



Zielone kompetencje w Nowoczesnej Kuchni - kurs- Kucharz z egzaminem Czeladniczym

Numer usługi 2026/02/05/164244/3310818

5 600,00 PLN brutto
 5 600,00 PLN netto
 140,00 PLN brutto/h
 140,00 PLN netto/h
 161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Pro Art Centrum
 Szkoleniowe Artur
 Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

145 ocen

📍 Czaszyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 11.07.2026 do 20.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Grupa docelowa usługi:</p> <ul style="list-style-type: none"> osoby pragnące rozpocząć karierę w gastronomii osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharz osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego, osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zawodu kucharz, obejmującego planowanie produkcji gastronomicznej, sporządzanie potraw technikami nowoczesnymi oraz tradycyjnymi. Kurs przygotowuje do wdrożenia

zielonych kompetencji poprzez zrównoważone zarządzanie surowcami zgodnie z ideą zero west. Usługa potwierdza przygotowanie do uzyskania kwalifikacji zawodowych poprzez egzamin czeladniczy, weryfikujący opisane efektu uczenia się.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeprowadza ocenę jakości i przydatności surowców spożywczych	dokonuje oceny towaroznawczej produktów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	identyfikuje wady surowców i określa ich przyczyny	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Stosuje zasady HACCP i procedury bezpieczeństwa żywności	dobiera surowce zgodnie z recepturą i wymaganiami jakościowym	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	rozpoznaje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wdraża zasady HACCP na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
prowadzi dokumentację zgodnie z procedurami systemu jakości	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządza zapasami zgodnie z zasadami magazynowania	planuje zapasy surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje warunki przechowywania produktów spożywczych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	minimalizuje straty wynikające z nieprawidłowego magazynowania	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
Przygotowuje potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych i tradycyjnych technik kulinarnych	sporządza potrawy nowoczesnymi technikami	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje dania technikami tradycyjnymi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera parametry obróbki cieplnej do rodzaju surowca	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Przygotowuje potrawy zgodne z wymaganiami diet specjalistycznych	sporządza potrawy wegetariańskie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje potrawy bezglutenowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	zapobiega kontaminacji alergenów podczas przygotowania potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
Uczestnik potrafi przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża zasady Zero Waste i zielone kompetencje w gastronomii	segreguje i kompostuje odpady gastronomiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera lokalne i sezonowe produkty ekologiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	optymalizuje zużycie energii i wody w kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13790
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie

Program

Program

I. WARUNKI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE REALIZACJI USŁUGI:

- **Adresaci:** Osoby dążące do uzyskania tytułu czeladnika w zawodzie kucharza oraz podniesienia kompetencji w obszarze „zielonej gastronomii”.
- **Baza dydaktyczna:** Usługa realizowana w stacjonarnej z zapleczem kuchennym spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dla obiektów żywienia zbiorowego.
- **Organizacja stanowisk:** Zajęcia odbywają się przy wielostanowiskowym blacie roboczym (ciągu roboczym), gdzie każdy uczestnik posiada indywidualne pole pracy.
- **Wyposażenie indywidualne:** Każdy uczestnik otrzymuje na czas kursu: profesjonalną deskę gastronomiczną, komplet noży, obieraczkę oraz odzież ochronną (bluza kucharska).
- **Infrastruktura wspólna:** Uczestnicy mają zapewniony rotacyjny dostęp do urządzeń grzewczych (kuchnia gazowa/indukcyjna, piekarnik) oraz specjalistycznego sprzętu (cyrkulator do sous-vide, pakowarka próżniowa).
- **Kadra:** Na jednego trenera przypada maksymalnie 15 uczestników.
- **Jednostka czasu:** Usługa prowadzona jest w godzinach zegarowych (60 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi.
- **Liczba godzin :** szkolenie obejmuje 40 godziny (Teoria : 6h, Praktyka 30h, walidacja/ egzamin : 4h)

II. SZCZEGÓŁOWY PROGRAM MERYTORYCZNY:

1. Towaroznawstwo i gospodarka surowcami:

Uczestnik dokonuje towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych. Określa zapotrzebowanie na surowce oraz poznaje zasady ich prawidłowego przechowywania. Wdraża zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór produktów lokalnych, sezonowych, ekologicznych oraz fair trade).

2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo:

Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności (HACCP). Przestrzeganie przepisów prawa w realizacji zadań zawodowych oraz zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

3. Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny:

Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu gastronomicznego. Stosowanie zasad profesjonalnego podawania potraw i napojów.

