

**Kurs kucharz z egzaminem czeladniczym**

Numer usługi 2025/12/03/39178/3188584

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

72,50 PLN brutto/h

72,50 PLN netto/h

Stowarzyszenie

"Centrum Szkolenia
Zawodowego"

★★★★★ 4,6 / 5

1 242 oceny

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 03.03.2026 do 31.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią osoby, które chcą poszerzyć swoje umiejętności oraz kwalifikacje w zawodzie kucharz.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	02-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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

Celem edukacyjnym szkolenia jest teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu kucharz małej gastronomii oraz do przystąpienia do egzaminu zewnętrznego przeprowadzanego przez Izbę Rzemieślniczą Lubelszczyzny.

Potwierdzenie osiągnięcia określonych w usłudze efektów uczenia się (kompetencji), tj. prowadzi do uzyskania kwalifikacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje kluczowe akty prawne (krajowe i unijne) regulujące produkcję i obrót żywnością w gastronomii.	Rozróżnia ustawy krajowe od rozporządzeń unijnych dotyczących bezpieczeństwa żywności.	Test teoretyczny
Definiuje ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Identyfikuje Krytyczne Punkty Kontroli (CCP) dla przykładowego procesu technologicznego (np. produkcja lodów).	Test teoretyczny
	Opracowuje schemat procedur GHP dla stanowiska obróbki wstępnej warzyw.	Test teoretyczny
	Stosuje zasady Dobrej Praktyki Higienicznej podczas pracy w kuchni, co jest weryfikowane checklistą.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Opisuje prawidłowy sposób postępowania w przypadku wypadku (np. oparzenia, skaleczenia).	Test teoretyczny
Stosuje zasady BHP oraz procedury pierwszej pomocy w środowisku kuchennym.	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z normami ergonomii i bezpieczeństwa pożarowego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje makro- i mikroelementy oraz ich rolę w diecie człowieka.	Rozróżnia funkcje białek, tłuszczów i węglowodanów w organizmie.	Test teoretyczny
	Wskazuje główne źródła witamin i minerałów w produktach spożywczych.	Wywiad swobodny
Analizuje normy i zalecenia żywieniowe (np. Piramida Zdrowego Żywienia) oraz ich zastosowanie w praktyce.	Interpretuje aktualne wytyczne dietetyczne zawarte w piramidzie zdrowego żywienia.	Wywiad swobodny
	Ocenia przykładowy jadłospis pod kątem jego zbilansowania i zgodności z normami kalorycznymi dla określonej grupy (np. sportowca, seniora).	Prezentacja
	Dobiera substytuty produktów dla diety wegańskiej (np. zamienniki jaj, mleka).	Wywiad swobodny
	Projektuje jednodniowy jadłospis dla osoby z celiakią, eliminując gluten.	Test teoretyczny
Planuje menu uwzględniające podstawowe diety specjalistyczne (np. bezglutenowa, wegańska, cukrzycowa).		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne (piece, chłodnie, rozdrabniarki) zgodnie z instrukcją i zasadami BHP.	Demonstruje prawidłowe uruchamianie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego.	Test teoretyczny
	Wykorzystuje różne tryby pracy urządzeń (np. tryb parowy, konwekcyjny, mieszany).	Prezentacja
Konszerwuje stan techniczny podstawowego sprzętu kuchennego. Klasyfikuje surowce gastronomiczne (mięso, ryby, warzywa, nabiał, produkty zbożowe) według ich rodzaju i cech jakościowych.	Wskazuje punkty wymagające codziennego czyszczenia, dezynfekcji w kralnicy.	Wywiad swobodny
	Monitoruje zapisy temperatur w urządzeniach chłodniczych, reagując na nieprawidłowości.	Prezentacja
	Rozróżnia objawy awarii od normalnego zużycia sprzętu.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia gatunki mięsa i podroby przydatne do różnych metod obróbki cieplnej.	Test teoretyczny
Ocenia jakość i świeżość dostarczanych surowców na etapie przyjęcia do magazynu.	Identyfikuje podstawowe gatunki zbóż, kasz i mąk.	Wywiad swobodny
	Wskazuje organoleptyczne cechy świadczące o świeżości ryb, mięsa i warzyw.	Test teoretyczny
Analizuje zmiany fizyczne i chemiczne zachodzące w surowcach podczas obróbki cieplnej. Planuje przebieg procesów technologicznych produkcji potraw, optymalizując czas pracy i wykorzystanie sprzętu.	Kwalifikuje surowiec do przyjęcia lub odrzucenia na podstawie kryteriów jakościowych.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia procesy denaturacji białka i karmelizacji cukrów.	Wywiad swobodny
	Uzasadnia dobór konkretnej techniki obróbki do danego surowca (np. duszenie twardego mięsa, smażenie delikatnej ryby).	Wywiad swobodny
	Opracowuje harmonogram produkcji obiadu trzydaniowego dla 50 osób.	Prezentacja
	Sekwencjonuje zadania na stanowisku, przechodząc od obróbki wstępnej do obróbki cieplnej, zgodnie z zasadami higieny.	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza podstawowe dania (zupy, dania mięsne, rybne, wegetariańskie, desery) z użyciem różnorodnych technik kulinarnych.	Demonstruje umiejętność krojenia warzyw (np. julienne, brunoise).	Prezentacja
	Wykonuje poprawnie sosy bazowe (np. beszamelowy, holenderski) uzyskując właściwą konsystencję i smak.	Prezentacja
Dekoruje oraz wydaje potrawy, stosując zasady estetycznej prezentacji (platingu).	Aranżuje danie na talerzu w sposób estetyczny, z zachowaniem proporcji i kolorystyki.	Prezentacja
Wydaje potrawy, stosując zasady estetycznej prezentacji (platingu).	Ocenia końcowy wygląd potrawy pod kątem gotowości do wydania gościowi.	Prezentacja

