



Szkolenie: Kucharz małej gastronomii - kuchnia azjatycka.

Numer usługi 2025/11/28/51136/3178148

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Smart Idea Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5

4 819 ocen

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 04.02.2026 do 08.02.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w lokalach gastronomicznych np. osoby pracujące lub planujące pracować w gastronomii małej skali, kandydaci na stanowisko kucharza małej gastronomii, pracownicy foodtrucków, barów azjatyckich, lokali szybkiej obsługi, osoby potrzebujące podnieść kompetencje w cateringu i kuchni azjatyckiej.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	03-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych na stanowisku Kucharza Małej Gastronomii ze specjalizacją w kuchni azjatyckiej – w szczególności w zakresie organizacji pracy, przygotowania półproduktów, obróbki surowców i potraw, zasad HACCP i BHP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy kucharza małej gastronomii	opisuje zasady organizacji miejsca pracy w kuchni małej gastronomii,	Test teoretyczny
	dobiera narzędzia i wyposażenie do rodzaju wykonywanych czynności,	Analiza dowodów i deklaracji
	stosuje zasady ergonomii i organizacji czasu pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i systemu HACCP	omawia podstawy GMP/GHP oraz elementy systemu HACCP,	Test teoretyczny
	identyfikuje zagrożenia występujące w procesie produkcji gastronomicznej,	Test teoretyczny
	wskazuje działania zapobiegawcze w punktach krytycznych procesu.	Test teoretyczny
Realizuje proces przyjmowania, selekcji i magazynowania surowców	rozdziela rodzaje surowców stosowanych w kuchni azjatyckiej,	Test teoretyczny
	kontroluje jakość i stan dostarczonych produktów,	Analiza dowodów i deklaracji
	wskazuje warunki i zasady przechowywania surowców suchych, chłodniczych oraz mrożonych,	Test teoretyczny
Wykonuje obróbkę wstępną i termiczną surowców	przeprowadza obróbkę wstępną: mycie, krojenie, porcjowanie,	Analiza dowodów i deklaracji
	stosuje prawidłowe metody rozmrażania żywności,	Analiza dowodów i deklaracji
	dobiera techniki obróbki termicznej stosowane w kuchni azjatyckiej (wok, smażenie, gotowanie, obróbka parowa),	Analiza dowodów i deklaracji
	kontroluje temperatury i czas obróbki.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje potrawy kuchni azjatyckiej zgodnie z zasadami ekspozycji i serwisu	stosuje techniki przygotowania potraw charakterystycznych dla kuchni azjatyckiej (np. dania stir-fry, zupy, curry, makarony),	Analiza dowodów i deklaracji
	komponuje estetyczną ekspozycję na talerzu i bufecie,	Analiza dowodów i deklaracji
	dobiera dodatki i dekoracje zgodnie z zasadami gastronomii azjatyckiej,	Analiza dowodów i deklaracji
	stosuje procedury BHP podczas pracy w kuchni,	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje w zespole i stosuje zasady BHP oraz ppoż.	rozpoznaje zagrożenia i wskazuje sposoby ich eliminacji,	Test teoretyczny
	komunikuje się z zespołem w procesie przygotowania potraw i organizacji cateringu.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady zrównoważonej i produkcji gastronomicznej	Identyfikuje źródła strat żywności w procesie produkcyjnym oraz wskazuje sposoby ich ograniczania.	Test teoretyczny
	Planuje produkcję posiłków w sposób minimalizujący zużycie energii i wody	Test teoretyczny
	Wdraża rozwiązania ograniczające zużycie zasobów	Analiza dowodów i deklaracji
	Organizuje pracę zgodnie z zasadami ekologicznej gospodarki surowcami i odpadami	Analiza dowodów i deklaracji

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.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

Program szkolenia obejmuje wszystkie kluczowe elementy związane z pracą kucharza małej gastronomii, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami, co pozwoli uczestnikom na pełne zrozumienie i opanowanie wymaganego zakresu umiejętności.

Program przewiduje 50 godz/dyd szkolenia (teoria 21 godz + praktyka 26 godz) + 3 godz/dyd egzaminu. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy, które nie wliczają się w czas trwania usługi.

