

☐  
Możliwość dofinansowania

**Zielone Kompetencje w nowoczesnej Kuchni - Kucharz z egzaminem czeladniczym**

Numer usługi 2026/02/05/164244/3310891

AP

PRO AI

CENTRUM SZKOLEN

• ARTUR ZASKÓRSKI



5 600,00 PLN  
brutto  
5 600,00 PLN  
netto  
140,00 PLN  
brutto/h  
140,00 PLN  
netto/h  
214,81 PLN  
cena rynkowa  
Poraż  
Usługa szkoleniowa  
stacjonarna  
40:00 h  
02.06.2026 do 10.06.2026

## Informacje podstawowe

- Kategoria  
Inne / Gastronomia
- Grupa docelowa usługi

Grupa docelowa usługi:

- osoby pragnące rozpocząć karierę w gastronomii
- osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharza
- 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

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

W trakcie zajęć uczymy m.in. opracowania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowej jakości żywności. Kurs obejmuje zagadnienia zielonych kompetencji, gotowanie metodą sous vide, przygotowanie dań bit, a także zrównoważone zarządzanie surowcami i minimalizację odpadów zgodnie z ideą zero waste.

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

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
BHP Bezpieczeństwo i higiena pracy: uczestnik rozróżnia, stosuje oraz przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ergonomii i ochrony środowiska.	rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
	udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej oraz funkcjonowania gospodarki rynkowej	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej: uczestnik planuje i stosuje zasady zakładania oraz prowadzenia działalności gospodarczej.	stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności (prawo pracy, podatkowe, ochrona danych osobowych- RODO).	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	sporządza podstawową dokumentację oraz planuje działania związane z prowadzeniem działalności (marketing, koszty i przychody).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Język obcy ukierunkowany zawodowo: uczestnik rozpoznaje i rozumie podstawowe słownictwo obcojęzyczne związane z produktami, materiałami i narzędziami w zawodzie.	rozpoznaje podstawowe nazwy produktów, surowców, składników oraz narzędzi stosowanych w zawodzie w języku obcym rozumie znaczenie prostych określeń obcojęzycznych występujących w oznaczeniach i opisach produktów oraz materiałów zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad kultury i etyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	potrafi planować działania i zarządzać czasem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przewiduje skutki podejmowanych działań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kompetencje personalne i społeczne: uczestnik przestrzega zasad etyki zawodowej, współpracuje, komunikuje się i bierze odpowiedzialność za wykonywane zadania.	jest otwarty na zmiany	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	negocjuje warunki porozumień	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współpracuje w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia m.in. w zawodzie kucharz: uczestnik rozpoznaje surowce, narzędzia i podstawowe procesy w produkcji gastronomicznej oraz stosuje podstawy technologii sporządzania potraw.	rozdziela surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
	stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	segreguje i kompostuje odpady gastronomiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża zasady Zero Waste i zielone kompetencje w gastronomii	dobiera lokalne i sezonowe produkty ekologiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	optymalizuje zużycie energii i wody w kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych

## 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 technologia produkcji cukierniczej:

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 pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Towaroznawstwo i gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	02-06-2026	16:00	18:00	02:00
2 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	02-06-2026	18:00	18:15	00:15
3 z 26 Towaroznawstwo i gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	02-06-2026	18:15	20:15	02:00
4 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo	Artur Zaskórski	03-06-2026	16:00	18:00	02:00
5 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	03-06-2026	18:00	18:15	00:15
6 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo	Artur Zaskórski	03-06-2026	18:15	20:15	02:00
7 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	05-06-2026	16:00	18:00	02:00
8 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	05-06-2026	18:00	18:15	00:15
9 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	05-06-2026	18:15	20:15	02:00
10 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	06-06-2026	08:00	11:00	03:00
11 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	06-06-2026	11:00	11:30	00:30
12 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	06-06-2026	11:30	14:30	03:00
13 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	06-06-2026	14:30	15:00	00:30
14 z 26 Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	06-06-2026	15:00	17:00	02:00
15 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	07-06-2026	08:00	11:00	03:00
16 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	07-06-2026	11:00	11:30	00:30
17 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	07-06-2026	11:30	14:30	03:00
18 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	07-06-2026	14:30	15:00	00:30
19 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	07-06-2026	15:00	17:00	02:00
20 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	08-06-2026	16:00	18:00	02:00
21 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	08-06-2026	18:00	18:15	00:15
22 z 26 Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	08-06-2026	18:15	20:15	02:00
23 z 26 Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	09-06-2026	16:00	18:00	02:00
24 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	09-06-2026	18:00	18:15	00:15
25 z 26 Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	09-06-2026	18:15	20:15	02:00
26 z 26 Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	10-06-2026	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.

### Warunki uczestnictwa

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.

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.

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. Karpacka 45  
38-540 Poraż  
woj. podkarpackie  
Dom Strażaka

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

## Kontakt

### Artur Zaskórski

E-mail  
artur.zas@interia.pl  
Telefon  
(+48) 606 206 249