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

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

Program

Kurs Kucharz z egzaminem czeladniczym obejmuje 40 godzin zajęć teoretycznych i 40 godzin zajęć praktycznych. Kurs skierowany jest dla osób pracujących jak i bezrobotnych chcących zdobyć kwalifikacje do pracy na stanowisku KUCHARZ.

1 godzina zajęć = 45 min +15 min. przerwy

Zajęcia teoretyczne:

1. *Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym*

2. *Ogólne zasady w żywieniu człowieka*

3. *Maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii.*

4. *Towaroznawstwo gastronomiczne*

Zajęcia praktyczne:

1. *Procesy technologiczne*

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 158

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 158 Zajęcia teoretyczneOgólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	03-03-2026	15:00	15:45	00:45
2 z 158 przerwa	Justyna Cyran	03-03-2026	15:45	16:00	00:15
3 z 158 Zajęcia teoretyczneOgólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	03-03-2026	16:00	16:45	00:45
4 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	03-03-2026	16:45	17:00	00:15
5 z 158 Zajęcia teoretyczneOgólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	03-03-2026	17:00	17:45	00:45
6 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	03-03-2026	17:45	18:00	00:15
7 z 158 Zajęcia teoretyczneOgólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	03-03-2026	18:00	18:45	00:45
8 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	03-03-2026	18:45	19:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 158 Zajęcia teoretyczne Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	03-03-2026	19:00	19:45	00:45
10 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	03-03-2026	19:45	20:00	00:15
11 z 158 Zajęcia teoretyczne Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	04-03-2026	15:00	15:45	00:45
12 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	04-03-2026	15:45	16:00	00:15
13 z 158 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	04-03-2026	16:00	16:45	00:45
14 z 158 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	04-03-2026	16:45	17:00	00:15
15 z 158 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	04-03-2026	17:00	17:45	00:45
16 z 158 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	04-03-2026	17:45	18:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 158 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	04-03-2026	18:00	18:45	00:45
18 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	04-03-2026	18:45	19:00	00:15
19 z 158 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Justyna Cyran	04-03-2026	19:00	19:45	00:45
20 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	04-03-2026	19:45	20:00	00:15
21 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	05-03-2026	15:00	15:45	00:45
22 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	05-03-2026	15:45	16:00	00:15
23 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	05-03-2026	16:00	16:45	00:45
24 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	05-03-2026	16:45	17:00	00:15
25 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	05-03-2026	17:00	17:45	00:45
26 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	05-03-2026	17:45	18:00	00:15
27 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	05-03-2026	18:00	18:45	00:45
28 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	05-03-2026	18:45	19:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	05-03-2026	19:00	19:45	00:45
30 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	05-03-2026	19:45	20:00	00:15
31 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	06-03-2026	15:00	15:45	00:45
32 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	06-03-2026	15:45	16:00	00:15
33 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	06-03-2026	16:00	16:45	00:45
34 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	06-03-2026	16:45	17:00	00:15
35 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	06-03-2026	17:00	17:45	00:45
36 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	06-03-2026	17:45	18:00	00:15
37 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	06-03-2026	18:00	18:45	00:45
38 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	06-03-2026	18:45	19:00	00:15
39 z 158 Zajęcia teoretyczne.Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Justyna Cyran	06-03-2026	19:00	19:45	00:45
40 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	06-03-2026	19:45	20:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 158 Zajęcia teoretyczneMaszyn i urządzenia stosowane w gastronomii.	Justyna Cyran	09-03-2026	15:00	15:45	00:45
42 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	09-03-2026	15:45	16:00	00:15
43 z 158 Zajęcia teoretyczneMaszyn i urządzenia stosowane w gastronomii.	Justyna Cyran	09-03-2026	16:00	16:45	00:45
44 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	09-03-2026	16:45	17:00	00:15
45 z 158 Zajęcia teoretyczneMaszyn i urządzenia stosowane w gastronomii.	Justyna Cyran	09-03-2026	17:00	17:45	00:45