PROGRAM SZKOLENIA

MODUŁ 1 – Organizacja pracy w kuchni – 4 godz.

1. Organizacja stanowiska pracy kucharza
2. Ergonomia, podział zadań, wyposażenie
3. Rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych
4. Dobra Praktyka Cateringowa (DPC)

MODUŁ 2 – GHP/GMP + HACAP– 6 godz.

5. GHP i GMP – higiena osobista i procesowa
6. Zasady czystości w kuchni małej gastronomii
7. HACCP – zagrożenia i CCP
8. Dokumentacja HACCP i procedury kontroli

MODUŁ 3 – Surowce i magazynowanie – 4 godz.

1. Charakterystyka surowców kuchni azjatyckiej
2. Przyjmowanie dostaw, kontrola jakości
3. Magazynowanie produktów
4. Rotacja zapasów – FIFO/FEFO

MODUŁ 4 – Obróbka wstępna – 6 godz

5. Mycie, czyszczenie, porcjowanie
6. Techniki krojenia w kuchni azjatyckiej
7. Przygotowanie półproduktów: pasty, buliony

MODUŁ 5 – Obróbka termiczna – 6 godz.

1. Techniki termiczne kuchni azjatyckiej
2. Stir-fry i praca z wokiem
3. Smażenie głębokie i gotowanie parowe
4. Kontrola temperatur i bezpieczeństwo

MODUŁ 6 – Serwowanie i ekspozycja – 4 godz.

3. Zasady ekspozycji potraw
4. Dekorowanie potraw

5. Budowa bufetu azjatyckiego

MODUŁ 7 – Przygotowanie potraw – 10 godz.

5. Dania curry i jednogarnkowe

6. Dania z makaronów azjatyckich.

7. Zupy kuchni azjatyckiej – pho, ramen, tom yum

8. Street-food azjatycki: Bao, spring rolls, dim sum

MODUŁ 8 – BHP / PPOŻ / współpraca – 3 godz.

5. Zasady BHP i PPOŻ w kuchni

6. Praca zespołowa i komunikacja

MODUŁ 9 – Zielone kompetencje w gastronomii (4 godz.)

1. Zrównoważona produkcja gastronomiczna

2. Ograniczanie strat żywności

3. Ekologiczne zarządzanie surowcami

WALIDACJA 3 godz/dyd

Organizator zapewnia dostęp do kuchni/zaplecza gastronomicznego wyposażonego w niezbędny sprzęt i akcesoria gastronomiczne/kuchenne, tj. garnki, patelnie, noże sztućce, kuchnie gazowe, piekarniki, produkty spożywcze środki czystości i inne. Podczas szkolenia Uczestnicy będą korzystać z zapewnionych produktów spożywczych niezbędnych do zajęć praktycznych przewidzianych w programie szkolenia.

