



## ""Przygotowanie potraw grill i barbecue"" - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/04/20/145637/3499386

6 600,00 PLN brutto

6 600,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

CENTRUM  
SZKOLEŃ  
AGNIESZKA  
SOBOLEWSKA

📍 Suwałki / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 44 h

860 ocen

📅 09.05.2026 do 17.05.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa "Przygotowanie potraw grill i barbecue" - kurs kończący się egzaminem, skierowana jest do:

- absolwentów szkół o profilu gastronomicznym;
- absolwentów szkół o profilu hotelarskim;
- absolwentów szkół o profilu turystycznym;
- absolwentów liceów ogólnokształcących;
- studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności;
- studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia;
- osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich;
- osób zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

08-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

44

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

Kurs „Przygotowanie potraw grill i barbecue” przygotowuje do samodzielnego przygotowywania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji stanowiska pracy; dobierania surowców zgodnie z zamówieniem, komponowania składników, przypraw oraz dodatków, takich jak sałatki i sosy; obsługi urządzeń grillujących do przyrządzania dań mięsnych, rybnych i wegetariańskich. Szkolenie rozwinię także umiejętność współpracy z menedżerem, właścicielem i szefem kuchni.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue	<ul style="list-style-type: none"><li>– charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue,</li><li>– wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach, – stosuje ocenę organoleptyczną surowców,</li><li>– organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania,</li><li>– określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue.</li></ul>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje stanowisko pracy	<ul style="list-style-type: none"><li>– stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy,</li><li>– przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań,</li><li>– dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue,</li><li>– utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca).</li></ul>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue	<ul style="list-style-type: none"><li>– przygotowuje grilla do użytku,</li><li>– omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe,</li><li>– przestrzega zasad obsługi grilla.</li></ul>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje receptury,- dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue,</li> <li>- określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue,</li> <li>- wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue,</li> <li>- przygotowuje półprodukty do grillowania,- grilluje różne grupy surowców,</li> <li>- sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie,</li> <li>- porcuje i wydaje gotową potrawę.</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue</p> <p>Dbą o własny rozwój zawodowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue,</li> <li>- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.</li> <li>- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,</li> <li>- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Racjonalnie gospodaruje energią i wodą podczas codziennej pracy</p> <p>Stosuje zasady zero waste i świadomie wybiera produkty ekologiczne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje sposoby ograniczania zużycia energii w pracy urządzeń gastronomicznych,</li> <li>- stosuje zasady oszczędnego wykorzystania wody podczas przygotowania potraw grill i barbecue,</li> <li>- planuje proces pracy w sposób minimalizujący straty energii.</li> <li>- wymienia przykłady działań ograniczających marnotrawstwo surowców,</li> <li>- przygotowuje potraw grill i barbecue z wykorzystaniem elementów surowca, które zazwyczaj są odpadem (np. skórki),</li> <li>- wybiera do pracy produkty spożywcze i opakowania posiadające certyfikaty ekologiczne</li> </ul>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje narzędzia cyfrowe i AI w promocji oferty gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"><li>- przygotowuje przykładowy opis menu lub potraw grill i barbecue przy pomocy narzędzia AI,</li><li>- opracowuje propozycję posta promującego ofertę gastronomiczną w mediach społecznościowych,</li><li>- wskazuje trendy kulinarne na podstawie analizy treści online.</li></ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13828
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Walidacja zostanie przeprowadzona przez Niepubliczną Placówkę Kształcenia Ustawicznego akredytowaną przez Kuratorium Oświaty w Lublinie - "Agencję Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik".
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Tak, "Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik" jest podmiotem zarejestrowanym w Bazie Usług Rozwojowych.

