



MYWAY AGATA
LISIŃSKA

Brak ocen dla tego dostawcy

ENGLISH FOR COOKS - kurs języka angielskiego dla kucharzy - elastyczne terminy

Numer usługi 2026/02/05/199697/3309710

📍 Opole / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 28.04.2026 do 30.06.2026

10 000,00 PLN brutto

10 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

125,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Języki / Angielski
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób zatrudnionych w sektorze gastronomicznym, w szczególności do kucharzy, pomocników kuchennych oraz szefów kuchni, którzy planują lub już realizują pracę w międzynarodowych zespołach. Program dedykowany jest osobom, które w codziennej pracy stykają się z barierą językową ze względu na brak słownictwa branżowego. Usługa odpowiada również na potrzeby właścicieli restauracji i hoteli, którym zależy na ujednoliceniu standardów komunikacji, bezpieczeństwa oraz podniesieniu efektywności pracy w wielokulturowej kuchni.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	2
Data zakończenia rekrutacji	27-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie praktycznych kompetencji językowych niezbędnych do pracy w międzynarodowej kuchni. Uczestnik opanuje terminologię dotyczącą technik kulinarnych, surowców oraz profesjonalnego sprzętu

gastronomicznego. Szkolenie umożliwia swobodne korzystanie z anglojęzycznych receptur oraz sprawne komunikowanie się w zespole. Efektem jest przełamanie bariery językowej, co podnosi efektywność pracy, bezpieczeństwo oraz standardy serwowanych dań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Nazywa i opisuje personelu kuchenny, obsługę restauracji oraz specjalistyczne wyposażenie kuchni	Przypisuje angielskie nazwy stanowisk do ich zakresu obowiązków	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje poprawne nazwy przyborów używanych przez gości restauracji i obsługę	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia i nazywa techniki przygotowywania potraw oraz podstawowe czynności kuchenne	Dopasowuje techniki gotowania do definicji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozpoznaje czasowniki niezbędne do zrozumienia receptur	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Klasyfikuje surowce spożywcze i przyprawy	Klasyfikuje produkty do odpowiednich grup	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Identyfikuje nazwy ziół i przypraw oraz przypisuje im profile smakowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Formułuje instrukcje dotyczące bezpiecznego przechowywania żywności oraz zasad BHP w środowisku kuchennym	Wskazuje poprawne terminy dotyczące warunków przechowywania (	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wybiera prawidłowe reakcje w sytuacjach zagrożenia	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Operuje słownictwem związanym z konstrukcją karty dań	Interpretuje jednostki miar i wag stosowane w przepisach	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Klasyfikuje potrawy do odpowiednich sekcji menu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

1. Kuchnia
2. Ludzie w kuchni
3. Ludzie w restauracji
4. Narzędzia 1
5. Narzędzia 2
6. Urządzenia
7. Podstawowe czynności
8. Smaki
9. Miary
10. Bezpieczne przechowywanie produktów
11. Bezpieczeństwo w kuchni
12. Składniki odżywcze
13. Posiłki
14. Owoce morza
15. Nabiał
16. Owoce
17. Warzywa
18. Przyprawy i zioła
19. Makarony
20. Podsumowanie 1
21. Ziarna
22. Wyroby cukiernicze
23. Chleb
24. Śniadanie
25. Lunch
26. Kolacja
27. Desery
28. Buliony
29. Zupy
30. Sosy
31. Sałatki
32. Grillowanie
33. Pieczenie mięs
34. Duszenie
35. Pieczenie ciast
36. Smażenie
37. Gotowanie na parze
38. Bufet
39. Podsumowanie 2
40. Test i podsumowanie kursu

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	10 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	10 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

AGATA LISIŃSKA

Ekspertka w dziedzinie edukacji językowej z ponad 20-letnim stażem w wspieraniu rozwoju potencjału osobistego poprzez naukę angielskiego. Magister filologii angielskiej (Uniwersytet Opolski) oraz absolwentka studiów podyplomowych Business English (Akademia Leona Koźmińskiego). Specjalizuje się w projektowaniu kompleksowych programów szkoleniowych oraz autorskich materiałów dydaktycznych, łącząc wiedzę lingwistyczną z nowoczesnymi technologiami. Jej doświadczenie obejmuje realizację innowacyjnych projektów, takich jak budowa portalu do nauki języka, tworzenie gier językowych oraz systemów testowania kompetencji na potrzeby rekrutacji międzynarodowych (m.in. dla pracowników w Holandii).

Posiada unikalne kompetencje w nauczaniu języka branżowego (ESP), poparte doświadczeniem w sektorach: budowlanym, medycznym, transportowym, handlowym, księgowym oraz przemysłowym. Tworzyła specjalistyczne kursy dla zawodów technicznych, m.in. dla spawaczy i magazynierów. W pracy dydaktycznej stawia na pełną personalizację, identyfikację indywidualnego stylu uczenia się oraz elastyczność. Wierzy, że kluczem do sukcesu jest dobór metod pozwalających każdemu kursantowi z łatwością osiągać zamierzone cele zawodowe i osobiste.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. e-book

- 2. materiały w formacie pdf
- 3. aplikacje mobilne

Warunki uczestnictwa

Znajomość języka angielskiego na poziomie A2 według CEFR.

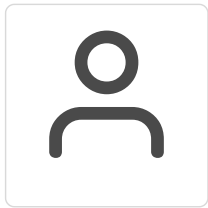
Adres

ul. Budowlanych 52/48
45-124 Opole
woj. opolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Lisińska

E-mail myway.translations@gmail.com

Telefon (+48) 600 859 948