



Szkolenie - Asystowanie w przygotowaniu potraw

Numer usługi 2026/03/20/12862/3423529

6 570,00 PLN brutto

6 570,00 PLN netto

146,00 PLN brutto/h

146,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Placówka

Kształcenia

Ustawicznego

"Logos" Centrum

Edukacyjne

★★★★★ 4,8 / 5

5 568 ocen

📍 Ciemnoszyje

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 45:00 h

📅 07.04.2026 do 31.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla osób, które:

- rozpoczynają karierę zawodową w gastronomii lub chcą zdobyć podstawowe kwalifikacje do pracy w kuchni,
- planują pracę jako pomoc kuchenna, asystent kucharza lub pracownik zaplecza gastronomicznego,
- są osobami dorosłymi lub młodzieżą powyżej 18 roku życia, zainteresowanymi rozwojem w branży gastronomicznej,
- chcą pracować w kuchniach: przedszkoli, szkół, stołówek, firm cateringowych, restauracjach lub domach opieki.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

15

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

45

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do asystowania w pracach kuchennych związanych z przygotowywaniem różnorodnych potraw, z uwzględnieniem zasad higieny, organizacji stanowiska pracy, doboru narzędzi oraz współpracy z kucharzem. Uczestnik nabędzie zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne potrzebne do pracy w kuchni gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|--------------------------------------|
| Rozróżnia surowce i półprodukty | Poprawnie identyfikuje i klasyfikuje produkty spożywcze | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | Wskazuje ich zastosowanie w określonych potrawach | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Organizuje stanowisko pracy | Przygotowuje niezbędne narzędzia i produkty | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | Dbą o czystość i bezpieczeństwo stanowiska | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | Stosuje odzież ochronną | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Stosuje zasady BHP | Zna zasady przechowywania żywności i mycia sprzętu | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | Reaguje prawidłowo na sytuacje awaryjne | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Dobiera narzędzia kuchenne | Wybiera właściwe noże tarki, deski itp. w zależności od produktu | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | Obsługuje sprzęt zgodnie z instrukcją | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Wykonuje czynności pomocnicze i współpracuje w zespole | Prawidłowo wykonuje podstawowe zadania (obieranie, krojenie, ważenie), Współpracuje z kucharzem zgodnie z poleceniami | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| | Komunikuje się jasno i uprzejmie, Stosuje zasady współpracy i organizacji pracy grupowej | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK 13490

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację Fundacja VCC

Nazwa Podmiotu certyfikującego Fundacja VCC

Program

Asystowanie w przygotowaniu potraw - Szkolenie składa się z 45 godzin dydaktycznych (10 godzin zajęć teoretycznych i 31 godzin praktycznych oraz 4 godzin walidacji efektów uczenia się).

1. Wprowadzenie do pracy w kuchni - 3h
 - Rola asystenta w kuchni
 - Organizacja pracy kuchennej - struktura zespołu i obowiązki
1. Surowce i półprodukty spożywcze - 5h
 - Podział produktów spożywczych
 - Przechowywanie i rozpoznawanie jakości surowców
1. Bezpieczeństwo i higiena pracy - 5h
 - Zasady BHP i HACCP
 - Higiena osobista i dezynfekcja stanowiska
1. Narzędzia i sprzęt kuchenny - 4h
 - Rodzaje narzędzi i ich zastosowanie
 - Użytkowanie i konserwacja sprzętu
1. Prace pomocnicze w przygotowaniu potraw - 18h
 - Mycie, obieranie, krojenie, ważenie
 - Pomoc przy obróbce cieplnej (gotowanie, smażenie, pieczenie)
 - Utrzymywanie porządku w trakcie pracy
1. Współpraca w zespole kuchennym - 6h
 - Komunikacja i podział zadań
 - Wspieranie kucharza w pracy zespołowej
1. Walidacja - 4h

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 7 Asystowanie w przygotowaniu potraw | Katarzyna Duda | 09-04-2026 | 09:00 | 14:00 | 05:00 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 2 z 7 Asystowanie w przygotowaniu potraw | Katarzyna Duda | 18-04-2026 | 09:00 | 17:00 | 08:00 |
| 3 z 7 Asystowanie w przygotowaniu potraw | Katarzyna Duda | 05-05-2026 | 09:00 | 17:00 | 08:00 |
| 4 z 7 Asystowanie w przygotowaniu potraw | Katarzyna Duda | 17-05-2026 | 08:00 | 16:00 | 08:00 |
| 5 z 7 Asystowanie w przygotowaniu potraw | Katarzyna Duda | 23-05-2026 | 08:00 | 16:00 | 08:00 |
| 6 z 7 Asystowanie w przygotowaniu potraw | Katarzyna Duda | 24-05-2026 | 08:00 | 12:00 | 04:00 |
| 7 z 7 Walidacja | - | 24-05-2026 | 12:00 | 16:00 | 04:00 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 6 570,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 570,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 146,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 146,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 0,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 0,00 PLN |

W tym koszt certyfikowania brutto 0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Duda

Wykształcenie wyższe: Magister inżynier - Technologia żywności i żywienia człowieka w specjalności technologia żywności.

Ukończyła kurs: Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia.

Nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzyma komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej.

Informacje dodatkowe

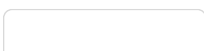
- Usługa zakończy się wydaniem uczestnikowi Zaświadczenia o jego ukończeniu w przypadku obecności na zajęciach w minimalnym wymiarze czasowym wynoszącym co najmniej 80% wszystkich zajęć, ukończenia walidacji usługi.
- Szkolenie jest realizowane w godzinach lekcyjnych (1 godzina to 45 minut) i obejmuje łącznie 45 godz., przerwy są wliczone w czas trwania usługi.
- W nagłych przypadkach przewidziany harmonogram może ulec zmianie, o czym uczestnicy oraz prowadzący zostaną poinformowani telefonicznie. Harmonogram w BUR zostanie zaktualizowany po ustaleniu daty spotkania.
- Po zakończeniu szkolenia zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych - egzamin zostanie przeprowadzony przez Fundację VCC. Uczestnik po zdaniu egzaminu otrzyma od Fundacji Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji.

Adres

Ciemnoszyje 54
19-200 Ciemnoszyje
woj. podlaskie

Szkolenie będzie realizowane w Świetlicy wiejskiej w Ciemnoszyjach.

Kontakt



Małgorzata Romanko



E-mail m.romanko@kwalifikacjedlaciebie.pl

Telefon (+48) 508 682 212