

**Kucharz (kod zawodu 512001) - szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2025/12/01/157763/3183043

**6 900,00 PLN** brutto

6 900,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia  
Grilla i BBQ Piotr  
Bassara, Nicole  
Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 5,0 / 5

1 012 ocen

📍 Równe / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 46 h

📅 20.03.2026 do 28.03.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi****1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

**1. Doświadczenie:**

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu potraw są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

**1. Zakres zadań:**

- Przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak dania mięsne, ryby, makarony, sosy itp.
- Zdobienie i prezentacja talerzy.
- Organizacja pracy w kuchni.

**1. Wiedza i umiejętności:**

- Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw.

**Minimalna liczba uczestników**

5

**Maksymalna liczba uczestników**

20

|                                 |                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Data zakończenia rekrutacji     | 19-03-2026                                                                                                       |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                      |
| Liczba godzin usługi            | 46                                                                                                               |
| 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

Usługa "Kucharz (kod zawodu 512001) - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz. W swojej pracy zajmuje się organizacją stanowiska pracy z zachowaniem przepisów BHP i p.poż., przygotowywaniem i serwowaniem potraw. Posiada wiedzę w zakresie klasyfikacji potraw, magazynowania i obróbki produktów spożywczych. Odpowiada za prezentację i dekorowanie potraw na talerzu.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                      | Kryteria weryfikacji                                                                                   | Metoda walidacji |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Organizuje pracę na stanowisku Kucharz                                                  | Planuje narzędzia i urządzenia kuchenne do rodzaju wykonywanych zadań                                  | Test teoretyczny |
|                                                                                         | Organizuje elementy wyposażenia zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa                          | Test teoretyczny |
|                                                                                         | Przygotowuje miejsce pracy zgodnie z zasadami higieny i BHP                                            | Test teoretyczny |
| Definiuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering | Rozróżnia podstawowe rodzaje usług gastronomicznych (restauracyjna, cateringowa, zbiorowego żywienia). | Test teoretyczny |
|                                                                                         | Rozróżnia catering otwarty a zamknięty.                                                                | Test teoretyczny |
|                                                                                         | Określa cechy charakterystyczne organizacji usług cateringowych                                        | Test teoretyczny |
|                                                                                         | Przyporządkowuje przykłady usług do odpowiednich kategorii gastronomicznych                            | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                                                                                               | Kryteria weryfikacji                                                                | Metoda walidacji             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Rozróżnia metody podawania posiłków w działalności cateringowej                                                                  | Planuje metodę serwowania do rodzaju imprezy i charakteru zamówienia                | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  | Stosuje zasady estetyki i ergonomii przy ekspozycji potraw.                         | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  | Ocenia wpływ sposobu podania na odbiór usługi przez klienta.                        | Test teoretyczny             |
| Definiuje zakres kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych | Planuje rozmieszczenie punktów serwisowych i bufetów                                | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  |                                                                                     | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                  | Planuje formę obsługi do typu wydarzenia (bankiet, garden party, firmowe spotkanie) | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  |                                                                                     | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                  | Monitoruje przebieg obsługi i reaguje na zmieniające się potrzeby.                  | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  |                                                                                     | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                  | Rozpoznaje elementy DPC oraz ich zastosowanie w praktyce                            | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  |                                                                                     | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                                                                  | Stosuje procedury dotyczące higieny osobistej i higieny sprzętu                     | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  |                                                                                     | Analiza dowodów i deklaracji |
| Definiuje zakres Dobrej Praktyki Cateringowej                                                                                    | Dokonuje oceny zagrożeń i identyfikuje krytyczne punkty kontroli (HACCP)            | Test teoretyczny             |
| Rozróżnia wiedzę na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców                                                         | Ocenia jakość i termin ważności dostarczanych surowców                              | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  | Zachowuje zasady FIFO i temperatury przechowywania produktów                        | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  | Prowadzi dokumentację przyjęć i rotacji magazynowej                                 | Test teoretyczny             |
| Definiuje sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców                                                                      | Rozróżnia sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców                         | Test teoretyczny             |
|                                                                                                                                  |                                                                                     | Analiza dowodów i deklaracji |

| Efekty uczenia się                                                                         | Kryteria weryfikacji                                                                     | Metoda walidacji             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Definiuje sposoby przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw | Dobiera odpowiednią technikę obróbki do rodzaju surowca.                                 | Test teoretyczny             |
|                                                                                            | Przestrzega zasad rozmrażania i zapobiegania kontaminacji krzyżowej.                     | Test teoretyczny             |
|                                                                                            | Kontroluje czas i temperaturę obróbki cieplnej zgodnie z normami bezpieczeństwa          | Test teoretyczny             |
| Rozróżnia metody właściwego przechowywania żywności                                        | omawia i charakteryzuje metody właściwego przechowywania żywności                        | Test teoretyczny             |
| Rozróżnia metody właściwego transportu różnego rodzaju potraw                              | Planuje opakowania i środki transportu do rodzaju potraw                                 | Test teoretyczny             |
|                                                                                            | Kontroluje temperaturę i czas transportu                                                 | Test teoretyczny             |
|                                                                                            | Dokumentuje warunki przewozu zgodnie z procedurami jakości                               | Test teoretyczny             |
| Planuje oraz wykonuje serwowanie i ekspozycje potraw                                       | Planuje naczynia i dekoracje do rodzaju potrawy i okazji                                 | Test teoretyczny             |
|                                                                                            |                                                                                          | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                            | Stosuje zasady estetyki i funkcjonalności w prezentacji potraw.                          | Test teoretyczny             |
|                                                                                            |                                                                                          | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                                                            | Zapewnia zachowanie odpowiedniej temperatury i higieny przy serwowaniu                   | Test teoretyczny             |
|                                                                                            |                                                                                          | Analiza dowodów i deklaracji |
| Definiuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi                                      | omawia i charakteryzuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi                      | Test teoretyczny             |
| Definiuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP                 | omawia i charakteryzuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP | Test teoretyczny             |
| Rozróżnia rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział                 | omawia i charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział | Test teoretyczny             |

