



## Szkolenie: Kuchnia Regionalna - Z zastosowaniem najnowszych technologii z elementami zrównoważonej gastronomii - kwalifikacje

Numer usługi 2026/03/19/162493/3419825

5 200,00 PLN brutto  
5 200,00 PLN netto  
260,00 PLN brutto/h  
260,00 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

CMD Consulting  
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5

269 ocen

📍 Wisła / stacjonarna

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 06.06.2026 do 07.06.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- osób początkujących oraz pasjonatów kulinarnych, chcących zdobyć praktyczne umiejętności w zakresie nowoczesnej gastronomii,
- pracowników i właścicieli lokali gastronomicznych, food trucków i restauracji, którzy chcą podnieść jakość oferty,
- kucharzy i osób z branży HoReCa pragnących rozwinąć kompetencje w obszarze BBQ, steków i technik wędzenia,
- mikroprzedsiębiorców i osób indywidualnych planujących rozpocząć działalność w branży gastronomicznej.

### Minimalna liczba uczestników

6

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

20

### 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 samodzielnego przygotowywania tradycyjnych potraw kuchni regionalnej Wisły i Beskidów z zastosowaniem zasad zrównoważonej gastronomii,

Po ukończeniu szkolenia i pozytywnym zdaniu egzaminu uczestnik uzyskuje kwalifikacje potwierdzające nabyte umiejętności praktyczne i teoretyczne.

