



## Kurs czeladniczy - Kucharz

Numer usługi 2026/01/27/10401/3287232

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

30,00 PLN brutto/h

30,00 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,6 / 5

1 769 ocen

📍 Hajnówka / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 200 h

📅 04.05.2026 do 31.08.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu kucharza oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	30-04-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	200
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawodzie kucharza oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie kucharz przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność przygotowywania różnego rodzaju wyrobów gastronomicznych	Stosowanie właściwych metod przygotowywania potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

# Kwalifikacje

## Kwalifikacje niewłączone do ZSK

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Zakład Doskonalenia Zawodowego w Białymstoku
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku

# Program

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

1. Surowce gastronomiczne – 15 godz.
2. Technologia gastronomiczna – 20 godz.
3. Podstawy żywienia – 12 godz.
4. Maszyna i urządzenia – 20 godz.
5. Ochrona i kształtowanie środowiska, gospodarka odpadami w gastronomii – 3 godzin
6. Bezpieczeństwo i higiena pracy – 5 godzin
7. Dokumentacja działalności gospodarczej, podstawowe przepisy prawa pracy, rachunkowość zawodowa – 15 godzin
8. Zajęcia praktyczne – 110 godzin

- przygotowanie stanowiska pracy,
- potrawy z mięsa wieprzowego i wołowego,
- dania z drobiu,
- dania z ryb,
- potrawy półmięsne,
- potrawy jarskie,
- sosy gorące, sosy zimne
- sporządzanie zup,
- galarety mięsne,
- zimne i gorące przekąski,
- ciasta: drożdżowe, kruche, bezowe, biszkoptowo-tłuszczowe, piernikowe,

- sporządzanie napojów,
- potrawy regionalne.

# 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	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	30,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	30,00 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

**Irena Sajewicz**

Wieloletni nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia i usług gastronomicznych. Od 2008 roku przeprowadzonych ponad 60 szkoleń z zakresu gastronomii.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik na zajęciach otrzymuje notatnik, długopis i skrypt.

## Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

- ukończone 18 lat
- ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową
- ważne badania sanitarno-epidemiologiczne i zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do pracy w zawodzie kucharz.

## Informacje dodatkowe

Czas trwania jednej jednostki dydaktycznej: 45 minut.

Po pozytywnym zdaniu egzaminu wewnętrznego uczestnik otrzymuje Zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 22 ust. 3 i 4 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).

## Adres

ul. Armii Krajowej 52  
17-200 Hajnówka  
woj. podlaskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Paulina Aleksyuk**

**E-mail** [hajnowka@zdz.bialystok.pl](mailto:hajnowka@zdz.bialystok.pl)

**Telefon** (+48) 856 822 485