastronomiczny i samodzielne stanowiska do przygotowywania potraw.

Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania bhp, p.poż i sanitarnohigieniczne potwierdzone opiniami wydanymi przez Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej oraz Inspektora Sanitarnego.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Beatrycze Narolska

E-mail bur@zdz.edu.pl

Telefon (+48) 226 356 174