## **Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji**

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje tradycje kulinarne regionu Beskidów i Śląska oraz lokalne surowce i produkty regionalne	Rozróżnia tradycyjne dania kuchni beskidzkiej i śląskiej oraz ich znaczenie kulturowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Identyfikuje lokalne surowce i produkty regionalne (oscypek, bryndza, żętyca, baranina, pstrąg, grzyby leśne, zioła górskie) oraz ich właściwości kulinarne	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Definiuje oznaczenia jakości produktów regionalnych i tradycyjnych (ChNP, ChOG, Lista Produktów Tradycyjnych)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje zasady sezonowości surowców regionalnych i ich dostępności w poszczególnych porach roku	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady zrównoważonej gastronomii i odpowiedzialnego gospodarowania surowcami lokalnymi w kontekście zielonej gospodarki	Charakteryzuje zasady zrównoważonej gastronomii: sezonowość, lokalność, minimalizacja marnowania żywności, farm-to-table	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Identyfikuje metody pełnego wykorzystania surowców (nose-to-tail, root-to-leaf) i przetwarzania nadwyżek jako element minimalizacji odpadów i zanieczyszczeń	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Definiuje zasady prawidłowej segregacji i utylizacji odpadów gastronomicznych (odpady organiczne, opakowania, oleje, odpady niebezpieczne) na stanowisku pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Identyfikuje metody zwiększania efektywności energetycznej i surowcowej w kuchni – dobór energooszczędnych urządzeń, optymalizacja procesów obróbki termicznej, racjonalne gospodarowanie wodą	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Charakteryzuje metody ograniczania emisji gazów cieplarnianych w gastronomii – lokalne zaopatrzenie (skracanie łańcucha dostaw), sezonowość surowców, redukcja śladu węglowego transportu żywności	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Definiuje znaczenie ochrony lokalnej bioróżnorodności i dziedzictwa kulinarnego – rola produktów tradycyjnych (ChNP, ChOG) w zachowaniu lokalnych odmian roślin, ras zwierząt i ekosystemów rolniczych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia nowoczesne techniki gastronomiczne stosowane w kuchni regionalnej	Identyfikuje zasady obróbki termicznej sous vide i grillowania niskotemperaturowego w kontekście dań regionalnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Definiuje parametry temperatury i czasu dla poszczególnych technik obróbki surowców regionalnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Charakteryzuje zastosowanie termometrów cyfrowych, sond i urządzeń sous vide w kontroli jakości potraw	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Przygotowuje dania kuchni regionalnej Beskidów i Śląska z wykorzystaniem lokalnych surowców	Dobiera surowce regionalne do poszczególnych dań, uwzględniając sezonowość i jakość produktów	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wykonuje tradycyjne dania beskidzkie i śląskie z zachowaniem autentyczności receptury i prezentacji	Analiza dowodów i deklaracji	
	Przygotowuje potrawy z minimalizacją odpadów – pełne wykorzystanie surowców zgodnie z zasadami zrównoważonej gastronomii	Analiza dowodów i deklaracji	
	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami zero waste – minimalizacja odpadów jednorazowych, segregacja odpadów organicznych i opakowaniowych	Analiza dowodów i deklaracji	
	Wdraża rozwiązania zrównoważonej gastronomii w organizacji pracy kuchni regionalnej	Stosuje lokalne, sezonowe surowce od certyfikowanych producentów z regionu, ograniczając emisję gazów cieplarnianych związaną z transportem żywności	Analiza dowodów i deklaracji
		Optymalizuje zużycie energii i wody na stanowisku pracy – dobór odpowiednich technik obróbki, racjonalne wykorzystanie urządzeń	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykorzystuje w pełni surowce regionalne zgodnie z koncepcją nose-to-tail i root-to-leaf – przetwarza elementy uboczne (kości na bulion, obierki na chipsy, nadwyżki na przetwory)	Analiza dowodów i deklaracji	
Obsługuje nowoczesne technologie gastronomiczne wspierające pracę w kuchni regionalnej	Obsługuje urządzenia sous vide, termometry cyfrowe i sondy w procesie przygotowywania dań regionalnych	Analiza dowodów i deklaracji	
	Dokumentuje procesy kulinarne cyfrowo (zdjęcia, opisy, parametry), eliminując dokumentację papierową	Analiza dowodów i deklaracji	
	Przestrzega zasad ochrony danych osobowych gości (RODO) w cyfrowej dokumentacji gastronomicznej	Analiza dowodów i deklaracji	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje odpowiedzialne podejście do wykorzystania lokalnych surowców i dziedzictwa kulinarnego regionu	Planuje wykorzystanie surowców regionalnych z uwzględnieniem sezonowości i minimalizacji marnowania żywności	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera lokalne produkty od certyfikowanych producentów z regionu, skracając łańcuch dostaw	Analiza dowodów i deklaracji
	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny, ergonomii i zrównoważonej gastronomii  Stosuje zasady minimalizacji marnowania żywności w codziennej pracy kuchni – pełne wykorzystanie surowców, prawidłowe przechowywanie nadwyżek, przetwarzanie sezonowych nadwyżek	Analiza dowodów i deklaracji  Analiza dowodów i deklaracji
Wdraża zasady zrównoważonej gastronomii i promuje lokalne tradycje kulinarne w środowisku pracy, wspierając adaptację do zmian klimatu	Przestrzega zasad racjonalnego gospodarowania energią, wodą i surowcami na stanowisku pracy – monitoruje zużycie i wdraża rozwiązania energooszczędne	Analiza dowodów i deklaracji
	Promuje świadomość ekologiczną wśród współpracowników i gości – edukacja o lokalnych surowcach, sezonowości, śladzie węglowym żywności i ochronie bioróżnorodności  Wdraża postawy wspierające adaptację do zmian klimatu w gastronomii – elastyczne planowanie menu w odpowiedzi na zmienność sezonową, promowanie lokalnych łańcuchów dostaw i zrównoważonego modelu konsumpcji	Analiza dowodów i deklaracji  Analiza dowodów i deklaracji

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

**Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?**

TAK

**Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

## Program

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących oraz pasjonatów kulinarnych, a także do pracowników i właścicieli lokali gastronomicznych, restauracji, bistro i food trucków, którzy chcą podnieść jakość potraw z wołowiny oraz efektywność pracy z tym surowcem.

W ramach szkolenia uczestnicy nabywają umiejętności z zakresu zrównoważonej gastronomii, przyczyniające się do budowy odpowiedzialnego modelu gastronomii regionalnej:

- wykorzystanie lokalnych, sezonowych surowców od certyfikowanych producentów z regionu – skracanie łańcucha dostaw i ograniczanie emisji z transportu,
- minimalizacja marnowania żywności – pełne wykorzystanie surowców (nose-to-tail, root-to-leaf), prawidłowe przechowywanie, przetwarzanie nadwyżek,
- zwiększanie efektywności surowcowej – optymalizacja porcjowania, kalkulacja surowca, planowanie menu sezonowego,
- ochrona lokalnego dziedzictwa kulinarnego i bioróżnorodności – promowanie produktów tradycyjnych, chronionych oznaczeń geograficznych (ChNP, ChOG).

