



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

★★★★★ 4,9 / 5

1 239 ocen

## Kucharz - szkolenie wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/03/31/157763/3451603

📍 Dębica

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 42:00 h

📅 13.06.2026 do 28.06.2026

6 300,00 PLN brutto

6 300,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

#### 1. Funkcje:

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

#### 1. Doświadczenie:

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

#### 1. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak dania mięsne, ryby, makarony, sosy itp.
- Zdobienie i prezentacja talerzy.
- Organizacja pracy w kuchni.

#### 1. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii (oceniana 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.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	12-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	42
<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 "Kucharz - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz. W swojej pracy zajmuje się organizacją stanowiska pracy z zachowaniem przepisów BHP i p.poż., przygotowaniem i serwowaniem potraw. Posiada wiedzę w zakresie klasyfikacji potraw, magazynowania i obróbki produktów spożywczych. Odpowiada za prezentację i dekorowanie potraw na talerzu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę na stanowisku Kucharz	Planuje narzędzia i urządzenia kuchenne do rodzaju wykonywanych zadań	Test teoretyczny
	Organizuje elementy wyposażenia zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa	Test teoretyczny
	Przygotowuje miejsce pracy zgodnie z zasadami higieny i BHP	Test teoretyczny
Definiuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Rozróżnia podstawowe rodzaje usług gastronomicznych (restauracyjna, cateringowa, zbiorowego żywienia).	Test teoretyczny
	Rozróżnia catering otwarty a zamknięty.	Test teoretyczny
	Określa cechy charakterystyczne organizacji usług cateringowych	Test teoretyczny
	Przyporządkowuje przykłady usług do odpowiednich kategorii gastronomicznych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia metody podawania posiłków w działalności cateringowej	Planuje metodę serwowania do rodzaju imprezy i charakteru zamówienia	Test teoretyczny
	Stosuje zasady estetyki i ergonomii przy ekspozycji potraw.	Test teoretyczny
	Ocenia wpływ sposobu podania na odbiór usługi przez klienta.	Test teoretyczny
Definiuje zakres kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Planuje rozmieszczenie punktów serwisowych i bufetów	Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje formę obsługi do typu wydarzenia (bankiet, garden party, firmowe spotkanie)	Analiza dowodów i deklaracji
	Monitoruje przebieg obsługi i reaguje na zmieniające się potrzeby.	Analiza dowodów i deklaracji
Definiuje zakres Dobrej Praktyki Cateringowej	Rozpoznaje elementy DPC oraz ich zastosowanie w praktyce	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje procedury dotyczące higieny osobistej i higieny sprzętu	Analiza dowodów i deklaracji
	Dokonuje oceny zagrożeń i identyfikuje krytyczne punkty kontroli (HACCP)	Analiza dowodów i deklaracji
Rozróżnia wiedzę na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Ocenia jakość i termin ważności dostarczanych surowców	Test teoretyczny
	Zachowuje zasady FIFO i temperatury przechowywania produktów	Test teoretyczny
	Prowadzi dokumentację przyjęć i rotacji magazynowej	Test teoretyczny
Definiuje sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Rozróżnia sposoby przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Analiza dowodów i deklaracji
Definiuje sposoby przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Dobiera odpowiednią technikę obróbki do rodzaju surowca.	Test teoretyczny
	Przestrzega zasad rozmrażania i zapobiegania kontaminacji krzyżowej.	Test teoretyczny
	Kontroluje czas i temperaturę obróbki cieplnej zgodnie z normami bezpieczeństwa	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia metody właściwego przechowywania żywności	charakteryzuje metody właściwego przechowywania żywności	Test teoretyczny
Rozróżnia metody właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Planuje opakowania i środki transportu do rodzaju potraw	Test teoretyczny
	Kontroluje temperaturę i czas transportu	Test teoretyczny
Organizuje serwowanie i ekspozycje potraw	Dokumentuje warunki przewozu zgodnie z procedurami jakości	Test teoretyczny
	Planuje naczynia i dekoracje do rodzaju potrawy i okazji	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje zasady estetyki i funkcjonalności w prezentacji potraw.	Analiza dowodów i deklaracji
	Zapewnia zachowanie odpowiedniej temperatury i higieny przy serwowaniu	Analiza dowodów i deklaracji
	Definiuje tematy gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Charakteryzuje gospodarkę odpadami pokonsumpcyjnymi
Definiuje tematy Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Omawia Dobrą Praktykę Produkcyjną i Higieniczną	Test teoretyczny
	Charakteryzuje system HACCP	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Definiuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów	Test teoretyczny
	Charakteryzuje podział usług gastronomicznych, bufetów i bankietów	Test teoretyczny
Planuje oraz zarządza czasem i pracy w zespole	Planuje działania w ramach zespołu z uwzględnieniem terminów.	Analiza dowodów i deklaracji
	Komunikuje się efektywnie z członkami zespołu	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykorzystuje narzędzia planowania (np. harmonogramy, listy zadań)	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady BHP i ppoż.	Rozróżnia zagrożenia typowe dla środowiska kuchennego	Test teoretyczny
	Stosuje środki ochrony osobistej i zna procedury ewakuacji.	Test teoretyczny
	Reaguje prawidłowo w sytuacjach awaryjnych	Test teoretyczny

