



EKO Akademia Grilla: Profesjonalne grillowanie mięs z zastosowaniem metod zrównoważonych

Numer usługi 2026/01/29/48244/3294429

5 263,00 PLN brutto

5 263,00 PLN netto

438,58 PLN brutto/h

438,58 PLN netto/h

DĘBOWIEC SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

4 812 ocen

📍 Szczyrk / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 14.03.2026 do 15.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska

Grupa docelowa usługi

Profil uczestnika: Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem umiejętności kulinarnych, w tym:

- pasjonatów grillowania pragnących podnieść swoje kompetencje
- właścicieli restauracji oferujących dania z grilla
- pracowników branży gastronomicznej
- osób rozpoczynających działalność w sektorze food truck/street food

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

13-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

12

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest wyposażenie uczestników w praktyczne umiejętności profesjonalnego grillowania z wykorzystaniem ekologicznych metod oraz świadomej kontroli procesu termicznego, co umożliwi im samodzielne przygotowywanie

wysokiej jakości dań grillowych (steaki, kiełbasy) zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju. Po zakończeniu szkolenia uczestnik będzie w stanie samodzielnie rozpałić i utrzymać ogień, kontrolować temperaturę grilla, przygotować steaki o różnym stopniu wysmażenia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko grillowe z wykorzystaniem ekologicznych materiałów opałowych	Dobiera odpowiedni rodzaj grilla (węglowy, gazowy) do planowanego menu Przygotowuje ekologiczne materiały opałowe (węgiel drzewny z certyfikowanych źródeł, brykiety, zrębki) Rozpoznaje i wykorzystuje naturalne podpałki (drewno podpałkowe, wióry)	Test teoretyczny
Rozpala i kontroluje ogień metodami tradycyjnymi	Układa materiały opałowe w strukturze piramidy lub komina Rozpala ogień bez użycia chemicznych środków przyspieszających Ocenia moment gotowości węgla do grillowania (białe popiołki, równomierne żarzenie) Wykorzystuje technikę dwustrefową (strefa gorąca/chłodna) na ruszcie	Test teoretyczny
Przygotowuje steaki o różnym stopniu wysmażenia	Dobiera odpowiedni kawałek mięsa wołowego do grillowania (polędwica, antrykot, rostbef) Temperuje mięso do temperatury pokojowej przed grillowaniem Aplikuje przyprawy i przyprawia mięso metodą dry rub Określa czas grillowania w zależności od grubości steka i pożądanego stopnia wysmażenia Odróżnia stopnie wysmażenia: rare (50-52°C), medium rare (55-57°C), medium (60-63°C), medium well (65-68°C), well done (70°C+)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady zrównoważonego grillowania i bezpieczeństwa	Wyjaśnia wpływ grillowania na środowisko naturalne (emisja CO ₂ , zanieczyszczenie powietrza) Wybiera ekologiczne materiały opałowe z certyfikowanych źródeł (FSC, PEFC) Minimalizuje powstawanie szkodliwych związków (wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne) Gospodaruje resztkami węgla i popiołem zgodnie z zasadami ochrony środowiska Stosuje techniki grillowania redukujące dymy i płomienie	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	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	DĘBOWIEC SP ZOO
Nazwa Podmiotu certyfikującego	DĘBOWIEC SP ZOO

Program

MODUŁ 1: Podstawy grillowania i ekologii

Część teoretyczna :

- Historia grillowania – od ognisk prehistorycznych do nowoczesnych technologii
- Rodzaje grilli: węglowe, gazowe, elektryczne – zalety i wady
- Fizyka i chemia grillowania – reakcja Maillarda, karbonizacja, karmelizacja
- Wpływ grillowania na środowisko naturalne: emisja CO₂, zanieczyszczenie powietrza
- Ekologiczne materiały opałowe: węgiel drzewny FSC/PEFC, brykiety, zrębki, pellet
- Certyfikaty i oznaczenia ekologiczne

