



Profesjonalna pomoc kuchenna w gastronomii i żywieniu zbiorowym – organizacja pracy w kuchni

Numer usługi 2026/03/06/196231/3387191

990,00 PLN brutto
804,88 PLN netto
123,75 PLN brutto/h
100,61 PLN netto/h

CREA-FORM
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Środa Wielkopolska / stacjonarna
👤 Usługa o charakterze zawodowym
🕒 8 h
📅 13.04.2026 do 13.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących lub planujących podjąć pracę na stanowisku pomocy kuchennej w placówkach gastronomicznych oraz żywienia zbiorowego.

W szczególności do pracowników restauracji, hoteli, stołówek szkolnych, przedszkoli, żłobków, domów pomocy społecznej, szpitali, firm cateringowych oraz innych placówek przygotowujących posiłki dla większych grup odbiorców.

Szkolenie przeznaczone jest również dla osób rozpoczynających pracę w gastronomii, które chcą zdobyć podstawową wiedzę i umiejętności niezbędne do pracy w kuchni.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

09-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

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

Usługa przygotowuje uczestników do wykonywania podstawowych czynności na stanowisku pomocy kuchennej w placówkach gastronomicznych i żywienia zbiorowego. Uczestnik po ukończeniu szkolenia potrafi organizować stanowisko pracy, stosować zasady higieny żywności, wykonywać podstawową obróbkę produktów spożywczych oraz współpracować z personelem kuchni zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia zasady organizacji pracy na stanowisku pomocy kuchennej oraz zna podstawowe zadania wykonywane w kuchni gastronomicznej.	opisuje zakres obowiązków pomocy kuchennej wskazuje zasady organizacji pracy w kuchni rozdzieli podstawowe czynności wykonywane przy przygotowaniu posiłków	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje zasady higieny żywności oraz organizacji stanowiska pracy w kuchni. Uczestnik wykonuje podstawowe czynności pomocnicze przy przygotowaniu posiłków.	wskazuje zasady higieny osobistej pracowników kuchni omawia zasady GHP i GMP w pracy pomocy kuchennej prawidłowo organizuje stanowisko pracy omawia zasady obróbki wstępnej produktów spożywczych wskazuje zasady przechowywania żywności rozdzieli podstawowe narzędzia i sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Wprowadzenie do pracy w kuchni gastronomicznej

- rola i obowiązki pomocy kuchennej
- organizacja pracy w kuchni gastronomicznej

2. Zasady higieny żywności i higieny osobistej pracowników

- podstawowe zasady GHP i GMP
- higiena osobista pracowników kuchni
- zapobieganie zanieczyszczeniom żywności

3. Organizacja stanowiska pracy w kuchni

- przygotowanie stanowiska pracy
- utrzymanie czystości i porządku w kuchni
- współpraca z personelem kuchni

4. Obróbka wstępna produktów spożywczych

- mycie, obieranie i krojenie produktów
- podstawowe zasady przygotowania surowców do produkcji posiłków

5. Przechowywanie żywności

- zasady magazynowania produktów
- kontrola terminów przydatności

6. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni

- zagrożenia w pracy w kuchni
- bezpieczne korzystanie ze sprzętu kuchennego

7. Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się

- test wiedzy
- omówienie najważniejszych zasad pracy pomocy kuchennej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Wprowadzenie do pracy w kuchni gastronomicznej oraz organizacja pracy pomocy kuchennej	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	13-04-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 5 Zasady higieny żywności oraz higieny osobistej pracowników	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	13-04-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 5 Organizacja stanowiska pracy oraz obróbka wstępna produktów spożywczych	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	13-04-2026	11:15	12:45	01:30
4 z 5 Przechowywanie żywności oraz zasady bezpieczeństwa pracy w kuchni	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	13-04-2026	13:00	14:30	01:30
5 z 5 Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się	HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA	13-04-2026	14:30	16:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	990,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	804,88 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA

Od wielu lat zawodowo związana z branżą gastronomiczną. Obecnie pracuje jako szef kuchni w stołówkach gminnych, gdzie odpowiada za organizację żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, planowanie jadłospisów, nadzór nad personelem kuchennym oraz wdrażanie i utrzymanie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności HACCP.

Posiada bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń zawodowych i społecznych. Realizowała warsztaty i kursy dla osób bezrobotnych oraz zagrożonych wykluczeniem społecznym, współpracując ze stowarzyszeniami i fundacjami z powiatu średzkiego – m.in. Stowarzyszeniem Sursum Corda, Agencją Rozwoju Kapitału Ludzkiego oraz Fundacją Zielona Kropka.

W ramach współpracy z CREA-FORM Sp. z o.o. zajmuje się opracowywaniem i prowadzeniem szkoleń zawodowych oraz programów rozwojowych dla instytucji, firm i organizacji społecznych. Łączy praktyczne doświadczenie zawodowe z nowoczesnymi metodami edukacji dorosłych i zaangażowaniem w rozwój kompetencji zawodowych oraz społecznych uczestników.

Specjalizacje: szkolenia gastronomiczne i zawodowe, HACCP, organizacja żywienia zbiorowego, rozwój kompetencji społecznych i aktywizacja zawodowa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują:

- materiały szkoleniowe w formie elektronicznej (prezentacja oraz opracowanie dotyczące organizacji pracy pomocy kuchennej w gastronomii),
- zestaw praktycznych wskazówek dotyczących pracy w kuchni gastronomicznej,
- materiały dotyczące zasad higieny żywności oraz podstaw GHP i GMP w gastronomii,
- przykłady organizacji stanowiska pracy pomocy kuchennej,
- test sprawdzający wiedzę,
- imienny certyfikat potwierdzający udział w szkoleniu oraz uzyskane efekty uczenia się.

Adres

ul. Czerwonego Krzyża 14
63-000 Środa Wielkopolska
woj. wielkopolskie

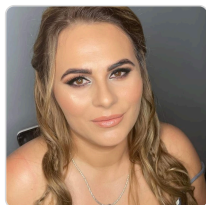
Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej wyposażonej w stanowiska dla uczestników, sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran) oraz materiały dydaktyczne. Sala spełnia wymagania BHP i zapewnia odpowiednie warunki do

prowadzenia zajęć szkoleniowych. Na życzenie zamawiającego istnieje możliwość realizacji szkolenia w siedzibie klienta.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



HONORATA JAROSZYK-RUSZKOWSKA

E-mail office@evafoam.eu

Telefon (+48) 728 537 134