4. Zrównoważona gastronomia i zero waste:

Stosowanie technik minimalizacji odpadów zgodnie z ideą zero waste (wykorzystywanie całych produktów, kompostowanie). Racjonalne wykorzystanie surowców oraz energii w procesach kuchennych.

5. Wartość odżywcza i planowanie żywienia:

Określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw. Stosowanie zasad racjonalnego żywienia w opracowywaniu menu dla różnych grup konsumentów.

6. Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej:

Planowanie i organizacja produkcji. Stosowanie nowoczesnych technik obróbki technologicznej, w tym gotowanie metodą sous-vide. Przygotowywanie dań bio, bezglutenowych i wegetariańskich.

7. Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje:

Przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu czeladniczego przed Komisją Izby Rzemieślniczej, obejmującego część teoretyczną oraz praktyczne wykonanie zadań produkcyjnych w warunkach kuchennych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 26

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Towaroznawstwo i gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	11-07-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	11-07-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo	Artur Zaskórski	11-07-2026	11:30	14:30	03:00
4 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	11-07-2026	14:30	15:00	00:30
5 z 26 Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny	Artur Zaskórski	11-07-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	12-07-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	12-07-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	12-07-2026	11:30	14:30	03:00
9 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	12-07-2026	14:30	15:00	00:30
10 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	12-07-2026	15:00	17:00	02:00
11 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	13-07-2026	16:00	18:00	02:00
12 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	13-07-2026	18:00	18:15	00:15
13 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	13-07-2026	18:15	20:15	02:00
14 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	14-07-2026	16:00	18:00	02:00
15 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	14-07-2026	18:00	18:15	00:15
16 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	14-07-2026	18:15	20:15	02:00
17 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	15-07-2026	16:00	18:00	02:00
18 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	15-07-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	15-07-2026	18:15	20:15	02:00
20 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	16-07-2026	16:00	18:00	02:00
21 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	16-07-2026	18:00	18:15	00:15
22 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	16-07-2026	18:15	20:15	02:00
23 z 26 Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	17-07-2026	16:00	18:00	02:00
24 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	17-07-2026	18:00	18:15	00:15
25 z 26 Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	17-07-2026	18:15	20:15	02:00
26 z 26 Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	20-07-2026	16:00	20:00	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Zaskórski

Artur Zaskórski posiada tytuł mistrza w zawodzie kucharz i cukiernik oraz ponad 20-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej. W swojej karierze pełnił funkcje Szefa Kuchni, Dyrektora ds. Gastronomii oraz Regionalnego Kierownika ds. Rozwoju Gastronomii, zdobywając szeroką wiedzę w zakresie organizacji pracy kuchni, zarządzania zespołami oraz rozwoju projektów gastronomicznych.

Od 2017 roku prowadzi Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski, w ramach którego nieprzerwanie realizuje szkolenia z zakresu cukiernictwa i sztuki kulinarnej. Działalność szkoleniowa opiera się na aktualnych standardach branżowych oraz praktycznym doświadczeniu zawodowym.

Obecnie koncentruje się wyłącznie na działalności szkoleniowo-dydaktycznej, jednocześnie nadal aktywnie działając w branży gastronomicznej. Nieustannie rozwija swoje kompetencje i podnosi kwalifikacje, aby jeszcze skuteczniej przekazywać wiedzę uczestnikom szkoleń. Przygotowuje do egzaminów zawodowych oraz wspiera zdobywanie kwalifikacji, w tym w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK) oraz innych form kształcenia i doskonalenia zawodowego.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Organizacja stanowisk: Zajęcia odbywają się przy wielostanowiskowym blacie roboczym (ciągu roboczym), gdzie każdy uczestnik posiada indywidualne pole pracy.

Wyposażenie indywidualne: Każdy uczestnik otrzymuje na czas kursu: odzież ochronną (bluza kucharska/cukiernicza)

Warunki uczestnictwa

Grupa docelowa usługi:

- osoby pragnące rozpocząć karierę w gastronomii
- osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharz
- osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego,
- osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje
- osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14) - dla osób, które mają min. 70% dofinansowania.

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godz. = 60 min) nie uwzględniając przerw

Liczba godzin : szkolenie obejmuje 40 godziny (Teoria : 6h, Praktyka 30h, walidacja/ egzamin : 4h)

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

Adres

ul. Starowiejska 37
38-516 Czaszyn
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249