



Pro Art Centrum  
Szkoleniowe Artur  
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

146 ocen

## Zielone Kompetencje w Nowoczesnej Kuchni- kurs - Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/02/05/164244/3310940

📍 Myczków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 21.05.2026 do 15.06.2026

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 ⓘ

## Informacje podstawowe

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

## 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
<p><b>Bezpieczeństwo i higiena pracy</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią</li> <li>2. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce</li> <li>3. określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>4. przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych</li> <li>5. określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy</li> <li>6. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka</li> <li>7. organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>8. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>9. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>10. udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozróżnia podstawowe pojęcia BHP, PPOŻ, ergonomii i ochrony środowiska oraz przyporządkowuje jego owłaściwych obszarów.</li> <li>2. Wskazuje instytucje i służby oraz określa ich podstawowe zadania w zakresie ochrony pracy i środowiska.</li> <li>3. Wymienia podstawowe prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP.</li> <li>4. Identyfikuje potencjalne zagrożenia dla zdrowia, życia, mienia i środowiska związane z wykonywaną pracą.</li> <li>5. Rozpoznaje szkodliwe czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w środowisku pracy.</li> <li>6. Wskazuje podstawowe skutki zdrowotne działania czynników szkodliwych na organizm człowieka.</li> <li>7. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii oraz przepisami BHP i PPOŻ.</li> <li>8. Dobiera i stosuje odpowiednie środki ochrony indywidualnej i zbiorowej adekwatnie do zagrożeń.</li> <li>9. Stosuje przepisy BHP, PPOŻ i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</li> <li>10. Wykonuje podstawowe czynności pierwszej pomocy zgodnie z obowiązującym algorytmem ratowniczym.</li> </ol>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej</li> <li>2. stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego</li> <li>3. stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej</li> <li>4. rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi</li> <li>5. analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży</li> <li>6. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży</li> <li>7. przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej</li> <li>8. prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej</li> <li>9. obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej</li> <li>10. planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej</li> <li>11. planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań</li> <li>12. stosuje zasady normalizacji</li> <li>13. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stosuje podstawowe pojęcia gospodarki rynkowej w analizie sytuacji ekonomicznych.</li> <li>2. Stosuje przepisy prawa pracy, RODO, prawa podatkowego i autorskiego w sytuacjach zawodowych.</li> <li>3. Stosuje przepisy dotyczące zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej.</li> <li>4. Rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje branżowe oraz określa ich wzajemne powiązania.</li> <li>5. Analizuje działania przedsiębiorstw działających w danej branży na podstawie dostępnych informacji.</li> <li>6. Wskazuje i proponuje formy współpracy z innymi przedsiębiorstwami z branży.</li> <li>7. Przygotowuje komplet dokumentów wymaganych do rozpoczęcia działalności gospodarczej.</li> <li>8. Sporządza i prowadzi korespondencję biznesową zgodnie z zasadami formalnymi.</li> <li>10. Obsługuje urządzenia biurowe i wykorzystuje programy komputerowe wspomagające działalność gospodarczą.</li> <li>11. Opracowuje podstawowy plan działań marketingowych dla działalności gospodarczej.</li> <li>12. Wskazuje i planuje wdrażanie innowacyjnych rozwiązań w działalności gospodarczej.</li> <li>13. Stosuje zasady normalizacji w odniesieniu do procesów i dokumentacji.</li> </ol> <p>Analizuje koszty i przychody oraz proponuje działania optymalizujące wynik finansowy działalności.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Język obcy ukierunkowany zawodowo</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) umożliwiających realizację zadań zawodowych</li> <li>2. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka</li> <li>3. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych</li> <li>4. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy</li> <li>5. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji</li> </ol> <p>Kompetencje personalne i społeczne</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. przestrzega zasad kultury i etyki</li> <li>2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań</li> <li>3. potrafi planować działania i zarządzać czasem</li> <li>4. przewiduje skutki podejmowanych działań</li> <li>5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania</li> <li>6. jest otwarty na zmiany</li> <li>7. stosuje techniki radzenia sobie ze stresem</li> <li>8. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe</li> <li>9. przestrzega tajemnicy zawodowej</li> <li>10. negocjuje warunki porozumień</li> <li>11. jest komunikatywny</li> <li>12. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów</li> <li>13. współpracuje w zespole</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stosuje poprawne środki językowe (słownictwo, struktury gramatyczne, wymowę i ortografię) w zadaniach zawodowych.</li> <li>2. Rozumie i prawidłowo interpretuje proste wypowiedzi zawodowe w języku obcym wypowiedziane wyraźnie i wolno.</li> <li>3. Odczytuje i analizuje krótkie teksty zawodowe w języku obcym oraz wskazuje ich główne treści.</li> <li>4. Tworzy krótkie wypowiedzi i teksty pisemne w języku obcym zgodne z sytuacją zawodową.</li> </ol> <p>Wyszukuje i wykorzystuje informacje z obcojęzycznych źródeł adekwatnie do potrzeb zawodowych.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stosuje zasady kultury osobistej i etyki w kontaktach zawodowych.</li> <li>2. Wykazuje kreatywność i konsekwencję w realizacji powierzonych zadań.</li> <li>3. Planuje działania oraz efektywnie zarządza czasem pracy.</li> <li>4. Analizuje możliwe skutki podejmowanych działań przed ich realizacją.</li> <li>5. Bierze odpowiedzialność za wykonane zadania i podejmowane decyzje.</li> <li>6. Akceptuje i dostosowuje się do zmian w środowisku pracy.</li> <li>7. Stosuje podstawowe techniki radzenia sobie ze stresem w sytuacjach zawodowych.</li> <li>8. Systematycznie aktualizuje wiedzę i rozwija umiejętności zawodowe.</li> <li>9. Przestrzega zasad poufności i tajemnicy zawodowej.</li> <li>10. Prowadzi negocjacje w sposób umożliwiający osiągnięcie porozumienia.</li> <li>11. Komunikuje się jasno i zrozumiale w środowisku pracy.</li> <li>12. Stosuje odpowiednie metody rozwiązywania problemów zawodowych.</li> <li>13. Współpracuje z innymi członkami zespołu w realizacji zadań.</li> </ol>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w m.in. w zawodzie kucharz</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>2. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców</li> <li>3. przestrzega zasad gospodarki odpadami</li> <li>4. przestrzega zasad racjonalnego żywienia</li> <li>5. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej</li> <li>6. rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły</li> <li>7. rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych</li> <li>8. przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności</li> <li>9. określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności</li> <li>10. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Klasyfikuje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej</li> <li>2. Stosuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców</li> <li>3. Segreguje odpady zgodnie z zasadami gospodarki odpadami</li> <li>4. Stosuje zasady racjonalnego żywienia</li> <li>5. Obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne zgodnie z instrukcjami obsługi</li> <li>6. Identyfikuje maszyny, urządzenia i sprzęt gastronomiczny oraz ich podzespoły</li> <li>7. Rozpoznaje instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym</li> <li>8. Wykonuje ocenę organoleptyczną żywności zgodnie z przyjętymi zasadami</li> <li>9. Określa zagrożenia wpływające na jakość i bezpieczeństwo żywności</li> <li>10. Wykorzystuje programy komputerowe do wykonywania zadań zawodowych</li> </ol> <p>segreguje i kompostuje odpady gastronomiczne</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wdraża zasady Zero Waste i zielone kompetencje w gastronomii</p>	<p>dobiera lokalne i sezonowe produkty ekologiczne</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>optymalizuje zużycie energii i wody w kuchni</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

