



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 059 ocen

Kucharz - szkolenie wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/01/05/159966/3239348

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 43 h

📅 20.03.2026 do 31.03.2026

6 450,00 PLN brutto

6 450,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu potraw są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak dania mięsne, ryby, makarony, sosy itp.
- Zdobienie i prezentacja talerzy.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii (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.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

19-03-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	43
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 - szkolenie wraz z egzaminem." przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz. W swojej pracy zajmuje się organizacją stanowiska pracy z zachowaniem przepisów BHP i p.poż., przygotowywaniem i serwowaniem potraw. Posiada wiedzę w zakresie klasyfikacji potraw, magazynowania i obróbki produktów spożywczych. Odpowiada za prezentację i dekorowanie potraw na talerzu.

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	Wymienia i charakteryzuje metody podawania potraw na zimno i na gorąco	Test teoretyczny
	Wyjaśnia różnice między serwisem angielskim, francuskim a polskim	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady Dobrej Praktyki Cateringowej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Opisuje wymagania dotyczące jakości i bezpieczeństwa surowców przyjmowanych do zakładu	Test teoretyczny
	Klasyfikuje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w procesach gastronomicznych	Test teoretyczny
Charakteryzuje temperatury obróbki cieplnej i przechowywania produktów spożywczych	Określa minimalną temperaturę unieszkodliwiającą bakterie i pasożyty w żywności	Test teoretyczny
	Podaje wymagane temperatury podawania potraw stosownie do ich rodzaju	Test teoretyczny
Klasyfikuje rodzaje zakładów gastronomicznych i formy przyjęć oraz bufetów	Wyróżnia zakłady typu żywieniowego, uzupełniającego i zamkniętego oraz ich charakterystykę	Test teoretyczny
	Opisuje różne formy bufetów i przyjęć stosownie do okazji i wymogów	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeprowadza obróbkę wstępną surowców zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa	Czyści, obiera i płucze produkty stosownie do ich rodzaju i przeznaczenia	Test teoretyczny
	Stosuje się do warunków przechowywania określonych na opakowaniu produktów	Test teoretyczny
Przygotowuje potrawy z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki cieplnej i czasów	Dobiera temperaturę i czas gotowania zgodnie z rodzajem i celami obróbki	Test teoretyczny
	Chłodzi potrawy niespożyte w bieżącej produkcji w warunkach zapewniających bezpieczeństwo	Test teoretyczny
Organizuje stanowisko pracy i magazyn surowców zgodnie z zasadą Fi-Fo oraz ergonomią	Magazynuje surowce w kolejności przyjęcia i wydaje je w tej samej kolejności	Test teoretyczny
	Utrzymuje porządek i prawidłowe warunki przechowywania na stanowisku pracy	Test teoretyczny
Oblicza koszt żywności oraz przeprowadza inwentaryzację zgodnie z metodą Food cost	Stosuje metodę wstępnej inwentaryzacji, dodaje dostawy i odejmuje końcową inwentaryzację	Test teoretyczny
	Analizuje koszty surowców i ich wpływ na rentowność zakładu gastronomicznego	Test teoretyczny
Przestrzega zasad etyki zawodowej, dyskrecji oraz odpowiedzialności w pracy kucharza	Wykazuje zaangażowanie w utrzymaniu z najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa	Test teoretyczny
	Postępuje zgodnie z zasadami higieny osobistej i dba o estetykę stanowiska pracy	Test teoretyczny
Współpracuje w zespole kuchni poprzez komunikację i koordynację zadań zawodowych	Efektywnie komunikuje się z członkami zespołu w warunkach dynamicznego środowiska	Test teoretyczny
	Koordynuje swoje działania z harmonogramem produkcji i potrzebami kuchni	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i organizuje pracę w celu terminowego realizowania zadań ze stałą jakością	Realizuje zlecenia w ustalonym czasie, utrzymując wysoką jakość przygotowywanych potraw	Test teoretyczny
	Adaptuje się do zmiennych warunków i priorytetów w dynamicznym środowisku pracy	Test teoretyczny
Wykazuje otwartość na doskonalenie umiejętności i akceptuje konstruktywną krytykę	Aktywnie uczestniczy w szkoleniach dotyczących nowych technik i standardów gastronomicznych	Test teoretyczny
	Implementuje wskazówki i zalecenia mające na celu poprawę jakości swojej pracy	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Znajomość głównych metod podawania posiłków oraz zasad ich zastosowania w gastronomii
2. Znajomość zasad Dobrej Praktyki Cateringowej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
3. Znajomość temperatur obróbki cieplnej i przechowywania produktów spożywczych
4. Znajomość rodzajów zakładów gastronomicznych i form przyjęć oraz bufetów
5. Umiejętność przeprowadzania obróbki wstępnej surowców zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa
6. Umiejętność przygotowywania potraw z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki cieplnej i czasów
7. Organizacja stanowiska pracy i magazynu surowców zgodnie z zasadą Fi-Fo oraz ergonomią
8. Umiejętność obliczania kosztu żywności oraz przeprowadzania inwentaryzacji zgodnie z metodą Food cost
9. Znajomość zasad etyki zawodowej, dyskrecji oraz odpowiedzialności w pracy kucharza
10. Współpraca w zespole kuchni poprzez komunikację i koordynację zadań zawodowych
11. Planowanie i organizacja pracy w celu terminowego realizowania zadań ze stałą jakością

12. Otwartość na doskonalenie umiejętności i akceptację konstruktywnej krytyki
13. Powtórzenie wiadomości
14. Walidacja

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.

Certyfikat **ICVC/PMG 20002.11** potwierdza nabycie przez uczestnika szkolenia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych właściwych dla obszaru: KUCHARZ

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

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

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 43 godzin dydaktycznych.

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	6 450,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 450,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 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

Mielec

39-300 Mielec

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 biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599