



Kucharz (kod zawodu 512001) - kurs wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/12/30/127923/3233142

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaPrzedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

📍 Horyniec-Zdrój / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 34 h

3 395 ocen

📅 15.04.2026 do 23.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściele restauracji, hoteli oraz osoby nie posiadające doświadczenia w pracy w gastronomii a dążące do nabycia kwalifikacji w zawodzie kucharza.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy Uczestnika/Uczestniczki, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/Uczestniczek.

Od Uczestników/Uczestniczek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii,
- wymagane są podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw.

Usługa jest rekomendowana dla wszystkich osób, których celem jest rozszerzenie wiedzy z zakresu tematyki kulinarnej oraz nabycie umiejętności sporządzania potraw wysokiej jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

14-04-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
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) - kurs wraz z egzaminem" przygotowuje do samodzielnej pracy, sporządzania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia główne metody podawania posiłków oraz zasady ich zastosowania w gastronomii.	a) wymienia metody podawania potraw na zimno i na gorąco	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) charakteryzuje metody podawania potraw na zimno i na gorąco	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) wyjaśnia różnice między serwisem angielskim, francuskim a polskim	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wyjaśnia zasady Dobrej Praktyki Cateringowej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.</p>	<p>a) opisuje wymagania dotyczące jakości i bezpieczeństwa surowców przyjmowanych do zakładu</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
	<p>b) klasyfikuje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w procesach gastronomicznych</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
<p>Charakteryzuje temperatury obróbki cieplnej i przechowywania produktów spożywczych.</p>	<p>a) określa minimalną temperaturę unieszkodliwiającą bakterie i pasożyty w żywności</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
	<p>b) podaje wymagane temperatury podawania potraw stosownie do ich rodzaju</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
<p>Klasyfikuje rodzaje zakładów gastronomicznych i formy przyjęć oraz bufetów.</p>	<p>a) wyróżnia zakłady typu żywieniowego, uzupełniającego i zamkniętego oraz ich charakterystykę</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
	<p>b) opisuje różne formy bufetów i przyjęć stosownie do okazji i wymogów</p>	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Przeprowadza obróbkę wstępną surowców zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	a) czyści produkty stosownie do ich rodzaju i przeznaczenia	Test teoretyczny	
		Prezentacja	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	Przygotowuje potrawy z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki cieplnej i czasów	b) obiera produkty stosownie do ich rodzaju i przeznaczenia	Test teoretyczny
			Prezentacja
			Wywiad ustrukturyzowany
		c) płucze produkty stosownie do ich rodzaju i przeznaczenia	Test teoretyczny
			Prezentacja
			Wywiad ustrukturyzowany
		d) stosuje się do warunków przechowywania określonych na opakowaniu produktów	Test teoretyczny
			Prezentacja
			Wywiad ustrukturyzowany
Test teoretyczny			
a) dobiera temperaturę i czas gotowania zgodnie z rodzajem i celami obróbki		Prezentacja	
		Wywiad ustrukturyzowany	
b) chłodzi potrawy niespożyte w bieżącej produkcji w warunkach zapewniających bezpieczeństwo	Test teoretyczny		
	Prezentacja		
	Wywiad ustrukturyzowany		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy i magazyn surowców zgodnie z zasadą Fi-Fo oraz ergonomią.	a) magazynuje surowce w kolejności przyjęcia	Test teoretyczny
		Prezentacja Wywiad ustrukturyzowany
	b) wydaje surowce w kolejności przyjęcia	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) utrzymuje porządek i prawidłowe warunki przechowywania na stanowisku pracy	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Oblicza koszt żywności.	a) analizuje koszty surowców i ich wpływ na rentowność zakładu gastronomicznego	Prezentacja
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przeprowadza inwentaryzację zgodnie z metodą Food cost.	a) stosuje metodę wstępnej inwentaryzacji	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
<p>Przestrzega zasad etyki zawodowej, dyskrecji oraz odpowiedzialności w pracy kucharza.</p>	<p>a) wykazuje zaangażowanie w utrzymanie najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa</p>	Test teoretyczny	
		<p>Prezentacja</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>b) postępuje zgodnie z zasadami higieny osobistej</p>	Test teoretyczny	
		Prezentacja	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	<p>c) dba o estetykę środowiska pracy</p>	Test teoretyczny	
		Prezentacja	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	<p>Współpracuje w zespole kuchni poprzez komunikację i koordynację zadań zawodowych.</p>	<p>a) komunikuje się w efektywny sposób z członkami zespołu w warunkach dynamicznego środowiska</p>	Test teoretyczny
			Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany	
		<p>b) koordynuje swoje działania z harmonogramem produkcji i potrzebami kuchni</p>	Test teoretyczny
Prezentacja			
Wywiad ustrukturyzowany			
<p>Organizuje pracę w celu terminowego realizowania zadań ze stałą jakością.</p>	<p>a) realizuje zlecenia w ustalonym czasie, utrzymując wysoką jakość przygotowanych potraw</p>		Test teoretyczny
		Prezentacja	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	<p>b) adaptuje się do zmiennych warunków i priorytetów w dynamicznym środowisku pracy</p>	Test teoretyczny	
		Prezentacja	
Wywiad ustrukturyzowany			

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykazuje otwartość na doskonalenie umiejętności	a) uczestniczy w szkoleniach dotyczących nowych technik i standardów gastronomicznych	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
Akceptuje konstruktywną krytykę.	a) implementuje wskazówki i zalecenia mające na celu poprawę jakości swojej pracy	Test teoretyczny
		Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

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

Program

Kurs przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnej pracy w zawodzie kucharza (kod zawodu 512001).

