



Kurs kucharz z egzaminem mistrzowskim

Numer usługi 2026/04/21/220527/3504124

6 500,00 PLN brutto

6 500,00 PLN netto

81,25 PLN brutto/h

81,25 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

STREFA KURSÓW I
SZKOLEŃ Wioleta
Sypień

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 06.05.2026 do 29.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią osoby, które chcą poszerzyć swoje umiejętności oraz kwalifikacje w zawodzie kucharz.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	05-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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 edukacyjnym szkolenia jest teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu kucharz małej gastronomii oraz do przystąpienia do egzaminu zewnętrznego przeprowadzanego przez Izbę Rzemieślniczą Lubelszczyzny. Potwierdzenie osiągnięcia określonych w usłudze efektów uczenia się (kompetencji), tj. prowadzi do uzyskania kwalifikacji

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje kluczowe akty prawne(krajowe i unijne) regulujące produkcję i obrót żywnością w gastronomii.	Rozróżnia ustawy krajowe od rozporządzeń unijnych dotyczących bezpieczeństwa żywności. Identyfikuje Krytyczne Punkty Kontroli(CCP) dla przykładowego procesu technologicznego (np. produkcja lodów).	Test teoretyczny Test teoretyczny
Definiuje ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Opracowuje schemat procedur GHP dla stanowiska obróbki wstępnej warzyw	Test teoretyczny
	Stosuje zasady Dobrej Praktyki Higienicznej podczas pracy w kuchni,co jest weryfikowane checkliście.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje zasady BHP oraz procedury pierwszej pomocy w środowisku kuchennym	Opisuje prawidłowy sposób postępowania w przypadku wypadku(np. oparzenia, skaleczenia).	Test teoretyczny
Charakteryzuje makro- i mikroelementy oraz ich rolę w diecie człowieka	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z normami ergonomii i bezpieczeństwa pożarowego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Rozróżnia funkcje białek, tłuszczów i węglowodanów w organizmie.	Test teoretyczny
Analizuje normy i zalecenia żywieniowe(np. Piramida Zdrowego Żywienia) oraz ich zastosowanie w praktyce.	Wskazuje główne źródła witamin i minerałów w produktach spożywczych.	Wywiad swobodny
	Interpretuje aktualne wytyczne dietetyczne zawarte w piramidzie zdrowego żywienia.	Wywiad swobodny
Planuje menu uwzględniające podstawowe diety specjalistyczne (np.bezglutenowa, wegańska, cukrzycowa)	Ocenia przykładowy jadłospis pod kątem jego zbilansowania i zgodności z normami kalorycznymi dla określonej grupy (np. sportowca, seniora).	Prezentacja
	Dobiera substytuty produktów dla diety wegańskiej (np. zamienniki jaj, mleka). Projektuje jednodniowy jadłospis dla osoby z celiakią, eliminując gluten.	Wywiad swobodny Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne (piece, chłodnie, rozdrabniarki) zgodnie z instrukcją i zasadami BHP.	Demonstruje prawidłowe uruchamianie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego.	Test teoretyczny
	Wykorzystuje różne tryby pracy urządzeń (np. tryb parowy, konwekcyjny, mieszany).	Prezentacja
	Wskazuje punkty wymagające codziennego czyszczenia, dezynfekcji w kralalnicy.	Wywiad swobodny
Konserwuje stan techniczny podstawowego sprzętu kuchennego Klasyfikuje surowce gastronomiczne (mięso, ryby, warzywa, nabiał, produkty zbożowe) według ich rodzaju i cech jakościowych	Monitoruje zapisy temperatur w urządzeniach chłodniczych, reagując na nieprawidłowości.	Prezentacja
	Rozróżnia objawy awarii od normalnego zużycia sprzętu.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia gatunki mięsa i podroby przydatne do różnych metod obróbki cieplnej.	Test teoretyczny
Ocenia jakość i świeżość dostarczanych surowców na etapie przyjęcia do magazynu	Wskazuje organoleptyczne cechy świadczące o świeżości ryb, mięsa i warzyw.	Test teoretyczny
	Kwalifikuje surowiec do przyjęcia lub odrzucenia na podstawie kryteriów jakościowych	Wywiad swobodny
Analizuje zmiany fizyczne i chemiczne zachodzące w surowcach podczas obróbki cieplnej. Planuje przebieg procesów technologicznych produkcji potraw, optymalizując czas pracy i wykorzystanie sprzętu	Wyjaśnia procesy denaturacji białka i karmelizacji cukrów	Wywiad swobodny
	Uzasadnia dobór konkretnej techniki obróbki do danego surowca (np. duszenie twardego mięsa, smażenie delikatnej ryby)	Wywiad swobodny
	Opracowuje harmonogram produkcji obiadu trzydaniowego dla 50 osób	Prezentacja
	Sekwencjonuje zadania na stanowisku, przechodząc od obróbki wstępnej do obróbki cieplnej, zgodnie z zasadami higieny	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza podstawowe dania (zupy,dania mięsne, rybne, wegetariańskie,desery) z użyciem różnorodnych technikkulinarnych	Demonstruje umiejętność krojeniawarzyw (np. julienne, brunoise).	Prezentacja
	Wykonuje poprawnie sosy bazowe (np.beszamelowy, holenderski) uzyskującwłaściwą konsystencję i smak	Prezentacja
Dekoruje oraz wydaje potrawy, stosują zasady estetycznej prezentacji(platingu).	Aranżuje danie na talerzu w sposób estetyczny, z zachowaniem proporcji i kolorystyki.	Prezentacja
	Ocenia końcowy wygląd potrawy pod kątem gotowości do wydania gościowi.	Prezentacja

