

**Kucharz (kod zawodu 512001) - szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2026/01/12/159966/3251781

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaUmiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 171 ocen

📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 23.05.2026 do 31.05.2026

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

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

22-05-2026

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 "Kucharz (kod zawodu 512001) - 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
Organizuje pracę na stanowisku Kucharz	Organizuje elementy wyposażenia zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa	Test teoretyczny
	Planuje narzędzia i urządzenia kuchenne do rodzaju wykonywanych zadań	Test teoretyczny
	Przygotowuje miejsce pracy zgodnie z zasadami higieny i BHP	Test teoretyczny
Definiuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Rozróżnia podstawowe rodzaje usług gastronomicznych (restauracyjna, cateringowa, zbiorowego żywienia).	Test teoretyczny
	Rozróżnia catering otwarty a zamknięty.	Test teoretyczny
	Określa cechy charakterystyczne organizacji usług cateringowych	Test teoretyczny
	Przyporządkowuje przykłady usług do odpowiednich kategorii gastronomicznych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia metody podawania posiłków w działalności cateringowej	Planuje metodę serwowania do rodzaju imprezy i charakteru zamówienia	Test teoretyczny
	Stosuje zasady estetyki i ergonomii przy ekspozycji potraw.	Test teoretyczny
	Ocenia wpływ sposobu podania na odbiór usługi przez klienta.	Test teoretyczny
Definiuje zakres kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Planuje rozmieszczenie punktów serwisowych i bufetów	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje formę obsługi do typu wydarzenia (bankiet, garden party, firmowe spotkanie)	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Monitoruje przebieg obsługi i reaguje na zmieniające się potrzeby.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Rozpoznaje elementy DPC oraz ich zastosowanie w praktyce	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje procedury dotyczące higieny osobistej i higieny sprzętu	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Definiuje zakres Dobrej Praktyki Cateringowej	Dokonuje oceny zagrożeń i identyfikuje krytyczne punkty kontroli (HACCP)
		Test teoretyczny
Rozróżnia wiedzę na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Ocenia jakość i termin ważności dostarczanych surowców	Test teoretyczny
	Zachowuje zasady FIFO i temperatury przechowywania produktów	Test teoretyczny
	Prowadzi dokumentację przyjęć i rotacji magazynowej	Test teoretyczny
Definiuje sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Rozróżnia sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje sposoby przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Dobiera odpowiednią technikę obróbki do rodzaju surowca.	Test teoretyczny
	Przestrzega zasad rozmrażania i zapobiegania kontaminacji krzyżowej.	Test teoretyczny
	Kontroluje czas i temperaturę obróbki cieplnej zgodnie z normami bezpieczeństwa	Test teoretyczny
Rozróżnia metody właściwego przechowywania żywności	omawia i charakteryzuje metody właściwego przechowywania żywności	Test teoretyczny
Rozróżnia metody właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Planuje opakowania i środki transportu do rodzaju potraw	Test teoretyczny
	Kontroluje temperaturę i czas transportu	Test teoretyczny
	Dokumentuje warunki przewozu zgodnie z procedurami jakości	Test teoretyczny
Planuje oraz wykonuje serwowanie i ekspozycje potraw	Planuje naczynia i dekoracje do rodzaju potrawy i okazji	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje zasady estetyki i funkcjonalności w prezentacji potraw.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Zapewnia zachowanie odpowiedniej temperatury i higieny przy serwowaniu	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
Definiuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	omawia i charakteryzuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Test teoretyczny
Definiuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	omawia i charakteryzuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	omawia i charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje oraz zarządza czasem i pracy w zespole	Planuje działania w ramach zespołu z uwzględnieniem terminów.	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Komunikuje się efektywnie z członkami zespołu	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
	Wykorzystuje narzędzia planowania (np. harmonogramy, listy zadań)	Test teoretyczny
		Analiza dowodów i deklaracji
Definiuje zasady BHP i ppoż.	Rozróżnia zagrożenia typowe dla środowiska kuchennego	Test teoretyczny
	Stosuje środki ochrony osobistej i zna procedury ewakuacji.	Test teoretyczny
	Reaguje prawidłowo w sytuacjach awaryjnych	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

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

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.
17. Powtórzenie wiadomości
18. Walidacja
19. Certyfikacja

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 (45 minut).

Usługa obejmuje 38,5 godziny zajęć praktycznych oraz 9,5 godziny zajęć teoretycznych.

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

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz	PIOTR BASSARA	23-05-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 19 2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	PIOTR BASSARA	23-05-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 19 3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	PIOTR BASSARA	23-05-2026	11:00	13:15	02:15
4 z 19 4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	PIOTR BASSARA	23-05-2026	13:15	15:30	02:15
5 z 19 5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	PIOTR BASSARA	24-05-2026	08:00	09:30	01:30
6 z 19 6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	PIOTR BASSARA	24-05-2026	09:30	11:00	01:30
7 z 19 7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	PIOTR BASSARA	24-05-2026	11:00	13:15	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	PIOTR BASSARA	24-05-2026	13:15	15:30	02:15
9 z 19 9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	PIOTR BASSARA	29-05-2026	15:00	16:30	01:30
10 z 19 10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	PIOTR BASSARA	29-05-2026	16:30	18:00	01:30
11 z 19 11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	PIOTR BASSARA	29-05-2026	18:00	19:30	01:30
12 z 19 12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	PIOTR BASSARA	29-05-2026	19:30	21:00	01:30
13 z 19 13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	PIOTR BASSARA	30-05-2026	08:00	10:15	02:15
14 z 19 14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	PIOTR BASSARA	30-05-2026	10:15	12:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 19 15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	PIOTR BASSARA	30-05-2026	12:30	15:30	03:00
16 z 19 16. Znajomość zasad BHP i ppoż.	PIOTR BASSARA	31-05-2026	08:00	13:00	05:00
17 z 19 17. Powtórzenie wiadomości	PIOTR BASSARA	31-05-2026	13:00	14:30	01:30
18 z 19 Walidacja	-	31-05-2026	14:30	15:15	00:45
19 z 19 Certyfikacja	-	31-05-2026	15:15	15:30	00:15

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	80,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	80,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

PIOTR BASSARA

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Swoją wiedzę zdobywał szkoląc się i pracując w cenionych restauracjach w Stanach Zjednoczonych, Wielkiej Brytanii oraz z Polsce. Przez ponad 20 lat prowadził własne działalności gastronomiczne i restauracje. Obecnie swoją wiedzę przekazuje nowym adeptom sztuki kulinarnej jako trener i założyciel firmy szkoleniowej. Pasjonat - profesjonalista.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

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).

Uczestnik szkolenia nabywa kwalifikacje zawodowe zgodnie z kodem zawodu:

- kucharz (kod zawodu 512001).

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

ul. prof. Gawrysia 17

39-200 Dębica

woj. podkarpackie

Wskazany adres dotyczy budynku studia kulinarnego

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