

**Kucharz (kod zawodu: 512001) „Od tradycji po nowoczesność”**

Numer usługi 2026/04/22/145775/3506259

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

EDU-IT Augustyn,
Pieprzycki sp.j

★★★★☆ 4,4 / 5

81 ocen

📍 Łańcut / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 30.05.2026 do 30.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none">- osób początkujących oraz pasjonatów kulinarnych, chcących zdobyć praktyczne umiejętności w zakresie nowoczesnej gastronomii,- osób z branży HoReCa,- pasjonatów kuchni staropolskiej i regionalnej,- miłośników cukiernictwa,- wszystkich chcących zaczerpnąć inspiracji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	29-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38
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 gastronomiczno-cukierniczy przygotowuje do samodzielnego wykonywania potraw kuchni staropolskiej, regionalnej oraz potraw w nowoczesnym wydaniu w słodkiej jak i w sonej odsłonie. Uczestnicy zgłębią tajniki potraw jednogarnkowych jak i na jeden kęs-finger food. Poprzez połączenie wiedzy teoretycznej z praktycznymi umiejętnościami kulinarnymi, cukierniczymi sprawia on, że uczestnicy są kompleksowo przygotowani do pracy zarówno w branży spożywczej oraz stosują je w życiu codziennym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje i charakteryzuje tradycyjne potrawy kuchni staropolskiej oraz poszczególnych regionów	Wymienia minimum 5 tradycyjnych potraw kuchni polskiej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje historię i kontekst kulturowy kuchni regionalnej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozróżnia potrawy charakterystyczne dla poszczególnych regionów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Identyfikuje lokalne, sezonowe surowce i ich znaczenia dla redukcji śladu węglowego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje tradycyjne techniki kulinarne i dobiera regionalne surowce zgodnie z zasadami less waste / zero waste	Przygotowuje żurek na zakwasie z wykorzystaniem lokalnych składników	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje fuczki minimalizując odpady	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera surowce sezonowe i lokalne zmniejszając ślad węglowy transportu	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje tradycyjne wypieki i dania mięsne regionu z uwzględnieniem zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ)	Samodzielnie wykonuje cebularz lubelski	Analiza dowodów i deklaracji
	Przygotowuje bigos	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje techniki minimalizacji odpadów opakowaniowych; planuje zakupy z uwzględnieniem redukcji marnowania żywności	Analiza dowodów i deklaracji
	Ogranicza zużycie energii i wody w procesie kulinarnym	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Łączy tradycyjne receptury z nowoczesnymi trendami kulinarnymi w duchu zrównoważonego rozwoju	Proponuje nowoczesną reinterpretację min. 1 tradycyjnej potrawy	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje techniki prezentacji potraw ograniczające zużycie jednorazowych materiałów	Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje działania ograniczające ślad węglowy w procesie gastronomicznym	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady bezpieczeństwa chemicznego w kuchni	Stosuje zasady bezpiecznego przechowywania i utylizacji substancji; dobiera środki eko-przyjazne zgodne z zasadami zielonej gastronomii	Analiza dowodów i deklaracji
	Identyfikuje zagrożenia wynikające ze środków czyszczących i dezynfekujących	Analiza dowodów i deklaracji

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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Synteza:Sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Zadania zawodowe:obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;

pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;

zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;

ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;

obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);

gastronomiczny rozbiór mięsa różnych zwierząt;

wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców i grzybów, mleka i przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych;

posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;

wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;

sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej i innych narodów oraz podstawowych potraw dla różnych diet;

przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;

utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzanie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;

przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;

stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej.

1 h dydaktyczna 45 min

po każdej godzinie następuje 5 minut przerwy

Program

1. Dania kuchni staropolskiej i regionalnej (np. żurek na zakwasie, bigos, kartacze, cebularz lubelski, fuczki podkarpackie)
2. Kuchnia tradycyjna w nowoczesnym wydaniu (np. proziaki w kilku odsłonach np. a'la burger, z serkiem halloumi, masłem ziołowym czy konfiturą; krem ziemniaczany z mleczkiem kokosowym; pierogi z kasza gryczaną, serem i miętą; pierś z kurczaka z pappardelle i chorizo; napój żniwny z rabarbarem i miętą).
3. Aromatyczne kompozycje z jednego naczynia (np. bogracz z kociołką; zapiekanka pasterska; żeberka w kapuście; musaka; szakszuka).
4. Finger food -dania kuchni bankietowej (np. tramazino z łososiem; vol-au-vent z różnymi nadzieniami; przekąski na bazie salami, tortilli itd.)
5. Wypieki tradycyjne z nutą nowoczesności oraz słodki stół (np. sernik pistacjowy, tarta czekoladowa z malinami, tartaletki z bezą włoską, babeczki w kilku odsłonach, deserki w kubeczkach).

każdy punkt 7 h dydaktycznych

35 h dydaktycznych szkolenie

3 h egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

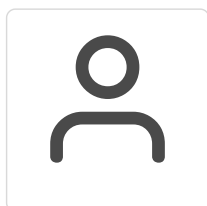
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Pluta

Marta Pluta to absolwentka Akademii Rolniczej w Lublinie na kierunku Inżynieria Żywności, a od 18 lat nauczyciel gastronomicznych przedmiotów praktycznych i teoretycznych w Zespole Szkół Technicznych w Mielcu. Przez cały czas bierze udział w różnego rodzaju kursach i szkoleniach, które poszerzają jej warsztat zarówno praktyczny jak i teoretyczny np. : „Gastroedukacja”, Kształtowanie nawyków żywieniowych młodzieży, Carving, „Doskonalenie chlebem powszednim Nauczyciela zawodu”, „Warsztaty obsługi konsumenta”, „Profesjonalny Nauczyciel Zawodu”, kurs Baristyczny I stopnia oraz Barman-Barista. Pani Marta po za pracą nauczyciela zajmuje się również prowadzeniem różnego rodzaju kursów gastronomicznych dla różnych grup wiekowych i o różnej tematyce np. Tradycje kulinarne na terenie Gminy Radomyśl Wielki, Kucharz, Kelner z elementami małej gastronomii, Kucharz małej gastronomii z elementami kelnerstwa czy Kurs gastronomiczny, Kurs cukierniczy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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 AGDniezbędny do przygotowywania posiłków. Każdy uczestnik będzie miał zapewnione niezbędne surowce do przygotowywania posiłków.

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat

Wymagane podejście do egzaminu

Adres

Łańcut 275/1

36-147 Łańcut

woj. podkarpackie

Kontakt



Jarosław Jajdelski

E-mail operator@edu-it.com.pl

Telefon (+48) 734 920 067