46 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	09-03-2026	17:45	18:00	00:15
47 z 158 Zajęcia teoretyczneMaszyn i urządzenia stosowane w gastronomii.	Justyna Cyran	09-03-2026	18:00	18:45	00:45
48 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	09-03-2026	18:45	19:00	00:15
49 z 158 Zajęcia teoretyczneMaszyn i urządzenia stosowane w gastronomii.	Justyna Cyran	09-03-2026	19:00	19:45	00:45
50 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	09-03-2026	19:45	20:00	00:15
51 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	10-03-2026	15:00	15:45	00:45
52 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	10-03-2026	15:45	16:00	00:15
53 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	10-03-2026	16:00	16:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
54 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	10-03-2026	16:45	17:00	00:15
55 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	10-03-2026	17:00	17:45	00:45
56 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	10-03-2026	17:45	18:00	00:15
57 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	10-03-2026	18:00	18:45	00:45
58 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	10-03-2026	18:45	19:00	00:15
59 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	10-03-2026	19:00	19:45	00:45
60 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	10-03-2026	19:45	20:00	00:15
61 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	11-03-2026	15:00	15:45	00:45
62 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	11-03-2026	15:45	16:00	00:15
63 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	11-03-2026	16:00	16:45	00:45
64 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	11-03-2026	16:45	17:00	00:15
65 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	11-03-2026	17:00	17:45	00:45
66 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	11-03-2026	17:45	18:00	00:15
67 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	11-03-2026	18:00	18:45	00:45
68 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	11-03-2026	18:45	19:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
69 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	11-03-2026	19:00	19:45	00:45
70 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	11-03-2026	19:45	20:00	00:15
71 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	12-03-2026	15:00	15:45	00:45
72 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	12-03-2026	15:45	16:00	00:15
73 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	12-03-2026	16:00	16:45	00:45
74 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	12-03-2026	16:45	17:00	00:15
75 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	12-03-2026	17:00	17:45	00:45
76 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	12-03-2026	17:45	18:00	00:15
77 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	12-03-2026	18:00	18:45	00:45
78 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	12-03-2026	18:45	19:00	00:15
79 z 158 Zajęcia teoretyczneTowa roznawstwo gastronomiczne	Justyna Cyran	12-03-2026	19:00	19:45	00:45
80 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	12-03-2026	19:45	20:00	00:15
81 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	13-03-2026	15:00	15:45	00:45
82 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	13-03-2026	15:45	16:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
83 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	13-03-2026	16:00	16:45	00:45
84 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	13-03-2026	16:45	17:00	00:15
85 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	13-03-2026	17:00	17:45	00:45
86 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	13-03-2026	17:45	18:00	00:15
87 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	13-03-2026	18:00	18:45	00:45
88 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	13-03-2026	18:45	19:00	00:15
89 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	13-03-2026	19:00	19:45	00:45
90 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	13-03-2026	19:45	20:00	00:15
91 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	16-03-2026	15:00	15:45	00:45
92 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	16-03-2026	15:45	17:00	01:15
93 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	16-03-2026	17:00	17:45	00:45
94 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	16-03-2026	17:45	18:00	00:15
95 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	16-03-2026	18:00	18:45	00:45
96 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	16-03-2026	18:45	19:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
97 z 158 Zajęcia praktyczne Procesy technologiczne	Justyna Cyran	16-03-2026	19:00	19:45	00:45
98 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	16-03-2026	19:45	20:00	00:15
99 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	17-03-2026	15:00	15:45	00:45
100 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	17-03-2026	15:45	16:00	00:15