## 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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

TAK

## Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

17. Powtórzenie wiadomości

18. Walidacja

19. Certyfikacja

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 przeprowadzone zostanie w wymiarze 42 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 33,5 godziny zajęć praktycznych oraz 8,5 godziny zajęć teoretycznych.

Przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Walidacja zostanie przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji (test teoretyczny, analiza dowodów i deklaracji) z zachowaniem rozdzielności procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnik otrzymuje certyfikat oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 31</b> 1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz	Mariusz Nazimek	13-06-2026	08:00	11:00	03:00
<b>2 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	13-06-2026	11:00	11:30	00:30
<b>3 z 31</b> 2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Mariusz Nazimek	13-06-2026	11:30	13:15	01:45
<b>4 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	13-06-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 31 3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Mariusz Nazimek	13-06-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 31 4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Mariusz Nazimek	14-06-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 31 Przerwa	Mariusz Nazimek	14-06-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 31 5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	Mariusz Nazimek	14-06-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 31 Przerwa	Mariusz Nazimek	14-06-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 31 6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Mariusz Nazimek	14-06-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 31 7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Mariusz Nazimek	20-06-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 31 Przerwa	Mariusz Nazimek	20-06-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>13 z 31</b> 8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Mariusz Nazimek	20-06-2026	11:30	13:15	01:45
<b>14 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	20-06-2026	13:15	13:45	00:30
<b>15 z 31</b> 9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Mariusz Nazimek	20-06-2026	13:45	16:00	02:15
<b>16 z 31</b> 10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Mariusz Nazimek	21-06-2026	08:00	11:00	03:00
<b>17 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	21-06-2026	11:00	11:30	00:30
<b>18 z 31</b> 11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Mariusz Nazimek	21-06-2026	11:30	13:15	01:45
<b>19 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	21-06-2026	13:15	13:45	00:30
<b>20 z 31</b> 12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Mariusz Nazimek	21-06-2026	13:45	16:00	02:15
<b>21 z 31</b> 13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Mariusz Nazimek	27-06-2026	08:00	11:00	03:00
<b>22 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	27-06-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>23 z 31</b> 14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Mariusz Nazimek	27-06-2026	11:30	13:15	01:45
<b>24 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	27-06-2026	13:15	13:45	00:30
<b>25 z 31</b> 15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Mariusz Nazimek	27-06-2026	13:45	16:00	02:15
<b>26 z 31</b> 16. Znajomość zasad BHP i ppoż.	Mariusz Nazimek	28-06-2026	08:00	11:00	03:00
<b>27 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	28-06-2026	11:00	11:30	00:30
<b>28 z 31</b> Powtórzenie wiadomości	Mariusz Nazimek	28-06-2026	11:30	13:30	02:00
<b>29 z 31</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	28-06-2026	13:30	14:00	00:30
<b>30 z 31</b> Walidacja	-	28-06-2026	14:00	15:30	01:30
<b>31 z 31</b> Certyfikacja	-	28-06-2026	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	6 300,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 300,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 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 Kulinarnego 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.

## Adres

ul. prof. Gawrysia 17  
39-200 Dębica  
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