



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 202 oceny

Kurs - Przygotowanie potraw z grilla i barbecue wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/12/08/127923/3199775

📍 Wietrzno / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 46 h

📅 06.03.2026 do 15.03.2026

6 900,00 PLN brutto

6 900,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji	05-03-2026
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 przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie kucharz grill i barbecue. Osoba, która zdobędzie kwalifikację 13828 jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. Dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki tj: sałatki, sosy, dipy, dresingi. Obsługuje piec w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizowania stanowiska pracy: Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
	b) wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) stosuje ocenę organoleptyczną surowców	
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizowania stanowiska pracy: Przygotowuje stanowisko pracy.	d) organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Wywiad ustrukturyzowany
	e) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	
	a) stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizowania stanowiska pracy: Przygotowuje stanowisko pracy.	b) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	
	d) utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania i wydawania potraw z grilla i barbecue: Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) przygotowuje grilla do użytku b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe c) przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania i wydawania potraw z grilla i barbecue: Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue.	a) stosuje receptury b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue e) przygotowuje półprodukty do grillowania f) grilluje różne grupy surowców h) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie h) porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą doskonalenia umiejętności zawodowych: omawia wizerunek kucharza grill i barbecue. Posługuje się wiedzą dotyczącą doskonalenia umiejętności zawodowych: dba o własny rozwój zawodowy.	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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.

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie stanowiska pracy
2. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15
- b) każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 46 godzin to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 6 godzin zajęć teoretycznych oraz 36 godzin zajęć praktycznych.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończeniu usługi dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

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	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	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	72,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	72,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Tłuczek

Jest absolwentem ZSG w Rzeszowie. W kuchni pracuje nieprzerwanie od 20 lat. Obecnie pełni funkcję szefa kuchni w restauracji Patio w Grand Hotel Boutique Rzeszów oraz w Starym Browarze Rzeszowskim. Dwukrotnie zdobył tytuł Mistrza Polski w podawaniu baraniny oraz jest podwójnym zwycięzcą konkursu kulinarnego Smaki Galicji. W 2023 roku sięgnął po zwycięstwo w polskiej selekcji Bocuse d'Or, co dało mu możliwość reprezentowania Polski podczas finału europejskiego w Trondheim w 2024 roku. W 2025 roku ponownie zwyciężył w polskiej edycji Bocuse d'Or, zdobywając tytuł najlepszego szefa kuchni w kraju. W 2026 roku będzie reprezentował Polskę w finałach europejskich Bocuse d'Or w Marsylii. Wraz z niezastąpionym zespołem trzykrotnie zdobył tytuł Najlepszej Restauracji w Polsce w największym polskim festiwalu kulinarnym Restaurant Week Polska. Tworząc potrawy, desery stawia przede wszystkim na jakość produktu, smak, aromat, różnorodność tekstur i estetykę.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

fartuszek, notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania potraw grill i barbecue. Kod kwalifikacji w ZSK: 13828.

Adres

Wietrzno 222

38-451 Wietrzno

woj. podkarpackie

Wietrzno 222, 38-450 Dukla

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316