Szkolenie realizowane jest z wykorzystaniem metod praktycznych i aktywizujących. Zawiera pokaz instruktora, ćwiczenia praktyczne przy stanowisku pracy, pracę w parach i grupach, mini wykłady wprowadzające oraz analizę przypadków. Uczestnicy uczą się poprzez samodzielne wykonywanie zadań kulinarnych, symulacje sytuacji kuchennych i krótkie dyskusje. W części dotyczącej zielonych kompetencji stosowane są także proste audyty ekologiczne stanowiska i ćwiczenia ograniczające straty żywności.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 MODUŁ 1 – Organizacja pracy w kuchni	Izabela Gajdamowicz	04-02-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	04-02-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 25 MODUŁ 2 – GHP/GMP + HACAP	Izabela Gajdamowicz	04-02-2026	11:15	13:30	02:15
4 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	04-02-2026	13:30	13:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 25 MODUŁ 2 – GHP/GMP + HACAP	Izabela Gajdamowicz	04-02-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 25 MODUŁ 3 – Surowce i magazynowanie	Izabela Gajdamowicz	05-02-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	05-02-2026	11:00	11:15	00:15
8 z 25 MODUŁ 4 – Obróbka wstępna	Izabela Gajdamowicz	05-02-2026	11:15	13:30	02:15
9 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	05-02-2026	13:30	13:45	00:15
10 z 25 MODUŁ 4 – Obróbka wstępna	Izabela Gajdamowicz	05-02-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 25 MODUŁ 5 – Obróbka termiczna	Izabela Gajdamowicz	06-02-2026	08:00	10:15	02:15
12 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	06-02-2026	10:15	10:30	00:15
13 z 25 MODUŁ 5 – Obróbka termiczna	Izabela Gajdamowicz	06-02-2026	10:30	12:45	02:15
14 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	06-02-2026	12:45	13:00	00:15
15 z 25 MODUŁ 6 – Serwowanie i ekspozycja	Izabela Gajdamowicz	06-02-2026	13:00	16:00	03:00
16 z 25 MODUŁ 7 – Przygotowanie potraw	Izabela Gajdamowicz	07-02-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	07-02-2026	11:00	11:15	00:15
18 z 25 MODUŁ 7 – Przygotowanie potraw	Izabela Gajdamowicz	07-02-2026	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	07-02-2026	13:30	13:45	00:15
20 z 25 MODUŁ 7 – Przygotowanie potraw	Izabela Gajdamowicz	07-02-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 25 MODUŁ 8 – BHP / PPOŻ / współpraca	Izabela Gajdamowicz	08-02-2026	08:00	10:15	02:15
22 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	08-02-2026	10:15	10:30	00:15
23 z 25 MODUŁ 9 – Zielone kompetencje w gastronomii	Izabela Gajdamowicz	08-02-2026	10:30	13:30	03:00
24 z 25 przerwa	Izabela Gajdamowicz	08-02-2026	13:30	13:45	00:15
25 z 25 Walidacja	-	08-02-2026	13:45	16:00	02:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	85,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	85,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Izabela Gajdamowicz

Właściciel restauracji, kucharz z wykształcenia i zamiłowania, doświadczony organizator pracy restauracji i lokali gastronomicznych, trener gastronomiczny. Prowadzi szkolenia kulinarne i z obszaru zarządzania gastronomią, które poparte są jej wykształceniem i bogatym doświadczeniem.

Prowadzi własną działalność, zarządza personelem, szkoleni kucharzy, planuje menu, przygotowuje przepisy, kontroluje jakość dań oraz monitoruje food cost.

Właściciel i szef kuchni (firma cateringowa SAMO ZDROWIE, Restauracja MISA, Restauracja Pierogowa Zagroda.

Doświadczenie zdobywała w Stanach Zjednoczonych, m.in.: Bodega – Cleveland – jako główny menager.

Wykształcenie gastronomiczne: LE CORDON BLEU INSTITUTE OF CULINARY ARTS, PITTSBURGH (2010 – 2011). Dodatkowo stale poszerza swoje kwalifikacje w zakresie zarządzania gastronomią: ACF - Junior Member; certified culinarian upon graduation; NRAEF - ServSafe Food Protector Manager; NRAEF - MangeFirst Controlling Food Costs; NRAEF ManageFirst Human Resources Manag. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie krócej niż 5 lat przed publikacją usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały potrzebne do realizacji szkolenia zapewnia organizator, np. garnki, patelnie, sztućce, talerze, noże, deski do krojenia, produkty spożywcze (mięsa, warzywa, przyprawy, sosy).

Dodatkowo Uczestnicy otrzymują skrypt z przepisami kulinarnymi z zakresu tematyki szkolenia.

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

Warunkiem ukończenia szkolenia (a zarazem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu) jest frekwencja na poziomie minimum 80%.

Dostawca usługi codziennie prowadzi listę obecności.

Szkolenie kończy się uzyskaniem

Certyfikat ICVC/PMG 20004.10 Kucharz Małej Gastronomii – potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób prowadzących działalności związane z cateringiem i przygotowaniem żywności, w ujęciu socjalnym i komercyjnym.

Certyfikat ICVC/PMG 20004.10 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Kucharz Małej Gastronomii,

Usługa kończy się również uzyskaniem Zaświadczenia o ukończeniu udziału w usłudze rozwojowej

Adres

ul. Aleja Józefa Piłsudskiego 25
15-444 Białystok
woj. podlaskie

Kontakt



MARTA SZEFLER

E-mail marta.szepler@smartszkolenia.pl

Telefon (+48) 666 610 564