



Szkolenie - Asystowanie w przygotowaniu potraw

Numer usługi 2026/04/23/12862/3509162

6 570,00 PLN brutto

6 570,00 PLN netto

146,00 PLN brutto/h

146,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Placówka

Kształcenia

Ustawicznego

"Logos" Centrum

Edukacyjne

★★★★★ 4,8 / 5

5 391 ocen

📍 Giełczyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 45:00 h

📅 19.05.2026 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla osób, które:

- rozpoczynają karierę zawodową w gastronomii lub chcą zdobyć podstawowe kwalifikacje do pracy w kuchni,
- planują pracę jako pomoc kuchenna, asystent kucharza lub pracownik zaplecza gastronomicznego,
- są osobami dorosłymi lub młodzieżą powyżej 18 roku życia, zainteresowanymi rozwojem w branży gastronomicznej,
- chcą pracować w kuchniach: przedszkoli, szkół, stołówek, firm cateringowych, restauracjach lub domach opieki.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

12

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

45

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do asystowania w pracach kuchennych związanych z przygotowywaniem różnorodnych potraw, z uwzględnieniem zasad higieny, organizacji stanowiska pracy, doboru narzędzi oraz współpracy z kucharzem. Uczestnik nabędzie zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne potrzebne do pracy w kuchni gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza : Klasyfikacja produktów, Zastosowanie kulinarne, Standardy higieniczne, Bezpieczeństwo pracy, Sytuacje kryzysowe.</p>	Rozróżnianie surowców i półproduktów spożywczych oraz ich podział.	Test teoretyczny
	Znajomość przeznaczenia konkretnych produktów w określonych potrawach.	Test teoretyczny
	Wiedza na temat zasad przechowywania żywności (temperatury, terminy) oraz procedur mycia sprzętu.	Test teoretyczny
	Znajomość przepisów BHP, zasad doboru odzieży ochronnej oraz instrukcji obsługi urządzeń kuchennych.	Test teoretyczny
<p>Umiejętności: Organizacja pracy, Obróbka wstępna, Obsługa sprzętu, Utrzymanie standardów, Działanie w sytuacjach awaryjnych</p>	Przygotowanie stanowiska (narzędzi i produktów) zgodnie z zasadami ergonomii i porządku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prawidłowe wykonywanie zadań manualnych, takich jak obieranie, krojenie i ważenie produktów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobór odpowiednich noży, tarek i desek do konkretnego produktu oraz bezpieczne operowanie maszynami kuchennymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Praktyczne stosowanie zasad czystości, noszenie odzieży ochronnej i dbanie o bezpieczeństwo stanowiska w trakcie pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Fizyczne podjęcie właściwych kroków w odpowiedzi na nieprzewidziane zdarzenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kompetencje społeczne: Współpraca zespołowa, Komunikacja interpersonalna, Odpowiedzialność, Organizowanie pracy grupowej	Efektywne współdziałanie z kucharzem i innymi członkami personelu, precyzyjne wykonywanie poleceń przełożonego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Jasne i uprzejme porozumiewanie się, które zapobiega błędom i buduje dobrą atmosferę w kuchni.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przyjmowanie postawy proaktywnej w dbaniu o wspólne bezpieczeństwo i standardy higieniczne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosowanie zasad podziału ról i wspieranie zespołu w realizacji wspólnego celu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Asystowanie w przygotowaniu potraw
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13490
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja VCC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja VCC

Program

Asystowanie w przygotowaniu potraw - Szkolenie składa się z 45 godzin dydaktycznych (10 godzin zajęć teoretycznych i 31 godzin praktycznych oraz 4 godzin walidacji efektów uczenia się).

1. Wprowadzenie do pracy w kuchni - 3h

- Rola asystenta w kuchni
- Organizacja pracy kuchennej - struktura zespołu i obowiązki

1. Surowce i półprodukty spożywcze - 5h

- Podział produktów spożywczych
- Przechowywanie i rozpoznawanie jakości surowców

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy - 5h

- Zasady BHP i HACCP

- Higiena osobista i dezynfekcja stanowiska

1. Narzędzia i sprzęt kuchenny - 4h

- Rodzaje narzędzi i ich zastosowanie
- Użytkowanie i konserwacja sprzętu

1. Prace pomocnicze w przygotowaniu potraw - 18h

- Mycie, obieranie, krojenie, ważenie
- Pomoc przy obróbce cieplnej (gotowanie, smażenie, pieczenie)
- Utrzymywanie porządku w trakcie pracy