101 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	17-03-2026	16:00	16:45	00:45
102 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	17-03-2026	16:45	17:00	00:15
103 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	17-03-2026	17:00	17:45	00:45
104 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	17-03-2026	17:45	18:00	00:15
105 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	17-03-2026	18:00	18:45	00:45
106 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	17-03-2026	18:45	19:00	00:15
107 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	17-03-2026	19:00	19:45	00:45
108 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	17-03-2026	19:45	20:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
109 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	18-03-2026	15:00	15:45	00:45
110 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	18-03-2026	15:45	16:00	00:15
111 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	18-03-2026	16:00	16:45	00:45
112 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	18-03-2026	16:45	17:00	00:15
113 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	18-03-2026	17:00	17:45	00:45
114 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	18-03-2026	17:45	18:00	00:15
115 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	18-03-2026	18:00	18:45	00:45
116 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	18-03-2026	18:45	19:00	00:15
117 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	18-03-2026	19:00	19:45	00:45
118 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	18-03-2026	19:45	20:00	00:15
119 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	19-03-2026	15:00	15:45	00:45
120 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	19-03-2026	15:45	16:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
121 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	19-03-2026	16:00	16:45	00:45
122 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	19-03-2026	16:45	17:00	00:15
123 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	19-03-2026	17:00	17:45	00:45
124 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	19-03-2026	17:45	18:00	00:15
125 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	19-03-2026	18:00	18:45	00:45
126 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	19-03-2026	18:45	19:00	00:15
127 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	19-03-2026	19:00	19:45	00:45
128 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	19-03-2026	19:45	20:00	00:15
129 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	20-03-2026	15:00	15:45	00:45
130 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	20-03-2026	15:45	16:00	00:15
131 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	20-03-2026	16:00	16:45	00:45
132 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	20-03-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
133 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	20-03-2026	17:00	17:45	00:45
134 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	20-03-2026	17:45	18:00	00:15
135 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	20-03-2026	18:00	18:45	00:45
136 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	20-03-2026	18:45	19:00	00:15
137 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	20-03-2026	19:00	19:45	00:45
138 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	20-03-2026	19:45	20:00	00:15
139 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	29-03-2026	15:00	15:45	00:45
140 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	29-03-2026	15:45	16:00	00:15
141 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	29-03-2026	16:00	16:45	00:45
142 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	29-03-2026	16:45	17:00	00:15
143 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	29-03-2026	17:00	17:45	00:45
144 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	29-03-2026	17:45	18:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
145 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	29-03-2026	18:00	18:45	00:45
146 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	29-03-2026	18:45	19:00	00:15
147 z 158 Zajęcia praktyczne Technika sporządzania dań	Justyna Cyran	29-03-2026	19:00	19:45	00:45
148 z 158 Przerwa	Justyna Cyran	29-03-2026	19:45	20:00	00:15
149 z 158 Walidacja	-	31-03-2026	15:00	15:45	00:45
150 z 158 Przerwa	-	31-03-2026	15:45	16:00	00:15
151 z 158 Walidacja	-	31-03-2026	16:00	16:45	00:45
152 z 158 Przerwa	-	31-03-2026	16:45	17:00	00:15
153 z 158 Walidacja	-	31-03-2026	17:00	17:45	00:45
154 z 158 Przerwa	-	31-03-2026	17:45	18:00	00:15
155 z 158 Walidacja	-	31-03-2026	18:00	18:45	00:45
156 z 158 Przerwa	-	31-03-2026	18:45	19:00	00:15
157 z 158 Walidacja	-	31-03-2026	19:00	19:45	00:45
158 z 158 Przerwa	-	31-03-2026	19:45	20:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	72,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	72,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Cyran

