



## Certyfikowany kurs - Intendent

Numer usługi 2026/02/11/10510/3325994

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

154,84 PLN brutto/h

154,84 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

ZAKŁAD  
DOSKONALENIA  
ZAWODOWEGO W  
KATOWICACH

📍 Częstochowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,6 / 5

🕒 31 h

1 806 ocen

📅 12.05.2026 do 22.05.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób:

- 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

05-05-2026

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

# Kwalifikacje

## Kwalifikacje niewłączone do ZSK

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego o/Warszawa - Krajowe Centrum Akredytacji (KCA)
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego o/Warszawa - Krajowe Centrum Akredytacji (KCA)

## 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
<b>Razem:</b>			<b>23</b>	<b>8</b>	<b>31</b>

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	154,84 PLN
Koszt osobogodziny netto	154,84 PLN
W tym koszt walidacji brutto	996,30 PLN
W tym koszt walidacji netto	996,30 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	996,30 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	996,30 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 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)<sup>4</sup>

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](mailto:czestochowa@zdz.katowice.pl)

**Telefon** (+48) 697 818 686