



## Kurs - Przygotowanie potraw z grilla i barbecue wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/03/27/127923/3441649

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 ⓘ

Podkarpacka  
AkademiaPrzedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 395 ocen

📍 Radawa / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 20.07.2026 do 24.07.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.

**Minimalna liczba uczestników**

8

**Maksymalna liczba uczestników**

15

<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	17-07-2026
<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 przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie kucharz grill i barbecue. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania potraw z grilla i barbecue obejmujących organizację miejsca pracy, dobór i organizację surowców , komponowanie przypraw/dodatków oraz obsługę urządzeń do obróbki termicznej.

### 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 surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	b) wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	c) stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	a) omawia warunki magazynowania surowców i półproduktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue	a) przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	c) przestrzega zasad obsługi grilla	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Wydaje potrawy z grilla i barbecue	a) porcuje gotową potrawę	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
	b) wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
	b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany		

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie potraw grill i barbecue
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</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

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie stanowiska pracy
2. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

#### Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

#### Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15
- b) każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 36 godzin to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 6 godzin zajęć teoretycznych oraz 26 godzin zajęć praktycznych.

Po ukończeniu kursu (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do zewnętrznego egzaminu potwierdzającego nabycie kwalifikacji zawodowych.

**Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji jako instytucja walidująca i certyfikująca.**

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany).

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończeniu usługi dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

## 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
<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

W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	72,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	72,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Tomasz Nowak

Kucharz, cukiernik – pasjonata. W cukiernictwie/gastronomii od ponad 20 lat. Współwłaściciel pracowni cukierniczej i kawiarni Sweet Home Silesia by Magdalena Nowak. Szkoleniowiec, doradca i audytor dla wielu obiektów gastronomicznych w Polsce. Egzaminator w Cechu Rzemiosł Katowice na czeladnika i mistrza w zawodzie Kucharz. Układał menu i obsługiwał mistrzostwa świata i mistrzostwa Europy w Polsce w Piłce nożnej U21 i U19 z FIFA i UEFA. Założyciel „Kuźni Kucharzy Śląskich”. Szef Kuchni i doradca kulinarny. Juror oraz Laureat wielu konkursów kulinarnych. Autor wielu artykułów i przepisów kulinarnych na portalach internetowych oraz w prasie branżowej.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

fartuszek, notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania potraw grill i barbecue. Kod kwalifikacji w ZSK: 13828.

## Adres

ul. Letniskowa 14  
37-523 Radawa  
woj. podkarpackie

37-523 Radawa, ul. Letniskowa 14

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Kontakt



**KATARZYNA PODRAZA**

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316