



## Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/03/25/157763/3435272

5 250,00 PLN brutto  
5 250,00 PLN netto  
150,00 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Polska Akademia  
Grilla i BBQ Piotr  
Bassara, Nicole  
Bassara-Witusik s.c.

📍 Leżajsk / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 35 h

1 223 oceny

📅 04.07.2026 do 18.07.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

### 1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

### 2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

### 3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

### 4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniwana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

03-07-2026

<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	35
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia i definiuje sposoby magazynowania surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy	stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
	utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i wydaje potrawy z grilla i barbecue	stosuje receptury	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		przygotowuje półprodukty do grillowania
Wywiad ustrukturyzowany		
grilluje różne grupy surowców		Test teoretyczny
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	



<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie potraw grill i barbecue
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	13828
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

## Program

Moduł 1.

### Organizowanie stanowiska pracy

- 1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue
  - a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue
  - b) alergenów występujących w wykorzystywanych surowcach
  - c) ocena organoleptyczna surowców
  - d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania
  - e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue
- 2) Przygotowywanie stanowiska pracy
  - a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy
  - b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań
  - c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue
  - d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

### Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- 1) Obsługa sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue
  - a) przygotowanie grilla do użytku
  - b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe
  - c) przestrzeganie zasad obsługi grilla
- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
  - a) stosowanie receptur
  - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
  - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
  - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
  - e) przygotowywanie półproduktów do grillowania

- f) grillowanie różnych grup surowców
- g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

### **Doskonalenie umiejętności zawodowych**

- 1) Wizerunek kucharza grill i barbecue
  - a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
  - b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
  - a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
  - b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości surowców oraz pełnego profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego, w tym m.in. sprzęt grzewczy i chłodniczy, drobny sprzęt gastronomiczny i inne akcesoria dopasowane do specyfiki tematu zajęć.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas szkolenia.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 35 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 28 godzin zajęć praktycznych oraz 7 godziny zajęć teoretycznych.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji, składający się z części teoretycznej oraz praktycznej. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

## **Harmonogram**

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 27</b> Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	04-07-2026	08:00	11:00	03:00
<b>2 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	04-07-2026	11:00	11:30	00:30
<b>3 z 27</b> Przygotowywanie stanowiska pracy	Mariusz Nazimek	04-07-2026	11:30	13:15	01:45
<b>4 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	04-07-2026	13:15	13:45	00:30
<b>5 z 27</b> Przygotowywanie stanowiska pracy	Mariusz Nazimek	04-07-2026	13:45	16:00	02:15
<b>6 z 27</b> Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	05-07-2026	08:00	11:00	03:00
<b>7 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	05-07-2026	11:00	11:30	00:30
<b>8 z 27</b> Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	05-07-2026	11:30	13:15	01:45
<b>9 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	05-07-2026	13:15	13:45	00:30
<b>10 z 27</b> Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	05-07-2026	13:45	16:00	02:15
<b>11 z 27</b> Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	11-07-2026	08:00	11:00	03:00
<b>12 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	11-07-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>13 z 27</b> Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	11-07-2026	11:30	13:15	01:45
<b>14 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	11-07-2026	13:15	13:45	00:30
<b>15 z 27</b> Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	11-07-2026	13:45	16:00	02:15
<b>16 z 27</b> Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	12-07-2026	08:00	11:00	03:00
<b>17 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	12-07-2026	11:00	11:30	00:30
<b>18 z 27</b> Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	12-07-2026	11:30	13:15	01:45
<b>19 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	12-07-2026	13:15	13:45	00:30
<b>20 z 27</b> Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	12-07-2026	13:45	16:00	02:15
<b>21 z 27</b> Wizerunek kucharza grill i barbecue	Mariusz Nazimek	18-07-2026	08:00	09:30	01:30
<b>22 z 27</b> Dbanie o własny rozwój zawodowy	Mariusz Nazimek	18-07-2026	09:30	11:00	01:30
<b>23 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	18-07-2026	11:00	11:30	00:30
<b>24 z 27</b> Powtórzenie wiadomości	Mariusz Nazimek	18-07-2026	11:30	12:30	01:00
<b>25 z 27</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	18-07-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>26 z 27</span> Walidacja	-	18-07-2026	13:00	15:30	02:30
<span>27 z 27</span> Certyfikacja	-	18-07-2026	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 250,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 250,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	200,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	200,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	72,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	72,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mariusz Nazimek

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Swoją karierę zawodową rozwijał poprzez pracę w prestiżowych hotelach i restauracjach w Polsce. Laureat licznych konkursów kulinarnych. Zwycięzca Festiwalu Kuchni Dworskiej, uczestnik konkursu Kulinarne Pucharu Polski. Jego najmocniejsze strony to Staropolska Kuchnia w nowoczesnym wydaniu oraz Kuchnia Amerykańska. Wieloletni trener na szkoleniach kulinarnych.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

## Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

## Informacje dodatkowe

Podany koszt walidacji jest kosztem uśrednionym, gdyż jest on zależny od liczebności grupy.

## Adres

Leżajsk

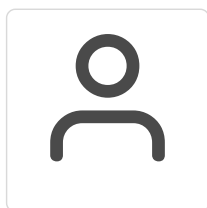
Leżajsk

woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

## Kontakt



**Elżbieta Kruczek**

**E-mail** [biuro@pau.edu.pl](mailto:biuro@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599