



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

108 ocen

Zielone Kompetencje w nowoczesnej Kuchni - Kurs - Kucharz z egzaminem Czeladniczym

Numer usługi 2026/01/03/164244/3237923

📍 Dębiny / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 13.04.2026 do 22.04.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

152,94 PLN brutto/h

152,94 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa usługi: - osoby pragnące rozpocząć karierę w gastronomii - osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharz - osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego, - osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zawodu kucharz, obejmującego planowanie produkcji gastronomicznej, sporządzanie potraw technikami nowoczesnymi oraz tradycyjnymi. Kurs przygotowuje do wdrożenia zielonych kompetencji poprzez zrównoważone zarządzanie surowcami zgodnie z ideą zero waste. Usługa potwierdza

przygotowanie do uzyskania kwalifikacji zawodowych poprzez egzamin czeladniczy, weryfikujący opisane efektu uczenia się.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeprowadza ocenę jakości i przydatności surowców spożywczych	dokonuje oceny towaroznawczej produktów spożywczych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	identyfikuje wady surowców i określa ich przyczyny	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	dobiera surowce zgodnie z recepturą i wymaganiami jakościowym	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Stosuje zasady HACCP i procedury bezpieczeństwa żywności	rozpoznaje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	wdraża zasady HACCP na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	prowadzi dokumentację zgodnie z procedurami systemu jakości	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Zarządza zapasami zgodnie z zasadami magazynowania	planuje zapasy surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	kontroluje warunki przechowywania produktów spożywczych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	minimalizuje straty wynikające z nieprawidłowego magazynowania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych i tradycyjnych technik kulinarnych	sporządza potrawy nowoczesnymi technikami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	wykonuje dania technikami tradycyjnymi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	dobiera parametry obróbki cieplnej do rodzaju surowca	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Przygotowuje potrawy zgodne z wymaganiami diet specjalistycznych	sporządza potrawy wegetariańskie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	przygotowuje potrawy bezglutenowe	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	zapobiega kontaminacji alergenów podczas przygotowania potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	segreguje i kompostuje odpady gastronomiczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	dobiera lokalne i sezonowe produkty ekologiczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
	optymalizuje zużycie energii i wody w kuchni	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Wdraża zasady Zero Waste i zielone kompetencje w gastronomii		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
--------------	---------

Program

I. WARUNKI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE REALIZACJI USŁUGI:

- **Adresaci:** Osoby dążące do uzyskania tytułu czeladnika w zawodzie kucharza oraz podniesienia kompetencji w obszarze „zielonej gastronomii”.
- **Baza dydaktyczna:** Usługa realizowana w stacjonarnej z zapleczem kuchennym spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dla obiektów żywienia zbiorowego.
- **Organizacja stanowisk:** Zajęcia odbywają się przy wielostanowiskowym blacie roboczym (ciągu roboczym), gdzie każdy uczestnik posiada indywidualne pole pracy.
- **Wyposażenie indywidualne:** Każdy uczestnik otrzymuje na czas kursu: profesjonalną deskę gastronomiczną, komplet noży, obieraczkę oraz odzież ochronną (bluza kucharska).
- **Infrastruktura wspólna:** Uczestnicy mają zapewniony rotacyjny dostęp do urządzeń grzewczych (kuchnia gazowa/indukcyjna, piekarnik) oraz specjalistycznego sprzętu (cyrkulator do sous-vide, pakowarka próżniowa).
- **Kadra:** Na jednego trenera przypada maksymalnie 12 uczestników.
- **Jednostka czasu:** Usługa prowadzona jest w godzinach zegarowych (60 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi.
- **Liczba godzin :** szkolenie obejmuje 34 godziny (Teoria : 6h, Praktyka 24h, walidacja/ egzamin : 4h)

II. SZCZEGÓŁOWY PROGRAM MERYTORYCZNY:

1. Towaroznawstwo i gospodarka surowcami:

Uczestnik dokonuje towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych. Określa zapotrzebowanie na surowce oraz poznaje zasady ich prawidłowego przechowywania. Wdraża zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór produktów lokalnych, sezonowych, ekologicznych oraz fair trade).

2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo:

Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności (HACCP). Przestrzeganie przepisów prawa w realizacji zadań zawodowych oraz zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

3. Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny:

Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu gastronomicznego. Stosowanie zasad profesjonalnego podawania potraw i napojów.

4. Zrównoważona gastronomia i zero waste:

Stosowanie technik minimalizacji odpadów zgodnie z ideą zero waste (wykorzystywanie całych produktów, kompostowanie). Racjonalne wykorzystanie surowców oraz energii w procesach kuchennych.

5. Wartość odżywcza i planowanie żywienia:

Określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw. Stosowanie zasad racjonalnego żywienia w opracowywaniu menu dla różnych grup konsumentów.

6. Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej:

Planowanie i organizacja produkcji. Stosowanie nowoczesnych technik obróbki technologicznej, w tym gotowanie metodą sous-vide. Przygotowywanie dań bio, bezglutenowych i wegetariańskich.

7. Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje:

Przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu czeladniczego przed Komisją Izby Rzemieślniczej, obejmującego część teoretyczną oraz praktyczne wykonanie zadań produkcyjnych w warunkach kuchennych.

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	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	152,94 PLN
Koszt osobogodziny netto	152,94 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Zaskórski

Pan Artur Zaskórski posiada tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz i Cukiernik, który od ponad 20 lat kształtuje świat gastronomii, inspirując innych swoją wiedzą i innowacyjnym podejściem

dogotowania.

Od 2004 do 2021 roku piastował kluczowe stanowiska w branży gastronomicznej – był Szefem Kuchni, Dyrektorem ds. Gastronomii oraz Regionalnym Kierownikiem ds. Rozwoju Gastronomii. Zdobyte doświadczenie pozwoliło mu dogłębnie poznać tajniki funkcjonowania profesjonalnych kuchni i nowoczesnych konceptów restauracyjnych. To właśnie w tym okresie nauczył się łączyć perfekcyjne rzemiosło kulinarne z umiejętnościami menedżerskimi, co dziś czyni go wyjątkowym ekspertem w swojej dziedzinie.

W 2017r. założył Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski, które stało się renomowaną placówką edukacyjną dla przyszłych kucharzy, cukierników i pasjonatów gastronomii.

Ekspert nowoczesnej kuchni – od tradycji po innowacje.

Artur Zaskórski to kucharz, który łączy tradycję z nowoczesnością, odkrywając nieznane dotąd połączenia smaków i tekstur.

Jego misją jest tworzenie kuchni przyszłości, która nie tylko zachwyca smakiem i wyglądem, ale również wspiera zdrowy tryb życia i dbałość o środowisko.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Warunki uczestnictwa

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14) - dla osób, które mają min. 70% dofinansowania.

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godz. = 60 min) nie uwzględniając przerw.

Adres

Dębiny 44A
37-610 Dębiny
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Artur Zaskórski



E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249