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

# 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 pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 27</b> Towaroznawstwo i gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	21-05-2026	16:00	18:00	02:00
<b>2 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	21-05-2026	18:00	18:15	00:15
<b>3 z 27</b> Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo	Artur Zaskórski	21-05-2026	18:15	20:15	02:00
<b>4 z 27</b> Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny	Artur Zaskórski	23-05-2026	09:00	11:00	02:00
<b>5 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	23-05-2026	11:00	11:30	00:30
<b>6 z 27</b> Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	23-05-2026	11:30	14:30	03:00
<b>7 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	23-05-2026	14:30	15:00	00:30
<b>8 z 27</b> Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	23-05-2026	15:00	17:00	02:00
<b>9 z 27</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	24-05-2026	09:00	11:00	02:00
<b>10 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	24-05-2026	11:00	11:30	00:30
<b>11 z 27</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	24-05-2026	11:30	14:30	03:00
<b>12 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	24-05-2026	14:30	15:00	00:30
<b>13 z 27</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	24-05-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>14 z 27</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	12-06-2026	16:00	18:00	02:00
<b>15 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	12-06-2026	18:00	18:15	00:15
<b>16 z 27</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	12-06-2026	18:15	20:15	02:00
<b>17 z 27</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	13-06-2026	09:00	11:00	02:00
<b>18 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	13-06-2026	11:00	11:30	00:30
<b>19 z 27</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	13-06-2026	11:30	14:30	03:00
<b>20 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	13-06-2026	14:30	15:00	00:30
<b>21 z 27</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	13-06-2026	15:00	17:00	02:00
<b>22 z 27</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	14-06-2026	09:00	11:00	02:00
<b>23 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	14-06-2026	11:00	11:30	00:30
<b>24 z 27</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	14-06-2026	11:30	14:30	03:00
<b>25 z 27</b> Przerwa	Artur Zaskórski	14-06-2026	14:30	15:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 27 Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	14-06-2026	15:00	17:00	02:00
27 z 27 Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	15-06-2026	16:00	20:00	04:00

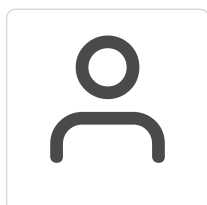
## Cennik

### 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.

**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

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

Myczków 29  
38-610 Myczków  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

## Kontakt



**Artur Zaskórski**

**E-mail** [artur.zas@interia.pl](mailto:artur.zas@interia.pl)

**Telefon** (+48) 606 206 249