



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

★★★★★ 4,9 / 5

444 oceny

Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/04/21/149615/3502905

📍 Harta

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 27.06.2026 do 03.07.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"> * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje, * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego, powiat rzeszowski ziemski, łańcucki, strzyżowski * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii, * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje. * osoby z wykształceniem minimum podstawowym.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	26-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

Oferowany przez nas kurs zawodowy przygotowuje w zakresie wymaganej teorii i praktyki do zdobycia tytułu zawodowego - kucharza. W trakcie zajęć, uczy my m.in. opracowywania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>I. Bezpieczeństwo i higiena pracy. Uczestnik:</p> <ol style="list-style-type: none">1.rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią2. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce3. określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy4. przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych5. określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy6. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka7. organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska8. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych9. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska10. udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i rozróżnia:</p> <ol style="list-style-type: none">1.rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią2. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce3. określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy4. przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych5. określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy6. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka7. organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska8. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych9. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska10. udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>II. Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Uczestnik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej 2. stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego 3. stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej 4. rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi 5. analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży 6. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży 7. przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej 8. prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej 9. obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej 10. planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej 11. planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań 12. stosuje zasady normalizacji 13. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej 	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i stosuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej 2. stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego 3. stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej 4. rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi 5. analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży 6. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży 7. przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej 8. prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej 9. obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej 10. planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej 11. planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań 12. stosuje zasady normalizacji 13. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>III. Język obcy zawodowy. Uczestnik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) umożliwiających realizację zadań zawodowych 2. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka 3. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych 4. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy 5. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji 	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i posługuje się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) umożliwiających realizację zadań zawodowych 2. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka 3. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych 4. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy 5. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>IV. Kompetencje społeczne i personalne. Uczestnik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. przestrzega zasad kultury i etyki 2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań 3. potrafi planować działania i zarządzać czasem 4. przewiduje skutki podejmowanych działań 5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania 6. jest otwarty na zmiany 7. stosuje techniki radzenia sobie ze stresem 8. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe 9. przestrzega tajemnicy zawodowej 10. negocjuje warunki porozumień 11. jest komunikatywny 12. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów 13. współpracuje w zespole 	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i przestrzega:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. przestrzega zasad kultury i etyki 2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań 3. potrafi planować działania i zarządzać czasem 4. przewiduje skutki podejmowanych działań 5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania 6. jest otwarty na zmiany 7. stosuje techniki radzenia sobie ze stresem 8. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe 9. przestrzega tajemnicy zawodowej 10. negocjuje warunki porozumień 11. jest komunikatywny 12. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów 13. współpracuje w zespole 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>V. Podbudowa kształcenia. Uczestnik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej 2. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców 3. przestrzega zasad gospodarki odpadami 4. przestrzega zasad racjonalnego żywienia 5. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej 6. rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły 7. rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych 8. przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności 9. określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności 10. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań. 	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i rozróżnia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej 2. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców 3. przestrzega zasad gospodarki odpadami 4. przestrzega zasad racjonalnego żywienia 5. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej 6. rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły 7. rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych 8. przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności 9. określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności 10. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13790
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Toruńska Izba Rzemieślnicza

Program

PROGRAM SZKOLENIA:

Moduł 1. Podstawy zawodu kucharza i organizacja pracy

Tematyka:

- charakterystyka pracy kucharza
- organizacja pracy w kuchni
- podział stanowisk w gastronomii
- wyposażenie kuchni gastronomicznej
- planowanie produkcji potraw

Moduł 2. BHP i higiena w gastronomii

Tematyka:

- przepisy BHP w gastronomii
- higiena produkcji żywności
- zasady systemu HACCP
- przechowywanie żywności
- zapobieganie zatruciom pokarmowym

Moduł 3. Surowce i półprodukty w gastronomii

Tematyka:

- charakterystyka surowców spożywczych
- mięso i jego podział kulinarny
- ryby i owoce morza
- warzywa i owoce
- przyprawy i dodatki kulinarne
- obróbka wstępna warzyw
- porcjowanie mięsa
- przygotowanie półproduktów

Moduł 4. Techniki sporządzania potraw

Tematyka:

- obróbka cieplna potraw
- gotowanie
- smażenie
- pieczenie
- duszenie
- przygotowanie zup (np. kremów warzywnych)
- przygotowanie dań mięsnych
- przygotowanie dodatków skrobiowych

Moduł 5. Sporządzanie potraw kuchni polskiej i międzynarodowej

Tematyka:

- klasyczne potrawy kuchni polskiej
- potrawy mączne
- potrawy z mięsa i drobiu
- podstawy kuchni międzynarodowej
- przygotowanie dań obiadowych
- przygotowanie dodatków i sosów
- estetyka podawania potraw

Moduł 6. Przygotowanie do egzaminu czeladniczego

Tematyka:

- wymagania egzaminacyjne
- część teoretyczna egzaminu
- część praktyczna egzaminu
- przykładowe zadania egzaminacyjne

Ćwiczenia praktyczne:

- symulacja egzaminu praktycznego
- przygotowanie zestawu egzaminacyjnego

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

**1 z 1**
Mateusz Płodzień



technikum gastronomicznym w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu jestem związany z Gastronomią czyli 16 lat. Ostatnie lata pracowałem jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Obecnie jestem szefem kuchni w hotelu Pod Herbami.

Prowadziłem szkolenia jak freelancer dla firmy Hendi z obsługi pieców konwekcyjno- parowych. W firmie Hendi przeszedłem kilka szkoleń sprzedażowych. Obecnie jestem Ambasadorem firmy La Lorraine Polska.

Dodatkowo prowadzę firmę szkoleniowo-doradczą. Szkolenia prowadzę w szkołach gastronomicznych i lokalach gastronomicznych. Każde z prowadzonych szkoleń przynosi mi wielką satysfakcję. Lubię dzielić się wiedzą, którą posiadam.

Tematyka szkoleń, które prowadzę;

- kuchnia azjatycka, śródziemnomorska
- kuchnia fusion i molekularna
- nowoczesne cukiernictwo i monodesery
- steki i burgery

Cały czas podnoszę również swoje kwalifikacje, aby iść z duchem czasu. Podsyłam kilka zdjęć moich prac i moje dyplomy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe do zajęć teoretycznych.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Adres

Harta 144
36-067 Harta
woj. podkarpackie

Szkolenie odbędzie się w Domu Ludowym OSP

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207