



Wojewódzki Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Szczecinie

★★★★★ 4,9 / 5

6 ocen

Kucharz-czeladnik

Numer usługi 2026/02/23/6879/3355132

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 134 h

📅 13.03.2026 do 26.04.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

37,31 PLN brutto/h

37,31 PLN netto/h

200,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Techniczne / Pozostałe techniczne
Grupa docelowa usługi	Kandydat na kurs powinien posiadać: - ukończone gimnazjum (co najmniej szkołę podstawową 8 letnią), - ukończone 18 lat, - zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do pracy na stanowisku kucharza - książeczka zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	12-03-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	134
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

Kurs ma na celu przygotowanie teoretyczne i praktyczne uczestników do wykonywania zawodu kucharza i uzyskania tytułu czeladnika w zawodzie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie rozróżnia i charakteryzuje surowce do produkcji gastronomicznej.	- omawia techniki obróbki surowców (krojenie, gotowanie, smażenie) - dobiera metody konserwacji i sposoby przechowywania surowców - ocenia jakość surowców i półproduktów oraz ich przydatność kulinarną - określa wartość odżywczą i energetyczną produktów - określa zasady żywienia dietetycznego	Wywiad swobodny
Samodzielnie sporządza potrawy i dodatki zgodnie z przepisami i technikami kulinarnymi	- dobiera surowce, przyprawy i sprzęt do produkcji określonych potraw i napojów - zestawia potrawy i układa jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - sporządza potrawy dietetyczne - dobiera właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów - obsługuje maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów - posługuje się drobnym sprzętem gastronomicznym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje obróbkę wstępną surowców	- sortuje, myje, obiera - skrobie, patroszy, filetuje - rozbiera na elementy, trybuje z kości - rozdrabnia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje prawidłową obróbkę termiczną produktu	- dobiera parametry prowadzenia obróbki cieplnej surowców i półproduktów - określa zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki oraz ich wpływ na wartość odżywczą wyrobu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni	- przestrzega zasad BHP - utrzymuje czystość stanowiska - prawidłowo myje i konserwuje sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie planuje i organizuje pracę w kuchni	- określa zasady planowania produkcji - określa koszty, kalkuluje ceny - rozlicza produkcję - zarządza efektywnie czasem pracy - przygotowuje stanowisko pracy i organizuje pracę własną	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

TAK

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

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Wojewódzki Zakład Doskonalenia Zawodowego w Szczecinie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza Małej i Średniej Przedsiębiorczości

Program

Kurs obejmuje 134 godz. zajęć, w tym:

- zajęć teoretycznych: 64 godz.;

- zajęć praktycznych: 70 godz

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	37,31 PLN
Koszt osobogodziny netto	37,31 PLN
W tym koszt walidacji brutto	3 800,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	3 800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dorota Malinowska-Koper

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zajęcia praktyczne realizowane są w pracowni gastronomicznej w siedzibie WZDZ. Słuchacz we własnym zakresie zapewnia odzież ochroną do praktyki, tj. obuwie, fartuch, nakrycie głowy.

Kurs zakończony jest egzaminem przed Komisją Izby Rzemieślniczej w Szczecinie

Informacje dodatkowe

Warunkiem dopuszczenia słuchacza do egzaminu wew. jest uzyskanie zaliczeń z materiału objętego programem nauczania.

Na podstawie zaliczeń z poszczególnych zajęć słuchacz podchodzi do egzaminu wew., przed komisją powołaną przez organizatora.

Na podstawie wyniku pozytywnego z egzaminu wew. słuchacz otrzymuje zaświadczenie o uk. kursu zgodnie z Rozp. MEN.

Następnie absolwent ma możliwość zdawania egzaminu przed Komisją Izby Rzemieślniczej w Szczecinie na tytuł czeladnika w zawodzie kucharz.

Na podstawie wyniku pozytywnego z egzaminu, otrzymuje Świadectwo Czeladnicze w zawodzie Kucharz oraz Cert. Europass.

Cena szkolenia, nie obejmuje:

- badań lekarskich
- odzieży roboczej

Koszt szkolenia obejmuje produkty do zajęć praktycznych i egzamin czeladniczy

Każdy uczestnik szkolenia na własność otrzyma:

- materiały szkoleniowe opracowane przez wykładowców w tym receptury
- notatnik z długopisem

Warunki techniczne

Zajęcia prowadzone są w pracowni gastronomicznej WZDZ-u w Szczecinie na pl. Jana Kilińskiego 3

Kontakt



Magdalena Dzedzicka

E-mail mdzedzicka@wzdz.pl

Telefon (+48) 914 501 701