2009-2011 Studia Podyplomowe Uniwersytet Rzeszowski -Dietetyka, żywienie i gastronomia
2000-2001 Studium Przygotowania Pedagogicznego w zakresie pedagogiki specjalnej
1998-2003 Studia mgr Akademia Górniczo Hutnicza w Krakowie Wydział Zarządzania
1987-1991 Technikum Gastronomiczne w Iwoniczu Zdroju
od 1994 r. - nadal nauczyciel w Zespole Szkół Usługowych i Spożywczych w Jaśle - nauczyciel dyplomowany
od 2013 - nadal trener w Stowarzyszeniu "Centrum Szkolenia Zawodowego" w Jaśle na kursach kucharz, cukiernik

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnicy otrzymają zeszyt, długopis, skrypt opracowany przez wykładowce.

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat
- wymagane podejście do egzaminu

Informacje dodatkowe

Na zajęcia teoretyczne uczestnik będzie miał zapewnione samodzielne stanowisko - blat roboczy.

Na zajęcia praktyczne każdy uczestnik będzie posiadał samodzielne stanowisko. Miejsce do realizacji zajęć praktycznych posiada strefę: przygotowania, gotowania, chłodzenia, zmywania. Na zajęcia praktyczne zostanie zapewnione min. noże, garnki, łopatki, sprzęt AGD niezbędny do przygotowywania posiłków. Każdy uczestnik będzie miał zapewnione niezbędne surowce do przygotowywania posiłków.

Na zajęciach praktycznych uczestnicy zostaną podzieleni na 2 -osobowe grupy.

Walidacja zostanie przeprowadzona przez podmiot zewnętrzny w formie testu zamkniętego i z części praktycznej z zakresu przygotowania dań.

EGZAMIN WYMAGANY

- skrypty opracowane przez wykładowce
- zeszyt, długopis
- niezbędne elementy i produkty stanowiące przygotowanie stanowiska na zajęciach praktycznych

EGZAMIN CZELADNICZY

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 8
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Zajęcia teoretyczne zrealizowane w Stowarzyszeniu "CSZ" Jasło, ul. S. Wyspiańskiego 8,
Miejsce realizacji zajęć praktycznych: ZSUiS w Jasle

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Wioleta Sypień

E-mail csz.jaslo@op.pl

Telefon (+48) 506 741 023