Część praktyczna

- Przygotowanie stanowiska grillowego – wymogi bezpieczeństwa, organizacja przestrzeni
- Dobór materiałów opałowych do różnych technik grillowania
- Rozpalanie ognia metodami tradycyjnymi (bez chemicznych podpalek):
 - Metoda komina startowego
 - Metoda piramidy
 - Układ jednostrefowy vs. dwustrefowy
- Kontrola temperatury:
 - Regulacja nawiewów dolnych i górnych
 - Test dłoni – szacowanie temperatury
 - Termometry grillowe (analogowe, cyfrowe, bezdotykowe)
 - Technika dwustrefowa – strefa gorąca (searing) vs. chłodna (finishing)
- Bezpieczeństwo pożarowe:
 - Lokalizacja grilla – bezpieczne podłoże, odległość od budynków
 - Obsługa gaśnicy – rodzaje gaśnic, technika gaszenia
 - Postępowanie w sytuacjach awaryjnych (pożar tłuszczu, rozprzestrzenianie się ognia)
 - Podstawy pierwszej pomocy przy oparzeniach

MODUŁ 2: Sztuka grillowania steków

Część teoretyczna

- Anatomia wołowiny – popularne kawałki do grillowania (połędwica, antrykot, rostbif, flank)
- Marmurkowanie mięsa i jego wpływ na soczystość
- Stopnie wysmażenia steka:
 - Rare (50-52°C) – krwisty
 - Medium rare (55-57°C) – średnio krwisty
 - Medium (60-63°C) – średnio wysmażony
 - Medium well (65-68°C) – prawie wysmażony
 - Well done (70°C+) – całkowicie wysmażony
- Temperowanie mięsa przed grillowaniem
- Przyprawy i marynaty – dry rub vs. wet marinade
- Reguła odpoczynku mięsa

Część praktyczna

- Przygotowanie mięsa: temperowanie, przyprawianie, ocena jakości
- Technika grillowania steków:
 - Rozgrzanie rusztu – zapobieganie przywieraniu
 - Umieszczenie steka na grillu – technika ułożenia
 - Kontrola czasu grillowania w zależności od grubości
 - Technika odwracania – jedna czy dwa razy?
 - Tworzenie wzoru "kraty" na steku
- Pomiar temperatury wewnętrznej termometrem
- Identyfikacja stopnia wysmażenia metodą dotyku (test dłoni)
- Odpoczynek mięsa i ostateczna prezentacja
- Degustacja – ocena jakości wysmażenia, soczystości, kruchości

MODUŁ 3: Kielbasy i komponowanie menu

Część teoretyczno-praktyczna :

- Rodzaje kielbas i dostosowanie techniki:
 - Kielbasy surowe wędzone (np. śląska, krakowska) – wymagają dłuższego grillowania
 - Kielbasy gotowane (parówki, białe) – tylko podgrzanie i zarumienienie
 - Kielbasy podrobowe – delikatne grillowanie
- Przygotowanie kielbas: nakłuwanie (czy konieczne?), marynowanie opcjonalne
- Techniki grillowania:
 - Grillowanie bezpośrednie vs. pośrednie dla różnych typów
 - Kontrola temperatury wewnętrznej (minimum 70°C dla surowych)
 - Równomierne obracanie – zapobieganie pękaniu osłonek
 - Rozpoznawanie momentu gotowości
- Praktyczne grillowanie różnych rodzajów kielbas

Komponowanie pełnego menu grillowego :

- Dodatki grillowane: warzywa (papryka, cukinia, kukurydza), halloumi, ananasy
- Sosy i dressingi do grilla (chimichurri, BBQ, ajvar)
- Pieczywo – podgrzewanie na grillu
- Timing – planowanie kolejności grillowania
- Prezentacja potraw – zasady estetyki kulinarnej

Opis procesu walidacji

Krok 1: Przygotowanie przez trenera

Trener projektuje narzędzia walidacyjne (test wiedzy teoretycznej, karty oceny) oraz przygotowuje materiały. W ostatnim dniu szkolenia trener rozdaje uczestnikom testy wiedzy oraz zbiera przygotowane przez nich materiały (scenariusze zajęć, pomoce dydaktyczne, dokumentację fotograficzną). Trener nie uczestniczy w ocenie wyników ani w procesie wypełniania testu.

Krok 2: Gromadzenie dowodów

Uczestnicy wypełniają test wiedzy oraz karty samooceny, w których deklarują poziom osiągnięcia poszczególnych efektów uczenia się. Trener kompletuje całą dokumentację walidacyjną: wypełnione testy, materiały przygotowane przez uczestników w trakcie szkolenia oraz karty samooceny.

