



Kucharz – szkolenie z egzaminem potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie

Numer usługi 2026/03/12/10510/3400147

5 000,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
98,04 PLN brutto/h
98,04 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

📍 Cieszyn / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,6 / 5

🕒 51 h

1 809 ocen

📅 23.05.2026 do 19.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane do osób pełnoletnich zatrudnionych lub planujących podjąć zatrudnienie w placówkach gastronomicznych, punktach zbiorowego żywienia lub zakładach żywienia zbiorowego. Oferta jest odpowiednia zarówno dla osób rozpoczynających pracę w branży gastronomicznej, jak i tych, które chcą poszerzyć lub uzupełnić swoje kwalifikacje zawodowe.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	15-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	51
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 do zdobycia kwalifikacji z zakresu organizacji i wykonywania prac związanych z planowaniem żywienia, obróbką surowców, obsługą sprzętu gastronomicznego oraz przygotowywaniem potraw zgodnie z zasadami

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Planuje i organizuje proces żywienia różnych grup ludności, z uwzględnieniem zasad dietytyki, norm żywieniowych oraz standardów gastronomicznych.</p>	<p>Analizuje potrzeby żywieniowe różnych grup ludności (dzieci, osoby starsze, sportowcy itp.).</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Ocenia zapotrzebowanie energetyczne i wartości odżywcze potraw.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Układa jadłospisy z zachowaniem zasad dietytyki, sezonowości i różnorodności.</p> <p>Planuje rozkład posiłków w ciągu dnia z uwzględnieniem rytmu dobowego i stylu życia konsumentów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>Przestrzega etapów planowania wyżywienia w zakładach zbiorowego żywienia.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Dobiera, obsługuje i stosuje maszyny, urządzenia oraz sprzęt gastronomiczny zgodnie z ich przeznaczeniem i zasadami BHP.</p>	<p>Rozróżnia urządzenia do obróbki wstępnej (np. obieraczki, krajalnice) i ciepłej (piece, patelnie elektryczne, kotły warzelne).</p> <p>Dobiera aparaturę chłodniczą do rodzaju produktów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
	<p>Obsługuje urządzenia do mycia mechanicznego zgodnie z instrukcją.</p> <p>Stosuje pomocniczy sprzęt gastronomiczny (np. narzędzia kuchenne, naczynia) zgodnie z przeznaczeniem.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Przestrzega zasad konserwacji i czyszczenia urządzeń gastronomicznych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje surowce gastronomiczne i określa zasady ich prawidłowego przechowywania, monitorowania oraz stosowania systemów rotacji zapasów.	Klasyfikuje surowce ze względu na rodzaj i warunki przechowywania (sucha, chłodnicza, mroźnicza).	Test teoretyczny
	Określa optymalne temperatury i warunki przechowywania produktów spożywczych.	Test teoretyczny
	Wypełnia arkusze monitorowania temperatury zgodnie z procedurami HACCP.	Test teoretyczny
	Stosuje zasadę FIFO (First In, First Out) w gospodarce magazynowej.	Test teoretyczny
	Identyfikuje zmiany fizyczne i chemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania.	Test teoretyczny
Wykonuje obróbkę wstępną i ciepłą surowców z zachowaniem norm higieniczno-sanitarnych oraz zasad bezpieczeństwa pracy.	Wykonuje rozdrabnianie, obieranie i płukanie surowców zgodnie z zasadami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera metodę obróbki cieplnej do rodzaju produktu (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie, mrożenie).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przestrzega zasad higieny osobistej i czystości stanowiska podczas obróbki wstępnej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje środki ochrony osobistej podczas pracy w kuchni.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przestrzega przepisów BHP i ppoż. na stanowisku gastronomicznym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami funkcjonalnymi, technologicznymi i przepisami BHP.	Rozróżnia działy w zakładzie gastronomicznym (np. magazyn, kuchnia właściwa, zmywalnia).	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje układ funkcjonalny pomieszczeń gastronomicznych.	Wywiad swobodny
	Wyznacza drogi technologiczne dla surowców, potraw gotowych, odpadków i personelu.	Wywiad swobodny
	Organizuje ergonomiczne stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przestrzega przepisów BHP i ppoż. na stanowisku gastronomicznym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Sporządza potrawy, napoje oraz półprodukty gastronomiczne zgodnie z recepturą, zasadami racjonalnego żywienia i estetyki podania.	Przygotowuje wywary, sosy, zupy zgodnie z recepturą technologiczną.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Sporządza potrawy z jaj, produktów mlecznych i mącznych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje potrawy jarskie, półmięsne, mięsne i rybne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Przygotowuje przekąski zimne i gorące z zachowaniem estetyki podania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wytwarza desery, ciasta pieczone oraz napoje zimne i gorące.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady racjonalnego żywienia i kalkulacji kosztów w produkcji potraw.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dbą o estetykę i higienę podawanych potraw.	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

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach

Program

Lp.	Przedmiot	L. godzin zajęć teoretycznych	L. godzin zajęć ćwiczeniowych	L. godzin zajęć ogółem
1.	Zasady i wymagania w zakresie żywienia gości	1	-	1
2.	Maszyny, narzędzia i sprzęt gastronomiczny	1	-	1
3.	Surowce gastronomiczne	2	-	2
4.	Obróbka wstępna surowców	4	-	4
5.	Stanowisko pracy	2	-	2
6.	Zajęcia praktyczne	-	40	40
	RAZEM:	10	40	50

Każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego

W ramach kursu każdy uczestnik ma zapewnione materiały, produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 50 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy) obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 40 godz. praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności).

Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych w zawodzie Kucharz.

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	98,04 PLN
Koszt osobogodziny netto	98,04 PLN
W tym koszt walidacji brutto	850,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	850,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	850,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	850,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bożena Duda - Oździńska

Pani Bożena Duda-Oździńska to doświadczona instruktorka zawodu kucharz, od 15 lat związana z kształceniem osób dorosłych oraz przygotowaniem ich do pracy w branży gastronomicznej. Jej zajęcia charakteryzują się wysokim poziomem merytorycznym, profesjonalnym podejściem i umiejętnością przekazywania wiedzy w sposób jasny, praktyczny i inspirujący.

Dzięki bogatemu doświadczeniu zawodowemu oraz doskonałej znajomości realiów pracy w kuchni

potrafi wprowadzić uczestników w pełny zakres umiejętności niezbędnych w gastronomii – od podstawowych technik kulinarnych, przez organizację stanowiska pracy, aż po zasady higieny, BHP i estetykę podawania potraw.

Właścicielka restauracji w Cieszynie

Posiada wykształcenie wyższe. Ukończyła studia podyplomowe - "Bezpieczeństwo żywności"

Właścicielka restauracji Śląski Cysorz w Cieszynie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują komplet materiałów dydaktycznych, w tym:

- zeszyt,
- długopis,

Dodatkowo, na potrzeby zajęć praktycznych zapewnione są wszystkie niezbędne produkty spożywcze.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem kursu może zostać każda osoba pełnoletnia zainteresowana tematyką kursu.

Ważna ks. sanepidowska.

Informacje dodatkowe

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Koszty walidacji i certyfikacji ujęto w kosztach usługi.

Usługa zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Proszę o wcześniejszy kontakt.

Adres

ul. Bobrecka 16

43-400 Cieszyn

woj. śląskie

Szkolenie teoretyczne i praktyczne odbywać się będzie w Restauracji Śląski Cysorz w Cieszynie.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Jeleń

E-mail skoczow@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 722