



DS Dorota
Skowronek

Brak ocen dla tego dostawcy

Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/12/04/190457/3191861

📍 Gozdnica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 11.04.2026 do 12.04.2026

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób, które z własnej inicjatywy chcą poszerzyć swoje umiejętności kulinarne w zakresie technik grillowania i przygotowywania potraw barbecue, zarówno na potrzeby prywatne, jak i rozwijania pasji kulinarnej. Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą podnieść kwalifikacje zawodowe, nabyć nowe kwalifikacje zawodowe, przekwalifikować się. Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	10-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego doboru surowców oraz umiejętności ich obróbki zgodnie ze standardami istotnymi przy tworzeniu dań kuchni grillowej i barbecue. Cel edukacyjny Usługa potwierdza przygotowanie

do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i metody walidacji gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania są mile widziane. Kurs jest otwarty dla osób z różnym

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocena i definiuje sposoby magazynowania surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Wywiad swobodny
	wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Wywiad swobodny
	stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Wywiad swobodny
Przygotowuje stanowisko pracy	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	przygotowuje grilla do użytku	Wywiad swobodny
	omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	Wywiad swobodny
Przygotowuje i wydaje potrawy z grilla i barbecue	stosuje receptury	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	grilluje różne grupy surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	sporządza dania z grilla	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje wizerunek kucharza grill i barbecue	charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Wywiad swobodny
	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Wywiad ustrukturyzowany
Planuje i dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13828
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Moduł 1.

Organizowanie stanowiska pracy

1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue

a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue

b) alergenry występujące w wykorzystywanych surowcach

c) ocena organoleptyczna surowców

d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania

e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue

2) Przygotowywanie stanowiska pracy

a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy

b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i

wydawania dań

c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue

d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

1) Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue

a) przygotowanie grilla do użytku

b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe

c) przestrzeganie zasad obsługi grilla

2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

a) stosowanie receptur

b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue

c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue

d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue

e) przygotowywanie półproduktów do grillowania

f) grillowanie różnych grup surowców

g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie

h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

1) Wizerunek kucharza grill i barbecue

a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue

b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2) Dbanie o własny rozwój zawodowy

a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego

b) techniki radzenia sobie ze stresem

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 podstawie 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.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 30 godzin dydaktycznych (30 godzin po 45 minut)

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Organizowanie stanowiska pracy	Dorota Skowronek	11-04-2026	09:00	13:00	04:00
2 z 13 Przygotowywanie stanowiska pracy	Dorota Skowronek	11-04-2026	13:00	15:00	02:00
3 z 13 przerwa	Dorota Skowronek	11-04-2026	15:00	15:15	00:15
4 z 13 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Dorota Skowronek	11-04-2026	15:15	16:45	01:30
5 z 13 przerwa	Dorota Skowronek	11-04-2026	16:45	17:00	00:15
6 z 13 Charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Dorota Skowronek	11-04-2026	17:00	19:00	02:00
7 z 13 Doskonalenie umiejętności zawodowych, Wizerunek kucharza grill i barbecue	Dorota Skowronek	12-04-2026	08:00	12:45	04:45
8 z 13 przerwa	Dorota Skowronek	12-04-2026	12:45	13:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 13 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Dorota Skowronek	12-04-2026	13:00	14:30	01:30
10 z 13 przerwa	Dorota Skowronek	12-04-2026	14:30	14:45	00:15
11 z 13 Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Dorota Skowronek	12-04-2026	14:45	17:30	02:45
12 z 13 walidacja	-	12-04-2026	17:30	18:00	00:30
13 z 13 certyfikacja	-	12-04-2026	18:00	20:30	02:30

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	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dorota Skowronek

Szef kuchni z wieloletnim letnim doświadczeniem. Swoją karierę zawodową rozwijał poprzez pracę w prestiżowych hotelach i restauracjach w Polsce. Jego najmocniejsze strony to Staropolska Kuchnia w nowoczesnym wydaniu. Wieloletni trener na szkoleniach kulinarnych. Miał aktualizację wiedzy poprzez szkolenia w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut). Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi, zatem usługa trwa 30 godzin dydaktycznych, bez wliczania przerw.

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 26.06.2025 poz. 832 (rozdział 2 par.3.ust.1 pkt 14) - dla osób, które mają min.

70% dofinansowania. Walidację wykonuje podmiot zewnętrzny.

Walidacja efektów uczenia się odbywa się poprzez wykonanie zadania praktycznego ocenianego metodą obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiad ustrukturyzowany. Walidacja realizowana jest z zapewnieniem odpowiedniego zaplecza technicznego, organizacyjnego i materiałowego.

Adres

ul. Ceramików 25
68-130 Gozdnica
woj. lubuskie

Sala przystosowana do szkoleń z zakresu kulinarnego.

Kontakt



Dorota Skowronek

E-mail dorotaskowronek269@gmail.com

Telefon (+48) 571 205 369