Krok 3: Ocena przez osobę walidującą

Zgromadzona dokumentacja trafia do niezależnej osoby walidującej, która dokonuje merytorycznej oceny i weryfikacji efektów uczenia się. Osoba walidująca analizuje wyniki testów, jakość przygotowanych materiałów oraz spójność samooceny z faktycznymi osiągnięciami. Na tej podstawie sporządza protokół z walidacji i wydaje zaświadczenia ukończenia usługi z opisem osiągniętych efektów uczenia się. Pozytywny wynik uzyskują uczestnicy, którzy osiągają minimum 70% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy oraz przygotowują materiały spełniające wymagania merytoryczne.

Liczba godzin teorii wynosi 1h zegarowych

Liczba godzin praktyki wynosi 8 h zegarowych

Liczba godzin przerw i walidacji wynosi 2h zegarowych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie – teoria grillowania, rodzaje grilli, ekologia	Bartosz Anioł	14-03-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 10 Przygotowanie stanowiska – dobór materiałów opałowych, rozpalanie ognia	Bartosz Anioł	14-03-2026	10:00	12:00	02:00
3 z 10 Przerwa 15 min	Bartosz Anioł	14-03-2026	12:00	12:15	00:15
4 z 10 Kontrola temperatury – techniki regulacji, strefy temperaturowe	Bartosz Anioł	14-03-2026	12:15	13:45	01:30
5 z 10 Bezpieczeństwo – zasady BHP, obsługa gaśnicy, pierwsza pomoc	Bartosz Anioł	14-03-2026	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 10 Wprowadzenie do technik grillowania bezpośredniego i pośredniego	Bartosz Anioł	15-03-2026	09:00	10:00	01:00
7 z 10 Teoria: anatomia steka, stopnie wysmażenia, kontrola temperatury wewnętrznej	Bartosz Anioł	15-03-2026	10:00	12:00	02:00
8 z 10 Przerwa 30 min	Bartosz Anioł	15-03-2026	12:00	12:30	00:30
9 z 10 Praktyka: przygotowanie steków (różne stopnie wysmażenia)	Bartosz Anioł	15-03-2026	12:30	13:45	01:15
10 z 10 Egzamin test	-	15-03-2026	13:45	14:45	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 263,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 263,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	438,58 PLN
Koszt osobogodziny netto	438,58 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

125,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bartosz Anioł

Nabyte w ostatnich 5 latach:

Wykształcenie:

Wykształcenie średnie z minimum 5-letnim doświadczeniem zawodowym w gastronomii

Doświadczenie zawodowe:

Wieloletni szef kuchni.

Minimum 5 lat praktycznej pracy przy grillu (restauracja, catering, food truck)

Minimum 3 lata doświadczenia szkoleniowego w zakresie technik kulinarnych

Przeprowadzenie minimum 20 szkoleń/warsztatów kulinarnych (dokumentacja referencji)

Doświadczenie w pracy z grupami do 10 osób

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończeniu szkolenia zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin w standardzie potwierdzający: Nabycie kwalifikacji zawodowej " „Konsultant Akademii Grilla " "

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

W trakcie realizacji usługi zaplanowane zostały przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia

Warunków organizacyjnych dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Organizator zapewnia materiały do prowadzenia części warsztatowej zgodnie z tematem szkolenia, tj. materiały zgodnie ze wskazaniem przez trenera.

Materiały niezbędne na użytek uczestników szkolenia trener każdorazowo dostosowuje do potrzeb.

Uczestnicy szkolenia otrzymają skrypty szkoleniowe zapewniające utrwalenie wiedzy i dające możliwość w dowolnym momencie powrotu do zakresu teoretyczno-praktycznego przedmiotu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Dostawca usługi zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób z niepełnosprawnościami (w tym również dla osób ze szczególnymi potrzebami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi z uwagi na posiadaną niepełnosprawność powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi złożyć Organizatorowi dodatkowe wymagania/swoje potrzeby dot. umożliwienia mu udziału w usłudze

Informacje dodatkowe

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT:

- 1) art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c Ustawy z dnia 11 marca 2024 o podatku od towarów i usług - w przypadku dofinansowania w wysokości 100%
- 2) § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa z dofinansowaniem może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Adres

ul. Skośna 4
43-370 Szczyrk
woj. śląskie
Hotel Meta Szczyrk

Kontakt



MATEUSZ DĘBOWIEC

E-mail mateuszdebowiec@gmail.com

Telefon (+48) 727 925 974