Szkolenie obejmuje również elementy nowoczesnych technologii cyfrowych w gastronomii: systemy monitorowania temperatury (sondy, termometry cyfrowe), technikę sous vide, narzędzia AI wspierające planowanie menu i kalkulację surowca, cyfrową dokumentację procesów kulinarnych oraz zasady ochrony danych osobowych gości (RODO).

Warunkiem osiągnięcia zakładanych celów szkolenia jest aktywny udział w poniższych modułach szkolenia:

Moduł 1: Tradycje kulinarne regionu Beskidów i Śląska

- Historia i tradycje kuchni beskidzkiej – dania pasterskie, potrawy górskie, wpływ kultury włoskiej
- Tradycje kuchni śląskiej – rolady, kluski, żurek, maczanka
- Lokalne surowce i produkty regionalne: oscypek, bryndza, żętyca, baranina, pstrąg potokowy, grzyby leśne, zioła górskie
- Oznaczenia jakości: Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), Lista Produktów Tradycyjnych

Moduł 2: Zrównoważona gastronomia i odpowiedzialne gospodarowanie surowcami

- Zasady zrównoważonej gastronomii: sezonowość, lokalność, farm-to-table
- Pełne wykorzystanie surowców: nose-to-tail (mięso), root-to-leaf (warzywa), przetwarzanie nadwyżek
- Minimalizacja marnowania żywności – planowanie menu sezonowego, kalkulacja surowca
- Prawidłowa segregacja i utylizacja odpadów gastronomicznych
- Lokalne zaopatrzenie – certyfikowani producenci z regionu, skracanie łańcucha dostaw

Moduł 3: Nowoczesne techniki w kuchni regionalnej – teoria

- Sous vide – zasady, parametry, zastosowanie do surowców regionalnych (baranina, pstrąg, warzywa korzeniowe)

- Grillowanie niskotemperaturowe – techniki, zarządzanie temperaturą, drewno regionalne do wędzenia
- Wędzenie na zimno i gorąco – tradycyjne i nowoczesne metody
- Fermentacja – kiszonki, przetwory, kiszenie tradycyjne vs nowoczesne techniki

#### Moduł 4: Techniki prezentacji dań regionalnych i standardy obsługi

- Profesjonalna prezentacja dań regionalnych – łączenie tradycji z nowoczesnym food designem
- Dobór naczyń i elementów dekoracyjnych nawiązujących do regionu
- Opowiadanie historii dania (food storytelling) – wartość kulturowa i pochodzenie surowców

#### Moduł 5: Nowoczesne technologie i narzędzia cyfrowe w gastronomii

- Termometry cyfrowe i sondy – obsługa, kalibracja, kontrola obróbki termicznej
- Urządzenia sous vide – obsługa, programowanie
- Narzędzia AI wspierające planowanie menu sezonowego i kalkulację surowca
- Cyfrowa dokumentacja procesów kulinarnych, standardy obsługi klienta i zarządzanie sobą w czasie

#### Moduł 6: BHP i bezpieczeństwo żywności

- Zasady HACCP w pracy z surowcami regionalnymi
- Kontrola temperatury przechowywania
- Dezynfekcja stanowiska i narzędzi
- Ochrona danych osobowych gości (RODO) w cyfrowej dokumentacji gastronomicznej

#### Moduł 7: Praktyka – przygotowanie dań kuchni beskidzkiej

- Pokaz trenera – tradycyjne dania beskidzkie w nowoczesnej odsłonie
- Samodzielne przygotowanie wybranych dań przez uczestników
- Praca z lokalnymi surowcami: oscypek, bryndza, baranina, grzyby
- Techniki: grillowanie, sous vide, wędzenie, fermentacja
- Dokumentacja fotograficzna wykonanych potraw

#### Moduł 8: Praktyka – przygotowanie dań kuchni śląskiej

- Pokaz trenera – klasyczne dania śląskie w nowoczesnej interpretacji
- Samodzielne przygotowanie wybranych dań przez uczestników
- Nowoczesne techniki obróbki tradycyjnych surowców
- Profesjonalna prezentacja i food plating
- Dokumentacja fotograficzna wykonanych potraw

