



## Kurs „Kucharz – zarządzanie surowcami w gastronomii „

Numer usługi 2026/01/27/175093/3288042

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

58,33 PLN brutto/h

58,33 PLN netto/h

PROMADE SPÓŁKA  
Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

- Kalisz
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- 120:00 h
- 01.06.2026 do 19.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Uczestnik: wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe Ukończone 18 lat.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	120
<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

Cele szkolenia: uzyskać umiejętności w n/w zakresie:

- Absolwent kursu ma posiadać merytoryczną wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu zarządzanie surowcami w gastronomii.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
uzyskać umiejętności w n/w zakresie: - Absolwent kursu ma osiąść merytoryczną wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu zarządzanie surowcami w gastronomii.	nauczy się: - podstawowych zasad BHP, ppoż. i ochrony środowiska, - oceniania jakości produktów, - przechowywania żywności, - obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy, - obsługi sprzętu gastronomicznego, - oceniania jakości żywności, - organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## 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

Lp.	Temat	liczba godzin	
		Zajęć teoretycznych I	Zajęć praktycznych II
1.	- wiadomości z zakresu BHP i ppoż., i ochrony środowiska.	2	-----

1.	<p>- charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii:</p> <p>1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii</p> <p>2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych</p> <p>3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie</p> <p>4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony</p> <p>5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie</p> <p>6) rozróżnia i nazywa owoce morza</p> <p>7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa</p> <p>8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)</p> <p>9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)</p> <p>10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)</p> <p>11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)</p> <p>12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)</p> <p>13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw</p>	10	12
1.	<p>- ocenia jakość żywności:</p> <p>1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia</p> <p>2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość</p>	4	4

1.	<p>- rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw:</p> <p>1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki</p> <p>2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych</p>	2	2
1.	<p>- rozróżnia metody utrwalania żywności:</p> <p>1) klasyfikuje metody utrwalania żywności</p> <p>2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</p> <p>3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności</p> <p>4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych</p>	2	2
1.	<p>- stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System)</p>	2	2
1.	<p>- stosuje sprzęt i aparaturę kontrolnopomiarową w zakładzie gastronomicznym</p>	1	1
1.	<p>- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności</p>	1	1
1.	<p>- dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym</p>	4	4
1.	<p>- stosuje urządzenia do przechowywania żywności</p>	1	1

1.	- przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych	1	1
1.	- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania	2	2
1.	- stosuje receptury gastronomiczne: 1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy 2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw 3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur 4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw 5) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)	8	8
1.	- stosuje metody i techniki przygotowania dań	1	1
1.	- dobiera produkty do przygotowania dań	1	1
1.	- stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw	1	1
1.	- sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję	2	2
1.	- planuje przygotowanie potraw	2	2
1.	- kontroluje procesy przygotowania potraw	1	1
1.	- opracowuje karty menu	8	14
1.	- Egzamin wewnętrzny (teoretyczny i praktyczny)	1	1
<b>RAZEM</b>		<b>57</b>	<b>63</b>

# 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	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	58,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	58,33 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zajęcia teoretyczne i praktyczne w jednej grupie, jedna osoba przypadająca na jedno stanowisko, częstotliwość zajęć w tygodniu 5 dni. Uczestnik otrzymuje niezbędny sprzęt, materiały i surowce do realizacji programu nauki.

### Warunki uczestnictwa

1. Uzyskanie potwierdzenia przez organizatora przyjęcia na kurs.
2. Po uzyskaniu potwierdzenia z pkt. 1, opłacenie kosztów szkolenia na konto organizatora nie później niż 15 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

# Adres

Kalisz

Kalisz

woj. wielkopolskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Zajęcia odbywają się w obiekcie posiadającej odpowiedni sprzęt techniczny.

# Kontakt



**ANDRZEJ WOŹNIAK**

**E-mail** [a.wozniak@promade.pl](mailto:a.wozniak@promade.pl)

**Telefon** (+48) 513 181 760