## Program

Liczba godzin kursu - 44 godzin (10 godzin zajęć teoretycznych, 30 godzin zajęć praktycznych, 4 godziny walidacji efektów uczenia się)

- Liczba godzin kursu wynosi **44**, przy czym godzina kursu została dostosowana do **45-minutowej godziny dydaktycznej**.
- W trakcie każdego dnia kursu zaplanowano 15-minutowe przerwy, które odbywają się po każdym skończonych dwóch jednostkach lekcyjnych. **Czas przerw nie jest wliczany do ogólnej liczby godzin dydaktycznych.**
- **Walidacja efektów uczenia się** uczestników odbędzie się ostatniego dnia kursu (26-01-2025) w formie zgodnej z Obwieszczeniem Ministra Rozwoju z dn. 3 czerwca 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw grill i barbecue” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Poz. 482).
- **Podsumowania modułów:** Po każdym module organizowane będą grupowe omówienia trudności, sukcesów i wyzwań, co umożliwi monitorowanie postępów uczestników i wprowadzanie niezbędnych korekt.
- **Metody nauczania:** Interaktywne i praktyczne podejście, umożliwiające naukę poprzez doświadczenie i ćwiczenie umiejętności.

### Moduł 1: Organizowanie stanowiska pracy

**Czas trwania:** 10 godzin (3 godziny teorii, 7 godzin praktyki)

#### 1. Dobór i magazynowanie surowców – 5 godzin

- **Teoria:** 2 godziny
  - Rozpoznawanie surowców roślinnych i zwierzęcych do potraw z grilla i barbecue.
  - Identyfikacja alergenów i zasady bezpieczeństwa żywności.
  - Ocena organoleptyczna surowców.

- **Praktyka:** 3 godziny
  - Magazynowanie surowców i półproduktów.
  - Organizacja przestrzeni magazynowej i stanowiska pracy.

## 2. Przygotowanie stanowiska pracy – 5 godzin

- **Teoria:** 1 godzina
  - Zasady BHP, procedury przeciwpożarowe i higieniczne.
  - Procedury zarządzania jakością w procesie przygotowywania potraw.
- **Praktyka:** 4 godziny
  - Organizacja narzędzi i sprzętu do grillowania.
  - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i porządku.

## Moduł 2: Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

**Czas trwania:** 24 godziny (6 godzin teorii, 18 godzin praktyki)

### 1. Obsługa sprzętu grillowego – 6 godzin

- **Teoria:** 2 godziny
  - Różne rodzaje sprzętu grillowego: węglowy, gazowy, elektryczny.
  - Zasady bezpieczeństwa przy obsłudze sprzętu.
- **Praktyka:** 4 godziny
  - Przygotowanie sprzętu grillowego do pracy.
  - Praktyczne wykorzystanie sprzętu w procesie grillowania.

### 2. Sporządzanie potraw z grilla i barbecue – 18 godzin

- **Teoria:** 4 godziny
  - Tworzenie receptur i dobór dodatków (sałatki, sosy, dipy, dressingi).
  - Techniki przygotowywania różnych potraw: mięsnych, rybnych, wegetariańskich.
- **Praktyka:** 14 godzin
  - Obróbka wstępna surowców i przygotowanie półproduktów.
  - Grillowanie różnych grup surowców.
  - Przygotowanie potraw zgodnych z zamówieniem (np. bezglutenowe, wegańskie).
  - Prezentacja i porcjowanie gotowych potraw.

## Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych

**Czas trwania:** 6 godzin (1 godzina teorii, 5 godzin praktyki)

### 1. Wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue – 3 godziny

- **Teoria:** 1 godzina
  - Zadania i odpowiedzialność kucharza.
  - Zasady etyki zawodowej i tajemnica zawodowa.
- **Praktyka:** 2 godziny
  - Ćwiczenia dotyczące standardów obsługi i wizerunku kucharza.

### 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem – 3 godziny

- **Teoria:** 1 godzina
  - Przykłady możliwości rozwoju w zawodzie.
  - Techniki radzenia sobie ze stresem w gastronomii.
- **Praktyka:** 2 godziny
  - Symulacje i ćwiczenia radzenia sobie w stresujących sytuacjach w pracy.

**Walidacja efektów uczenia się** - 4 godziny

**Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:**

- racjonalnego zarządzania energią cieplną i elektryczną w pracy kuchni,
- stosowania praktyk oszczędzania wody i właściwego jej wykorzystania,
- ograniczania marnotrawstwa surowców i wdrażania zasady zero waste,
- świadomego wyboru ekologicznych produktów spożywczych, opakowań i środków czystości.