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

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

Program

Kurs Kucharz z egzaminem czeladniczym obejmuje 40 godzin zajęć teoretycznych i 40 godzin zajęć praktycznych. Kurs skierowany jest dla osób pracujących jak i bezrobotnych chcących zdobyć kwalifikacje do pracy na stanowisku KUCHARZ.

1 godzina zajęć = 45 min +15 min. przerwy

Zajęcia teoretyczne:

- 1.Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym
- 2.Ogólne zasady w żywieniu człowieka
- 3.Maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii.
- 4.Towaroznawstwo gastronomiczne

Zajęcia praktyczne:

- 1.Procesy technologiczne

Efekty uczenia się

Kryteria weryfikacji

Metoda walidacji

2.Technika sporządzania dań

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Teoria	Justyna Cyran	06-05-2026	15:00	20:00	05:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	81,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	2 008,74 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	2 008,74 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Cyran

2009-2011 Studia Podyplomowe Uniwersytet Rzeszowski -Dietetyka, żywienie i gastronomia
2000-2001 Studium Przygotowania Pedagogicznego w zakresie pedagogiki specjalnej
1998-2003 Studia mgr Akademia Górniczo Hutnicza w Krakowie Wydział Zarządzania
1987-1991 Technikum Gastronomiczne w Iwoniczu Zdroju
od 1994 r. - nadal nauczyciel w Zespole Szkół Usługowych i Spożywczych w Jaśle - nauczyciel dyplomowany
od 2013 - nadal trener w Stowarzyszeniu "Centrum Szkolenia Zawodowego" w Jaśle na kursach kucharz, cukiernik

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnicy otrzymają zeszyt, długopis, skrypt opracowany przez wykładowce.

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat
- wymagane podejście do egzaminu

Informacje dodatkowe

Na zajęcia teoretyczne uczestnik będzie miał zapewnione samodzielne stanowisko - blat roboczy.

Na zajęcia praktyczne każdy uczestnik będzie posiadał samodzielne stanowisko. Miejsce do realizacji zajęć praktycznych posiada strefę: przygotowania, gotowania, chłodzenia, zmywania. Na zajęcia praktyczne zostanie zapewnione min. noże, garnki, łopatki, sprzęt AGD niezbędny do przygotowywania posiłków. Każdy uczestnik będzie miał zapewnione niezbędne surowce do przygotowywania posiłków.

Na zajęciach praktycznych uczestnicy zostaną podzieleni na 2 -osobowe grupy.

Walidacja zostanie przeprowadzona przez podmiot zewnętrzny w formie testu zamkniętego i z części praktycznej z zakresu przygotowania dań.

EGZAMIN WYMAGANY

- skrypty opracowane przez wykładowce
- zeszyt, długopis
- niezbędne elementy i produkty stanowiące przygotowanie stanowiska na zajęciach praktycznych

EGZAMIN CZELADNICZY

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 8
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Kontakt



Wioleta Sypień

E-mail kursyjaslo@op.pl

Telefon (+48) 506 741 023