#### Moduł 9: Praktyka – zarządzanie surowcami i zrównoważona gastronomia w kuchni

- Pełne wykorzystanie surowców z zajęć praktycznych – przetwarzanie elementów ubocznych
- Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami zrównoważonej gastronomii
- Ergonomia stanowiska i racjonalne gospodarowanie energią

#### Moduł 10: Walidacja – egzamin kwalifikacyjny ICVC

- Powtórzenie kluczowych zagadnień ze szkolenia
- Sesja pytań i odpowiedzi

- Test wiedzy online (ICVC) – obejmujący zagadnienia z zakresu WIEDZY
- Analiza dowodów i deklaracji – uczestnik przedstawia podmiotowi walidującemu (ICVC) następujące dowody potwierdzające nabycie umiejętności praktycznych:
  - dokumentację fotograficzną wykonanych potraw (zdjęcia before/after każdego etapu: przygotowanie surowców, obróbka, gotowe danie) wraz z opisami zastosowanych technik, surowców regionalnych, parametrów obróbki oraz prezentacji wizualnej – dokumentacja umożliwia ocenę prawidłowości techniki, jakości prezentacji i autentyczności regionalnej receptury,
  - dokumentację fotograficzną stanowiska pracy potwierdzającą zachowanie zasad BHP, higieny i zrównoważonej gastronomii,
  - deklarację uczestnika potwierdzającą samodzielne wykonanie potraw pod nadzorem trenera
- Wydanie wyników walidacji – 15 min (w ramach bloku walidacji)

ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. jako podmiot walidujący dokonuje oceny przedstawionych dowodów pod kątem osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Dopiero na podstawie pozytywnego wyniku testu wiedzy oraz pozytywnej oceny przedstawionych dowodów podmiot certyfikujący nadaje kwalifikacje i wydaje certyfikat.

Certyfikat potwierdzający kwalifikacje wydawany jest przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. w terminie do 5 dni roboczych od daty zakończenia szkolenia i przesłany uczestnikowi drogą pocztową lub elektroniczną.

Warunki organizacyjne: zapewniamy wszystkie surowce regionalne od lokalnych certyfikowanych producentów, narzędzia gastronomiczne (noże, deski, garnki, patelnie, grille, urządzenia sous vide, wędzarnia, termometry cyfrowe), oraz profesjonalne stanowiska pracy w kuchni szkoleniowej.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy wliczone są w czas trwania szkolenia.

Zajęcia teoretyczne: 9h 00min

Zajęcia praktyczne: 8h 00min

Przerwy: 2h 00min

Walidacja (test + analiza dowodów i deklaracji): 1h 00min

Razem: 20h 00min (godziny dydaktyczne, 1h dyd = 45 min zegarowych)

