



Pro Art Centrum  
Szkoleniowe Artur  
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

149 ocen

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

Numer usługi 2026/02/05/164244/3310970

- 📍 Weremień
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 40:00 h
- 📅 24.06.2026 do 01.07.2026

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>	3
<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
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>BHP Bezpieczeństwo i higiena pracy: uczestnik rozróżnia, stosuje oraz przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ergonomii i ochrony środowiska.</p>	<p>rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
<p>udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej: uczestnik planuje i stosuje zasady zakładania oraz prowadzenia działalności gospodarczej.</p>	<p>charakteryzuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej oraz funkcjonowania gospodarki rynkowej</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności (prawo pracy, podatkowe, ochrona danych osobowych- RODO).</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>sporządza podstawową dokumentację oraz planuje działania związane z prowadzeniem działalności (marketing, koszty i przychody).</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Język obcy ukierunkowany zawodowo: uczestnik rozpoznaje i rozumie podstawowe słownictwo obcojęzyczne związane z produktami, materiałami i narzędziami w zawodzie.</p>	<p>rozpoznaje podstawowe nazwy produktów, surowców, składników oraz narzędzi stosowanych w zawodzie w języku obcym</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>rozumie znaczenie prostych określeń obcojęzycznych występujących w oznaczeniach i opisach produktów oraz materiałów zawodowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Kompetencje personalne i społeczne: uczestnik przestrzega zasad etyki zawodowej, współpracuje, komunikuje się i bierze odpowiedzialność za wykonywane zadania.</p>	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
	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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
	rozdziela maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	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
	rozdziela maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozdziela maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	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	
stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	Test teoretyczny	
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

# 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

## 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: 26

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 26</b> Towaroznawstwo i gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	24-06-2026	16:00	18:00	02:00
<b>2 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	24-06-2026	18:00	18:15	00:15
<b>3 z 26</b> Towaroznawstwo i gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	24-06-2026	18:15	20:15	02:00
<b>4 z 26</b> Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo	Artur Zaskórski	25-06-2026	16:00	18:00	02:00
<b>5 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	25-06-2026	18:00	18:15	00:15
<b>6 z 26</b> Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo	Artur Zaskórski	25-06-2026	18:15	20:15	02:00
<b>7 z 26</b> Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny	Artur Zaskórski	26-06-2026	16:00	18:00	02:00
<b>8 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	26-06-2026	18:00	18:15	00:15
<b>9 z 26</b> Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny	Artur Zaskórski	26-06-2026	18:15	20:15	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 26</b> Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	27-06-2026	08:00	11:00	03:00
<b>11 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	27-06-2026	11:00	11:30	00:30
<b>12 z 26</b> Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	27-06-2026	11:30	14:30	03:00
<b>13 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	27-06-2026	14:30	15:00	00:30
<b>14 z 26</b> Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	27-06-2026	15:00	17:00	02:00
<b>15 z 26</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	28-06-2026	08:00	11:00	03:00
<b>16 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	28-06-2026	11:00	11:30	00:30
<b>17 z 26</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	28-06-2026	11:30	14:30	03:00
<b>18 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	28-06-2026	14:30	15:00	00:30
<b>19 z 26</b> Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	28-06-2026	15:00	17:00	02:00
<b>20 z 26</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	29-06-2026	16:00	18:00	02:00
<b>21 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	29-06-2026	18:00	18:15	00:15
<b>22 z 26</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	29-06-2026	18:15	20:15	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>23 z 26</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	30-06-2026	16:00	18:00	02:00
<b>24 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	30-06-2026	18:00	18:15	00:15
<b>25 z 26</b> Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	30-06-2026	18:15	20:15	02:00
<b>26 z 26</b> Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	01-07-2026	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

Weremień 170

38-600 Weremień

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