

 Możliwość dofinansowania

Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/01/05/159966/3239146



**Podkarpacka
Akademia
Umiejętności**

Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara



7 200,00 PLN

brutto

7 200,00 PLN

netto

150,00 PLN

brutto/h

150,00 PLN

netto/h

Stalowa Wola / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

48 h

20.03.2026 do 31.03.2026

Informacje podstawowe

- Kategoria
Inne / Gastronomia
- Grupa docelowa usługi
 1. **Funkcje:**
 - Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
 - Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.
 2. **Doświadczenie:**
 - Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
 - Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.
 3. **Zakres zadań:**

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

- Minimalna liczba uczestników
4
- Maksymalna liczba uczestników
15
- Data zakończenia rekrutacji
19-03-2026
- Forma prowadzenia usługi
stacjonarna
- Liczba godzin usługi
48
- 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 "Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty uczenia się		Metoda walidacji
Ocenia i definiuje sposoby magazynowania surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Kryteria weryfikacji	Test teoretyczny
	charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Metoda walidacji
		Wywiad
		ustrukturyzowany
		Metoda walidacji
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Test teoretyczny
		Metoda walidacji
		Wywiad
		ustrukturyzowany
		Metoda walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Kryteria weryfikacji stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych Metoda walidacji Test teoretyczny Metoda walidacji Wywiad ustrukturyzowany Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kryteria weryfikacji organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Metoda walidacji Test teoretyczny Metoda walidacji Wywiad ustrukturyzowany Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych Metoda walidacji Test teoretyczny
	Kryteria weryfikacji określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Metoda walidacji Wywiad ustrukturyzowany Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty uczenia się Przygotowuje stanowisko pracy	Kryteria weryfikacji stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Metoda walidacji Test teoretyczny Metoda walidacji Wywiad ustrukturyzowany Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kryteria weryfikacji przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Metoda walidacji Test teoretyczny Metoda walidacji Wywiad ustrukturyzowany Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kryteria weryfikacji dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Metoda walidacji Test teoretyczny Metoda walidacji

Efekty uczenia się

Kryteria weryfikacji

Metoda walidacji

Kryteria weryfikacji
utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)

Kryteria weryfikacji
przygotowuje grilla do użytku

Efekty uczenia się
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue

Kryteria weryfikacji
omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe

Kryteria weryfikacji
przestrzega zasad obsługi grilla

Efekty uczenia się
Przygotowuje i wydaje potrawy z grilla i barbecue

Kryteria weryfikacji
stosuje receptury

Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych
Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych
Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych
Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się**Kryteria weryfikacji****Metoda walidacji**

Kryteria weryfikacji
dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i
barbecue

Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w
warunkach
symulowanych

Kryteria weryfikacji
określa rodzaje i technikę wykonania potraw z
grilla i barbecue

Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w
warunkach
symulowanych

Kryteria weryfikacji
wykonuje obróbkę wstępną różnych grup
surowców stosowanych przy produkcji potraw z
grilla i barbecue

Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w
warunkach
symulowanych

Kryteria weryfikacji
przygotowuje półprodukty do grillowania

Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w
warunkach
symulowanych

Kryteria weryfikacji
grilluje różne grupy surowców

Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w
warunkach
symulowanych

Kryteria weryfikacji
sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem
gościa, np. bezglutenowe, wegańskie

Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji

Efekty uczenia się

Kryteria weryfikacji

Metoda walidacji

Kryteria weryfikacji
porcuje i wydaje gotową potrawę

Obserwacja w warunkach symulowanych
Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych

Kryteria weryfikacji
charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue

Metoda walidacji
Test teoretyczny
Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych
Metoda walidacji
Test teoretyczny

Efekty uczenia się
Definiuje wizerunek kucharza grill i barbecue

Kryteria weryfikacji
przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych
Metoda walidacji
Test teoretyczny

Kryteria weryfikacji
podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego

Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
Obserwacja w warunkach symulowanych
Metoda walidacji
Test teoretyczny

Efekty uczenia się
Planuje i dba o własny rozwój zawodowy

Kryteria weryfikacji
wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

Metoda walidacji
Wywiad
ustrukturyzowany
Metoda walidacji
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) alergeny 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 48 godzin dydaktycznych.

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

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
7 200,00 PLN
- Koszt przypadający na 1 uczestnika netto
7 200,00 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
200,00 PLN
- W tym koszt certyfikowania netto
200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0
Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską/skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Podstawa zwolnienia z VAT:

Dofinansowanie co najmniej w 70% - zgodnie z treścią § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 ze zm.).

Adres

Stalowa Wola
37-450 Stalowa Wola
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt

Elżbieta Kruczek

E-mail
elzbieta@pau.edu.pl
Telefon
(+48) 794 773 599