Instruktor demonstruje krok po kroku wszystkie etapy przygotowania dań regionalnych, omawiając techniki, surowce, tradycje i standardy pracy. Uczestnicy obserwują proces, mając możliwość zadawania pytań. Następnie każdy uczestnik pracuje samodzielnie na stanowisku gastronomicznym pod stałym nadzorem instruktora.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #f08080; padding: 2px; display: inline-block;">1 z 12</div> Wprowadzenie do kuchni regionalnej. Historia kuchni regionalnej. Lokalne surowce a ślad węglowy	Adam Kajfosz	06-06-2026	08:00	10:15	02:15
<div style="background-color: #f08080; padding: 2px; display: inline-block;">2 z 12</div> Przerwa	Adam Kajfosz	06-06-2026	10:15	10:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 12</b> Przygotowanie potraw wg tradycyjnych przepisów – techniki i surowce. Zasady zero waste/less waste w gastronomii. Bezpieczeństwo chemiczne w kuchni (GHS/CLP)	Adam Kajfosz	06-06-2026	10:30	12:45	02:15
<b>4 z 12</b> Przerwa obiadowa	Adam Kajfosz	06-06-2026	12:45	13:15	00:30
<b>5 z 12</b> Kuchnia tradycyjna a aktualne trendy – reinterpretacja w duchu zrównoważonego rozwoju. AI w gastronomii – planowanie menu i redukcja food waste. RODO w działalności gastronomicznej	Adam Kajfosz	06-06-2026	13:15	15:30	02:15
<b>6 z 12</b> Kuchnia tradycyjna a aktualne trendy – reinterpretacja w duchu zrównoważonego rozwoju. AI w gastronomii – planowanie menu i redukcja food waste. RODO w działalności gastronomicznej	Adam Kajfosz	07-06-2026	08:00	09:30	01:30
<b>7 z 12</b> Wiślański kołacz – przygotowanie i wypiek. Ograniczanie zużycia energii i wody	Adam Kajfosz	07-06-2026	09:30	10:15	00:45
<b>8 z 12</b> Przerwa	Adam Kajfosz	07-06-2026	10:15	10:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 12</b> Praktyczne Ćwiczenia	Adam Kajfosz	07-06-2026	10:30	12:30	02:00
<b>10 z 12</b> Przerwa obiadowa.	Adam Kajfosz	07-06-2026	12:30	13:00	00:30
<b>11 z 12</b> Praktyczne Ćwiczenia AI i bezpieczeństwo danych (PRT 4.5.1, 4.5.3)	Adam Kajfosz	07-06-2026	13:00	14:45	01:45
<b>12 z 12</b> Podsumowanie, test online, analiza deklaracji i dowodów, rozdanie certyfikatów, zakończenie.	-	07-06-2026	14:45	15:30	00:45

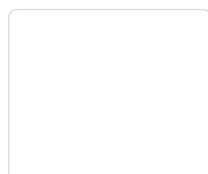
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 200,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	260,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	260,00 PLN


## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

**Adam Kajfosz**



Adam Kajfosz to doświadczony kucharz, szef kuchni i trener BBQ, od wielu lat związany z gastronomią oraz profesjonalną sceną barbecue w Polsce i na świecie. Swoją drogę kulinarną rozpoczął w 2000 roku, podejmując naukę w pięcioletnim technikum gastronomicznym, które ukończył w 2005 roku. Od tego czasu nieprzerwanie pracuje w zawodzie kucharza – z czasem obejmując stanowiska szefa kuchni i zdobywając doświadczenie w różnorodnych conceptach kulinarnych.

Jest współwłaścicielem dwóch lokali gastronomicznych w Wiśle:

- Polish Barbecue Mafia – restauracji specjalizującej się w autentycznym amerykańskim BBQ,
- Pizzerii Belvedere przy ul. Wyzwolenia 48 – miejsca łączącego tradycyjne włoskie podejście do pizzy z nowoczesnym rzemiosłem.

Na arenie barbecue Adam należy do najbardziej utytułowanych zawodników w Polsce. Dwukrotnie zdobył tytuł Mistrza Polski BBQ:

- 2019 – Julinek, podczas mistrzostw organizowanych przez Polskie Stowarzyszenie Grilla i Barbecue oraz KCBS,
- 2024 – Mistrzostwa Polski, ponownie potwierdzając swój wysoki poziom i doświadczenie.

W 2025 roku uzyskał Mistrzostwo Polski jako trener, prowadząc przygotowany przez siebie zespół do zwycięstwa podczas mistrzostw w Ogrodzieńcu. Osiągnięcie to podkreśla jego kompetencje nie tylko jako zawodnika, ale także jako mentora i szkoleniowca.

Ukończone szkolenia dodatkowe (2026 r.):

- Ślad węglowy w organizacji – obliczanie i redukcja emisji CO<sub>2</sub> (w kontekście PRT / Zielona G
- RODO – ochrona danych osobowych w praktyce- AI

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: skrypt

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki,

### Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne: 18 lat

### Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Karta archiwalna w wersji 1 prowadząca do nabycia kwalifikacji na podstawie rekomendacji, stanowi podstawę wydawania certyfikatów kwalifikacji dla uczestników, którzy zostali zapisani na usługę.

## Adres

ul. Władysława Reymonta 2

43-460 Wisła

woj. śląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

## Kontakt



**DAWID DOMAŃSKI**

**E-mail** [dawid.domanski@cmdconsulting.pl](mailto:dawid.domanski@cmdconsulting.pl)

**Telefon** (+48) 509 600 007