



EDU SERVICE

Edu Service  
Zdzisław Sikora

★★★★★ 4,9 / 5

420 ocen

**Kucharz - kod zawodu: 512001 - szkolenie kończące się egzaminem**

Numer usługi 2026/01/19/139923/3267970

- 📍 Dębica
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 36:00 h
- 📅 25.08.2026 do 04.09.2026

5 400,00 PLN brutto  
5 400,00 PLN netto  
150,00 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

**Minimalna liczba uczestników**

5

**Maksymalna liczba uczestników**

16

**Data zakończenia rekrutacji**

24-08-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

36

**Podstawa uzyskania wpisu do BUR**

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz, wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowywania wysokiej jakości potraw, przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej, prezentacji i dekorowania potraw na talerzu.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ, dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej, dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej.	poprawnie wskazuje podstawowe przepisy i zasady BHP obowiązujące w gastronomii,	Test teoretyczny
	rozpoznaje i omawia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej,	Test teoretyczny
	podaje przykłady zasad ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,	Test teoretyczny
	omawia zasady ergonomicznej organizacji stanowiska pracy,	Test teoretyczny
	charakteryzuje rodzaje surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.	Test teoretyczny
	definiuje pojęcie racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
Omawia zasady racjonalnego żywienia	wskazuje normy żywieniowe i ich zastosowanie,	Test teoretyczny
	omawia zasady komponowania posiłków pod względem wartości odżywczej i zdrowotnej,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie racjonalnego żywienia dla zdrowia.	Test teoretyczny
Charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej	rozpoznaje podstawowe maszyny i urządzenia kuchenne,	Test teoretyczny
	omawia ich budowę, zasadę działania i zastosowanie,	Test teoretyczny
	wskazuje zasady bezpiecznej obsługi i konserwacji.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej	dokonuje poprawnej klasyfikacji surowców spożywczych,	Test teoretyczny
	wyjaśnia kryteria podziału (np. trwałość, pochodzenie),	Test teoretyczny
	przyporządkowuje przykłady produktów do odpowiednich kategorii.	Test teoretyczny
Opisuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych, stosowania receptur, metod i technik sporządzania potraw	wymienia i omawia sposoby utrwalania i przechowywania żywności,	Test teoretyczny
	wskazuje warunki przechowywania różnych grup produktów,	Test teoretyczny
	charakteryzuje metody obróbki cieplnej i ich wpływ na wartość odżywczą,	Test teoretyczny
	poprawnie interpretuje receptury gastronomiczne,	Test teoretyczny
	omawia techniki przygotowywania potraw, półproduktów i napojów.	Test teoretyczny
Omawia zasady selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, obróbki wstępnej, serwowania i ekspozycji potraw, GMP, GHP i systemu HACCP	wskazuje kryteria oceny jakości przyjmowanych surowców,	Test teoretyczny
	omawia zasady magazynowania różnych grup produktów,	Test teoretyczny
	przedstawia etapy i zasady obróbki wstępnej surowców,	Test teoretyczny
	omawia zasady serwowania i ekspozycji potraw,	Test teoretyczny
	wyjaśnia znaczenie i zasady GMP i GHP,	Test teoretyczny
	omawia podstawy systemu HACCP i jego zastosowanie.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	wymienia rodzaje usług gastronomicznych,	Test teoretyczny
	omawia cechy charakterystyczne usług w bufetach i bankietach,	Test teoretyczny
	dokonuje podziału usług ze względu na formę i zakres.	Test teoretyczny
Wykorzystuje umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	planuje własną pracę w ramach przydzielonych zadań,	Test teoretyczny
	współpracuje w grupie przy realizacji zadań,	Test teoretyczny
	wykazuje się punktualnością i dyscypliną pracy.	Test teoretyczny
Wykorzystuje znajomość zasad doboru zastawy stołowej, porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów	dobiera odpowiednią zastawę do rodzaju potraw i napojów,	Test teoretyczny
	stosuje zasady porcjowania i estetycznego podawania,	Test teoretyczny
	wykonuje dekoracje zgodne z zasadami sztuki kulinarnej,	Test teoretyczny
	stosuje zasady ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zagadnienia zarządzania czasem pracy, pracy w zespole, postawy etycznej i rozwoju zawodowego	omawia zasady efektywnego zarządzania czasem,	Test teoretyczny
	wskazuje cechy dobrej współpracy zespołowej,	Test teoretyczny
	charakteryzuje przykłady właściwej postawy etycznej w gastronomii,	Test teoretyczny
	określa kierunki i sposoby własnego rozwoju zawodowego.	Test teoretyczny

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?**

TAK

**Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?**

TAK

**Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

## 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 pokosmupcyjnymi
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.

Grupę docelową usługi stanowią:

- Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego

c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 36 godzin dydaktycznych obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 26 godz. praktycznych oraz dwie godziny przeznaczone na egzamin.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych w zawodzie Kucharz. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Elementy procesu walidacji ICVC:

1. Zgłoszenie się do walidacji – poprzez platformę ICVC lub uprawnionego partnera.
2. Przystąpienie do egzaminu ICVC – egzamin obejmuje część pisemną/testową. Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.
3. EGZAMIN ICVC - składa się z części pisemnej, zawierającej pytania zamknięte z czterema wariantami odpowiedzi.
4. Ocena i analiza wyników egzaminu – sprawdzenie zgodności z wymaganiami kwalifikacyjnymi. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację.
5. Wydanie certyfikatu ICVC, z unikatowym numerem i symbolem kwalifikacji – na podstawie pozytywnego wyniku egzaminu.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, tj: notes, długopis, teczka.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 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

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, tj: notes, długopis, teczkę.

### Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

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.

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

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.

## Adres

Dębica  
39-200 Dębica  
woj. podkarpackie

## Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [biuro@edu-service.com](mailto:biuro@edu-service.com)

**Telefon** (+48) 500 403 218