| Efekty uczenia się                             | Kryteria weryfikacji                                              | Metoda walidacji             |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Planuje oraz zarządza czasem i pracy w zespole | Planuje działania w ramach zespołu z uwzględnieniem terminów.     | Test teoretyczny             |
|                                                |                                                                   | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                | Komunikuje się efektywnie z członkami zespołu                     | Test teoretyczny             |
|                                                |                                                                   | Analiza dowodów i deklaracji |
|                                                | Wykorzystuje narzędzia planowania (np. harmonogramy, listy zadań) | Test teoretyczny             |
|                                                |                                                                   | Analiza dowodów i deklaracji |
| Definiuje zasady BHP i ppoż.                   | Rozróżnia zagrożenia typowe dla środowiska kuchennego             | Test teoretyczny             |
|                                                | Stosuje środki ochrony osobistej i zna procedury ewakuacji.       | Test teoretyczny             |
|                                                | Reaguje prawidłowo w sytuacjach awaryjnych                        | 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 | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację               | Certyfikowany Egzaminator ICVC                                                                 |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                      | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.                                                                   |

# Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.
17. Powtórzenie wiadomości
18. Walidacja
19. Certyfikacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na postawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 46 godzin dydaktycznych.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

| Przedmiot / temat zajęć                                      | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 19</div> 1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz | Agnieszka Kłak | 20-03-2026            | 15:00               | 16:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                           | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>2 z 19</b> 2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering                                          | Agnieszka Kłak | 20-03-2026            | 16:30               | 19:15               | 02:45         |
| <b>3 z 19</b> 3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej                                                                   | Agnieszka Kłak | 20-03-2026            | 19:15               | 21:00               | 01:45         |
| <b>4 z 19</b> 4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych | Agnieszka Kłak | 21-03-2026            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <b>5 z 19</b> 5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej                                                                                    | Agnieszka Kłak | 21-03-2026            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| <b>6 z 19</b> 6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców                                                        | Agnieszka Kłak | 21-03-2026            | 11:00               | 13:15               | 02:15         |
| <b>7 z 19</b> 7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców                                                                            | Agnieszka Kłak | 21-03-2026            | 13:15               | 16:00               | 02:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                          | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 8 z 19 8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw   | Agnieszka Kłak | 22-03-2026            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 9 z 19 9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności                                    | Agnieszka Kłak | 22-03-2026            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| 10 z 19 10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw                             | Agnieszka Kłak | 22-03-2026            | 11:00               | 13:15               | 02:15         |
| 11 z 19 11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw                                      | Agnieszka Kłak | 22-03-2026            | 13:15               | 16:00               | 02:45         |
| 12 z 19 12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi                    | Agnieszka Kłak | 27-03-2026            | 15:00               | 16:30               | 01:30         |
| 13 z 19 13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP | Agnieszka Kłak | 27-03-2026            | 16:30               | 19:15               | 02:45         |
| 14 z 19 14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział          | Agnieszka Kłak | 27-03-2026            | 19:15               | 21:00               | 01:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>15 z 19</b> 15.<br>Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole | Agnieszka Kłak | 28-03-2026            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| <b>16 z 19</b> 16.<br>Znajomość zasad BHP i ppoż.                      | Agnieszka Kłak | 28-03-2026            | 09:30               | 12:00               | 02:30         |
| <b>17 z 19</b> 17.<br>Powtórzenie wiadomości                           | Agnieszka Kłak | 28-03-2026            | 12:00               | 13:30               | 01:30         |
| <b>18 z 19</b> 18.<br>Walidacja                                        | -              | 28-03-2026            | 13:30               | 14:15               | 00:45         |
| <b>19 z 19</b> 19.<br>Certyfikacja                                     | -              | 28-03-2026            | 14:15               | 14:30               | 00:15         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 6 900,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 6 900,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 80,00 PLN    |
| W tym koszt walidacji netto               | 80,00 PLN    |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 170,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 170,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Agnieszka Kłak

Szefowa Kuchni z ponad 20-letnim doświadczeniem w zarządzaniu operacjami kuchennymi w hotelach, restauracjach, imprezach indywidualnych. Jej najmocniejszą stroną jest kuchnia włoska, której tajniki zdobywała szkoląc się i pracując we Włoszech. Posiada doświadczenie w tworzeniu nowych receptur i kreowaniu menu dla restauracji. Od wielu lat prowadzi szkolenia kulinarne w całej Polsce.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

## Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Uczestnik szkolenia nabywa kwalifikacje zawodowe zgodnie z kodem zawodu:

- kucharz (kod zawodu 512001).

Podstawa zwolnienia z VAT:

Dofinansowanie co najmniej w 70% - zgodnie z treścią § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 ze zm.).

## Adres

ul. Długa 16

38-451 Równe

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

# Kontakt



**Elżbieta Kruczek**

**E-mail** [biuro@pau.edu.pl](mailto:biuro@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599