1. Współpraca w zespole kuchennym - 6h

- Komunikacja i podział zadań
- Wspieranie kucharza w pracy zespołowej

1. Walidacja - 4h

Walidacja zostanie przeprowadzona w ostatnim dniu szkolenia przez instytucję zewnętrzną (Test teoretyczny + Obserwacja w warunkach symulowanych)

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 28

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	19-05-2026	11:00	14:00	03:00
2 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	19-05-2026	14:00	14:15	00:15
3 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	19-05-2026	14:15	16:15	02:00
4 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	19-05-2026	16:15	16:30	00:15
5 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	19-05-2026	16:30	18:30	02:00
6 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	21-05-2026	11:00	14:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	21-05-2026	14:00	14:15	00:15
8 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	21-05-2026	14:15	16:15	02:00
9 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	21-05-2026	16:15	16:30	00:15
10 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	21-05-2026	16:30	18:30	02:00
11 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	-	26-05-2026	11:00	14:00	03:00
12 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	26-05-2026	14:00	14:15	00:15
13 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	26-05-2026	14:15	16:15	02:00
14 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	26-05-2026	16:15	16:30	00:15
15 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	26-05-2026	16:30	18:30	02:00
16 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	28-05-2026	11:00	14:00	03:00
17 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	28-05-2026	14:00	14:15	00:15
18 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	28-05-2026	14:15	16:15	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	28-05-2026	16:15	16:30	00:15
20 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	28-05-2026	16:30	18:30	02:00
21 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	02-06-2026	11:00	14:00	03:00
22 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	02-06-2026	14:00	14:15	00:15
23 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	02-06-2026	14:15	16:15	02:00
24 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	02-06-2026	16:15	16:30	00:15
25 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	02-06-2026	16:30	18:30	02:00
26 z 28 Asystowanie w przygotowaniu potraw	Przemysław Ciuchnicki	11-06-2026	11:00	14:00	03:00
27 z 28 Przerwa	Przemysław Ciuchnicki	11-06-2026	14:00	14:30	00:30
28 z 28 Walidacja (Test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych)	-	11-06-2026	14:30	18:30	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 6 570,00 PLN

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 6 570,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 146,00 PLN

Koszt osobogodziny netto 146,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto 0,00 PLN

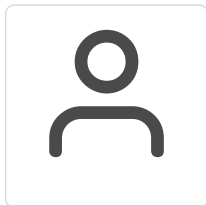
W tym koszt walidacji netto 0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto 0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Przemysław Ciuchnicki

Nauczyciel przedmiotów zawodowych. Technik żywienia i usług gastronomicznych, ukończony kurs kelner-barman, Certyfikat ukończenia kursu baristycznego, Zaświadczenie ukończenia szkolenia na egzaminatorów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.

13 letni staż pracy jako nauczyciel przedmiotów zawodowych (usługi gastronomiczne i obsługa konsumenta, nauka gotowania i podawania do stołu, nauka obsługi kelnerskiej, nadzór nad pracą załogi i prawidłowym przebiegiem imprezy). 20 letni staż pracy jako kelner-barman.

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzyma komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej.

Warunki uczestnictwa

Do szkolenia mogą przystąpić osoby, które :

- rozpoczynają karierę zawodową w gastronomii lub chcą zdobyć podstawowe kwalifikacje do pracy w kuchni,
- planują pracę jako pomoc kuchenna, asystent kucharza lub pracownik zaplecza gastronomicznego,
- są osobami dorosłymi lub młodzieżą powyżej 18 roku życia, zainteresowanymi rozwojem w branży gastronomicznej,
- chcą pracować w kuchniach: przedszkoli, szkół, stołówek, firm cateringowych, restauracjach lub domach opieki.

Informacje dodatkowe

1. Usługa zakończy się wydaniem uczestnikowi Zaświadczenia o jego ukończeniu w przypadku obecności na zajęciach w minimalnym wymiarze czasowym wynoszącym co najmniej 80% wszystkich zajęć, ukończenia walidacji usługi.
2. W nagłych przypadkach przewidziany harmonogram może ulec zmianie, o czym uczestnicy oraz prowadzący zostaną poinformowani telefonicznie. Harmonogram w BUR zostanie zaktualizowany po ustaleniu daty spotkania.
3. Po zakończeniu szkolenia zostanie przeprowadzony egzamin zewnętrzny potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych - egzamin zostanie przeprowadzony przez Fundację VCC. Uczestnik po zdaniu egzaminu otrzyma od Fundacji Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji.

Adres

ul. Spokojna 12
18-400 Giełczyn
woj. podlaskie

Szkolenie będzie realizowane w Świetlicy wiejskiej w Giełczynie

Kontakt



Agata Załuska-Parzych

E-mail a.zaluskaparzych@kwalifikacjedlaciebie.pl

Telefon (+48) 577 501 801