**oraz kompetencji cyfrowych, tj.:**

- promowanie oferty gastronomicznej w mediach społecznościowych i poprzez marketing cyfrowy,
- wykorzystywanie narzędzi AI do tworzenia opisów menu, generowania pomysłów na receptury i dekoracje, a także do analizy trendów kulinarnych i preferencji klientów.

**Dokładny harmonogram zajęć zostanie opublikowany po uzgodnieniu terminów z uczestnikami.**

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 42

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 42</b> Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Teoria - 2 godziny)	Piotr Grycuk	09-05-2026	08:00	09:30	01:30
<b>2 z 42</b> Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	09-05-2026	09:30	09:45	00:15
<b>3 z 42</b> Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	09-05-2026	09:45	11:15	01:30
<b>4 z 42</b> Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	09-05-2026	11:15	11:30	00:15
<b>5 z 42</b> Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	09-05-2026	11:30	12:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 42</b> 6 z 42 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywania stanowiska pracy (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	09-05-2026	12:15	13:00	00:45
<b>7 z 42</b> 7 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	09-05-2026	13:00	13:15	00:15
<b>8 z 42</b> 8 z 42 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywania stanowiska pracy (Praktyka- 2 godziny)	Piotr Grycuk	09-05-2026	13:15	14:45	01:30
<b>9 z 42</b> 9 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	09-05-2026	14:45	15:00	00:15
<b>10 z 42</b> 10 z 42 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywania stanowiska pracy (Praktyka- 2 godziny)	Piotr Grycuk	09-05-2026	15:00	16:30	01:30
<b>11 z 42</b> 11 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Teoria - 2 godzina)	Piotr Grycuk	10-05-2026	08:00	09:30	01:30
<b>12 z 42</b> 12 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	10-05-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 42 13 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	10-05-2026	09:45	11:15	01:30
14 z 42 14 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	10-05-2026	11:15	11:30	00:15
15 z 42 15 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	10-05-2026	11:30	13:00	01:30
16 z 42 16 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	10-05-2026	13:00	13:15	00:15
17 z 42 17 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 2 godziny)	Piotr Grycuk	10-05-2026	13:15	14:45	01:30
18 z 42 18 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	10-05-2026	14:45	15:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 2 godziny)	Piotr Grycuk	10-05-2026	15:00	16:30	01:30
20 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	15-05-2026	16:00	17:30	01:30
21 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	15-05-2026	17:30	17:45	00:15
22 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	15-05-2026	17:45	19:15	01:30
23 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	16-05-2026	08:00	09:30	01:30
24 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	16-05-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 42 25 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	16-05-2026	09:45	11:15	01:30
26 z 42 26 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	16-05-2026	11:15	11:30	00:15
27 z 42 27 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	16-05-2026	11:30	13:00	01:30
28 z 42 28 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	16-05-2026	13:00	13:15	00:15
29 z 42 29 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	16-05-2026	13:15	14:45	01:30
30 z 42 30 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	16-05-2026	14:45	15:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>31 z 42</b> 31 z 42 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	16-05-2026	15:00	16:30	01:30
<b>32 z 42</b> 32 z 42 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	17-05-2026	08:00	08:45	00:45
<b>33 z 42</b> 33 z 42 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - Wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	17-05-2026	08:45	09:30	00:45
<b>34 z 42</b> 34 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	17-05-2026	09:30	09:45	00:15
<b>35 z 42</b> 35 z 42 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - Wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	17-05-2026	09:45	10:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
36 z 42 36 z 42 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	17-05-2026	10:30	11:15	00:45
37 z 42 37 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	17-05-2026	11:15	11:30	00:15
38 z 42 38 z 42 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	17-05-2026	11:30	13:00	01:30
39 z 42 39 z 42 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	17-05-2026	13:00	13:15	00:15
40 z 42 40 z 42 Walidacja efektów uczenia się (2 godziny)	-	17-05-2026	13:15	14:45	01:30
41 z 42 41 z 42 Przerwa (15 minut)	-	17-05-2026	14:45	15:00	00:15
42 z 42 42 z 42 Walidacja efektów uczenia się (2 godziny)	-	17-05-2026	15:00	16:30	01:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

**Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto** 6 600,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

---

**Koszt przypadający na 1 uczestnika netto** 6 600,00 PLN

---

**Koszt osobogodziny brutto** 150,00 PLN

---

**Koszt osobogodziny netto** 150,00 PLN

---

**W tym koszt walidacji brutto** 250,00 PLN

---

**W tym koszt walidacji netto** 250,00 PLN

---

**W tym koszt certyfikowania brutto** 250,00 PLN

---

**W tym koszt certyfikowania netto** 250,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Piotr Grycuk

Piotr Grycuk to doświadczony nauczyciel, trener i praktyk w dziedzinie gastronomii, z bogatym doświadczeniem zawodowym zdobywanym w okresie powyżej 5 lat. Od 2022 roku pracuje w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Rudce jako nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. W latach 2020–2022 był nauczycielem zajęć praktycznych w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach, gdzie kształcił przyszłych techników żywienia i kucharzy.

Od 2016 roku prowadzi Studio Kulinarne „Zmokła Kura”, w ramach którego organizuje warsztaty kulinarne dla dzieci i dorosłych, współpracuje z szefami kuchni, instytucjami oświatowymi i firmami oraz organizuje wydarzenia gastronomiczne, takie jak pokazy i prezentacje. Jego działalność łączy edukację z praktyką, budując kreatywne i profesjonalne doświadczenia kulinarne.

Piotr Grycuk stale rozwija swoje kompetencje – posiada kwalifikacje zawodowe w zakresie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharza, a obecnie uczestniczy w kursie cukierniczym w ZSGS w Olsztynie. Jego wszechstronność obejmuje także prowadzenie kawiarni, zarządzanie zespołem, tworzenie menu oraz kontrolę budżetu, co pozwala mu skutecznie łączyć aspekty teoretyczne z praktycznymi w gastronomii.

Doświadczenie w pracy z młodzieżą i dorosłymi sprawia, że potrafi skutecznie dostosowywać treści i metody nauczania do potrzeb uczestników, inspirując ich do rozwijania pasji i umiejętności kulinarnych.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymają materiały szkoleniowe obejmujące swoim zakresem tematykę kursu (prezentacje).

**Na czas procesu walidacji Uczestnikom zapewnia się:**

- pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego;
- odzież ochronną;
- sprzęt niezbędny do przygotowania potraw grill i barbecue, w tym: różne rodzaje grilla, naczynia, akcesoria kuchenne, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, itp.;
- surowce do wyrobu potraw z grilla i barbecue, w tym: różne rodzaje mięsa, ryby, warzywa, przyprawy, surowce do wyrobu sosów i dodatków.

## Informacje dodatkowe

- Aby zakończyć kurs, uczestnik musi osiągnąć minimum 80% frekwencji.
- Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się.
- Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację (wzór certyfikatu stanowi załącznik do karty).
- Centrum Szkoleń Agnieszka Sobolewska zapewnia rozdzielność funkcji pomiędzy procesem kształcenia, a walidacją.
- Obecność na kursie jest dokumentowana poprzez codzienne podpisy na imiennej liście obecności.
- W przypadku uczestników z niepełnosprawnością, zostaną wdrożone odpowiednie środki, aby dostosować kurs do ich potrzeb i zapewnić pełny komfort uczestnictwa.

**Dokładny harmonogram zajęć zostanie opublikowany po uzgodnieniu terminów z uczestnikami.**

## Adres

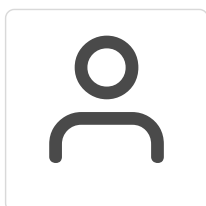
ul. Kawaleryjska 20  
16-400 Suwałki  
woj. podlaskie

Kurs i walidacja odbędą się w sali szkoleniowej przy ul. Kawaleryjskiej 20, 16-400 Suwałki.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Agnieszka Sobolewska**

**E-mail** cs.sobolewska@gmail.com

**Telefon** (+48) 531 836 470