Synteza: Sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Zadania zawodowe:

- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;

- ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;
- obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
- gastronomiczny rozbiór mięsa różnych zwierząt;
- wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, dziczyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmazeryjnych;
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
- wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
- sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;
- przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
- utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;
- stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej.

Program:

- Organizacja pracy na stanowisku Kucharz. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw.
- Zasady BHP i ppoż.
- Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna, system HACCP.
- Usługi gastronomiczne, catering.
- Rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.
- Selekcja, ocena jakości i magazynowania surowców.
- Obróbka wstępna surowców. Gastronomiczny rozbiór mięsa.
- Proces rozmrażania żywności i obróbka termiczna potraw.
- Metody i techniki sporządzania potraw i napojów dla różnych diet.
- Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów. Konserwacja.
- Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów (kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów) dla różnych diet.
- Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
- Właściwe przechowywanie żywności.
- Właściwy transport różnego rodzaju potraw.
- Serwowanie i ekspozycja potraw. Dobór zastawy stołowej.
- Metody podawania posiłków w działalności cateringowej.
- Kompleksowa obsługa imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych. Przygotowywanie potraw i deserów na przyjęcia okolicznościowe.
- Dobra Praktyka Cateringowa.
- Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi.
- Własny rozwój zawodowy. Stosowanie działań marketingowych w gastronomii.
- Zarządzanie czasem, praca w zespole.

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

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe

c) wyposażenie stanowiska warsztatowego:

- kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny,
- stół, - komplet noży,
- deska do krojenia,

- garnki,
- patelnie,
- zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia

d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:

- piec konwekcyjny (lub kuchenka)
- zmywarka kapturowa,
- lodówka,
- blender ręczny,
- mikser,
- maszyna do mielenia mięsa.

e) 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, 34 godziny to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Zajęcia teoretyczne to 7 godzin kursu, praktyczne - 26 godzin.

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Metody walidacji: test teoretyczny, wywiad ustrukturyzowany, prezentacja.

Po uzyskaniu pozytywnego wyniku walidacji, Uczestnicy/czki do 3 tyg. od walidacji otrzymają certyfikat ICVC.

Po zakończeniu usługi dla Uczestniczek/ników realizowane jest wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 Organizacja pracy na stanowisku Kucharz.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 30 Zasady BHP i ppoż.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 30 Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna, system HACCP.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	09:30	10:15	00:45
4 z 30 Usługi gastronomiczne, catering.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	10:15	11:00	00:45
5 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	15-04-2026	11:00	11:15	00:15
6 z 30 Rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	11:15	12:45	01:30
7 z 30 Selekcja, ocena jakości i magazynowania surowców.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	12:45	13:30	00:45
8 z 30 Obróbka wstępna surowców.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	13:30	14:15	00:45
9 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	15-04-2026	14:15	14:30	00:15
10 z 30 Proces rozmrażania żywności i obróbka termiczna potraw.	Mateusz Płodzień	15-04-2026	14:30	15:15	00:45
11 z 30 Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	16-04-2026	08:00	08:45	00:45
12 z 30 Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	16-04-2026	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 30 Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Mateusz Płodzień	16-04-2026	09:30	11:00	01:30
14 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	16-04-2026	11:00	11:15	00:15
15 z 30 Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Mateusz Płodzień	16-04-2026	11:15	14:15	03:00
16 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	16-04-2026	14:15	14:30	00:15
17 z 30 Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Mateusz Płodzień	16-04-2026	14:30	15:15	00:45
18 z 30 Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Mateusz Płodzień	22-04-2026	08:00	11:00	03:00
19 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	22-04-2026	11:00	11:15	00:15
20 z 30 Przygotowanie dań zimnych, gorących i podstawowych deserów.	Mateusz Płodzień	22-04-2026	11:15	12:00	00:45
21 z 30 Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	22-04-2026	12:00	13:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 30 Metody podawania posiłków w działalności cateringowej. Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi.	Mateusz Płodzień	22-04-2026	13:30	14:15	00:45
23 z 30 Serwowanie i ekspozycja potraw. Dobór zastawy stołowej.	Mateusz Płodzień	23-04-2026	08:00	08:45	00:45
24 z 30 Dobra Praktyka Cateringowa.	Mateusz Płodzień	23-04-2026	08:45	09:30	00:45
25 z 30 Kompleksowa obsługa imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Mateusz Płodzień	23-04-2026	09:30	11:00	01:30
26 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	23-04-2026	11:00	11:15	00:15
27 z 30 Kompleksowa obsługa imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Mateusz Płodzień	23-04-2026	11:15	12:00	00:45
28 z 30 Własny rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	23-04-2026	12:00	12:45	00:45
29 z 30 Zarządzanie czasem, praca w zespole.	Mateusz Płodzień	23-04-2026	12:45	13:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 30 Walidacja.	-	23-04-2026	13:30	14:15	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - blisko 16 lat jest związany z gastronomią oraz cukiernictwem. Ostatnie lata pracował jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Profesjonalista - pasjonat.

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 usługi otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

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

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi Uczestnicy/czki uzyskają **Certyfikat ICVC**, który potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne zgodnie z kodem zawodu 512001.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

ul. Sanatoryjna 5
37-620 Horyniec-Zdrój
woj. podkarpackie

37-620 Horyniec-Zdrój, ul. Sanatoryjna 5

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