



Kurs Intendent

Numer usługi 2026/02/11/10510/3325994

4 400,00 PLN brutto

4 400,00 PLN netto

141,94 PLN brutto/h

141,94 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

- 📍 Częstochowa
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 31:00 h
📅 15.06.2026 do 25.06.2026

★★★★★ 4,6 / 5

1 885 ocen

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób:</p> <ul style="list-style-type: none">• planujących podjąć pracę na stanowisku intendenta w placówkach oświatowych, medycznych, opiekuńczych lub gastronomicznych,• zatrudnionych w jednostkach żywienia zbiorowego, które chcą podnieść swoje kwalifikacje,• posiadających podstawową wiedzę z zakresu obsługi komputera i dokumentacji.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	01-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	31
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania obowiązków intendenta w placówkach żywienia zbiorowego, z uwzględnieniem przepisów prawa pracy, finansów publicznych, zamówień publicznych, zasad zdrowego żywienia oraz bezpieczeństwa żywności.

Uczestnik po ukończeniu kursu będzie potrafił prowadzić dokumentację, organizować gospodarkę magazynową, współpracować z dostawcami oraz układać jadłospisy zgodne z normami żywienia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia zakres obowiązków intendenta w kontekście przepisów prawa pracy, finansów publicznych i bezpieczeństwa żywności	przedstawia i interpretuje podstawowe obowiązki intendenta wynikające z przepisów KP, dyscypliny finansów publicznych oraz prawa zamówień publicznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne i zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	wskazuje obowiązujące wymagania higieniczne oraz omawia znaczenie kontroli sanitarnej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opisuje znaczenie zasad zdrowego żywienia w profilaktyce nadwagi i otyłości.	rozdziela grupy produktów i wyjaśnia ich wpływ na zdrowie konsumentów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wymienia i wyjaśnia przepisy BHP obowiązujące w placówkach żywienia zbiorowego.	identyfikuje zagrożenia i określa sposoby ich zapobiegania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje przepisy prawa w codziennych obowiązkach intendenta.	przygotowuje prawidłową dokumentację finansową i magazynową zgodnie z wymogami.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje gospodarkę magazynową i obieg dokumentów.	sporządza kartoteki przychodów i rozchodów, kontroluje dostawy i warunki przechowywania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opracowuje jadłospisy zgodne z zasadami zdrowego żywienia i normami żywieniowymi.	dobiera produkty i bilansuje posiłki z uwzględnieniem wartości odżywczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykorzystuje komputerowe programy dietetyczne w planowaniu jadłospisów.	obsługuje oprogramowanie i analizuje wyniki generowane przez program.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Współpracuje z personelem kuchni, dostawcami i administracją.	komunikuje się jasno, koordynuje działania w zespole, rozwiązuje problemy organizacyjne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175 oraz z 2024 r. poz. 1854)

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

Program

Program kursu Intendent obejmuje 31 godzin edukacyjnych (1 godzina edukacyjna = 45 minut)

Przerwy nie są wliczone w czas szkolenia

Czas usługi zawiera walidację

Lp.	Przedmiot	Treści nauczania	Teoria (h)	Ćwiczenia (h)	Razem (h)
1	Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego	Obowiązki intendenta w odniesieniu do przepisów Kodeksu Pracy, dyscypliny finansów publicznych, prawa zamówień publicznych, bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno-epidemiologicznych	5	0	5
2	Problem nadwagi i otyłości	Stosowanie programu zdrowego żywienia w żywieniu zbiorowym	5	0	5
3	Przepisy BHP w placówce	Zapoznanie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy	5	0	5
4	Zadania i czynności intendenta	Dyscyplina finansowa, gospodarowanie środkami, gospodarka magazynowa, przyjmowanie towaru, kontrola temperatur, kartoteki przychodów i rozchodów	5	0	5
5	Dokumentacja intendenta	Zapoznanie z dokumentami stosowanymi w pracy intendenta (faktury, rejestry, karty magazynowe, jadłospisy)	2	3	5
6	Zajęcia praktyczne	Tablice produktów i potraw, układanie jadłospisów, wykorzystanie programów dietetycznych	0	5	5

7	Walidacja		1	0	1
Razem:			23	8	31

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	141,94 PLN
Koszt osobogodziny netto	141,94 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Ewa Tyras

25-letnie doświadczenie jako nauczyciel przedmiotów zawodowych gastronomicznych.

Egzaminator w zawodach:

- technik kucharz
- technik kelner
- technik organizacji usług gastronomicznych.

Pani Ewa Tyras uzyskała Dyplom inżyniera technologii żywności na Akademii Rolniczej we Wrocławiu – Wydział Technologii Żywności w roku 1999.

Od 9 lat współpracuje z Centrum Kształcenia Zawodowego w Częstochowie w zakresie organizacji szkoleń gastronomicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Materiały opracowane przez wykładowcę.
- Niezbędnik intendentą. Receptury gastronomiczne, porady technologiczne, gramatury. Opracowanie Lexdruk Sp. z o.o.

Warunki uczestnictwa

Posiadanie ważnych badań sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Informujemy, że w Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach jest zwolniony z podatku VAT, w związku z tym koszt szkolenia netto i brutto jest identyczny (zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43, ust. 1, pkt. 26, lit. a) Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług)⁴

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Walidacja i Certyfikacja przeprowadzona przez podmiot zewnętrzny Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji (KCA)

Koszty walidacji i certyfikacji ujęto w kosztach usługi.

Egzamin jest wliczony w czas trwania usługi.

Adres

ul. Jagiellońska 141
42-202 Częstochowa
woj. śląskie

Parking dla uczestników szkolenia znajduje się przed budynkiem Centrum Kształcenia Zawodowego w Częstochowie.

Dojazd możliwy liniami komunikacji miejskiej: 15, 19, 25, 32, 33, 38.

Przystanek docelowy: Jagiellońska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

- Sala szkoleniowa wyposażona w stoliki, krzesła, sprzęt komputerowy dla każdego uczestnika.

Kontakt



Ewelina Pawłowska

E-mail czestochowa@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 686