



Podkarpacka  
Akademia  
Umiejętności Piotr  
Bassara  
★★★★★ 4,9 / 5  
1 306 ocen

## Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/04/28/159966/3518179

📍 Nisko  
🍽 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
🕒 42:00 h  
📅 03.08.2026 do 08.08.2026

6 300,00 PLN brutto  
6 300,00 PLN netto  
150,00 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

### 1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

### 2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

### 3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

### 4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

02-08-2026

<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	42
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Ocenia i definiuje sposoby magazynowania surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue</p>	<p>charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	<p>wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach</p>	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	<p>stosuje ocenę organoleptyczną surowców</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania</p>	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
<p>określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue</p>	<p>określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue</p>	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy	stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany  Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
	utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i wydaje potrawy z grilla i barbecue	stosuje receptury	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Test teoretyczny		
Wywiad ustrukturyzowany		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
przygotowuje półprodukty do grillowania	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
grilluje różne grupy surowców	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
	porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Definiuje wizerunek kucharza grill i barbecue           Planuje i dba o własny rozwój zawodowy	charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej    podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie potraw grill i barbecue
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	13828
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

## Program

Moduł 1.

### **Organizowanie stanowiska pracy**

- 1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue
  - a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue
  - b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach
  - c) ocena organoleptyczna surowców
  - d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania
  - e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue
- 2) Przygotowywanie stanowiska pracy
  - a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy
  - b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań
  - c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue
  - d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

### **Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue**

- 1) Obsługa sprzętu stosowany w produkcji potraw grill i barbecue
  - a) przygotowanie grilla do użytku
  - b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe
  - c) przestrzeganie zasad obsługi grilla
- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
  - a) stosowanie receptur
  - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
  - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
  - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue

- e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
- f) grillowanie różnych grup surowców
- g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

### **Doskonalenie umiejętności zawodowych**

- 1) Wizerunek kucharza grill i barbecue
  - a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
  - b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
  - a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
  - b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości surowców oraz pełnego profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego, w tym m.in. sprzęt grzewczy i chłodniczy, drobny sprzęt gastronomiczny i inne akcesoria dopasowane do specyfiki tematu zajęć.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas szkolenia.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 42 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 33,5 godzin zajęć praktycznych oraz 8,5 godziny zajęć teoretycznych.

Przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji, składający się z części teoretycznej oraz praktycznej. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

## **Harmonogram**

Liczba pozycji harmonogramu: 32

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	03-08-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	03-08-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 32 Przygotowywanie stanowiska pracy	Mariusz Nazimek	03-08-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	03-08-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 32 Przygotowywanie stanowiska pracy	Mariusz Nazimek	03-08-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 32 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	04-08-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	04-08-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 32 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	04-08-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	04-08-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 32 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	04-08-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 32 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	05-08-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	05-08-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 32 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	05-08-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	05-08-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 32 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	Mariusz Nazimek	05-08-2026	13:45	16:00	02:15
16 z 32 Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	06-08-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	06-08-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 32 Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	06-08-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	06-08-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 32 Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	06-08-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 32 Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	07-08-2026	08:00	11:00	03:00
22 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	07-08-2026	11:00	11:30	00:30
23 z 32 Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	07-08-2026	11:30	13:15	01:45
24 z 32 Przerwa	Mariusz Nazimek	07-08-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>25 z 32</b> Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	07-08-2026	13:45	16:00	02:15
<b>26 z 32</b> Wizerunek kucharza grill i barbecue	Mariusz Nazimek	08-08-2026	08:00	09:30	01:30
<b>27 z 32</b> Dbanie o własny rozwój zawodowy	Mariusz Nazimek	08-08-2026	09:30	11:00	01:30
<b>28 z 32</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	08-08-2026	11:00	11:30	00:30
<b>29 z 32</b> Powtórzenie wiadomości	Mariusz Nazimek	08-08-2026	11:30	12:30	01:00
<b>30 z 32</b> Przerwa	Mariusz Nazimek	08-08-2026	12:30	13:00	00:30
<b>31 z 32</b> Walidacja	-	08-08-2026	13:00	15:30	02:30
<b>32 z 32</b> Certyfikacja	-	08-08-2026	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	6 300,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 300,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	200,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
-----------------------------	------------

---

W tym koszt certyfikowania brutto	72,00 PLN
-----------------------------------	-----------

---

W tym koszt certyfikowania netto	72,00 PLN
----------------------------------	-----------

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mariusz Nazimek

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Swoją karierę zawodową rozwijał poprzez pracę w prestiżowych hotelach i restauracjach w Polsce. Laureat licznych konkursów kulinarnych. Zwycięzca Festiwalu Kuchni Dworskiej, uczestnik konkursu Kulinarne Pucharu Polski. Jego najmocniejsze strony to Staropolska Kuchnia w nowoczesnym wydaniu oraz Kuchnia Amerykańska. Wieloletni trener na szkoleniach kulinarnych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

### Warunki uczestnictwa

Usługa szkoleniowa skierowana jest do osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

### Informacje dodatkowe

Podany koszt walidacji jest kosztem uśrednionym, gdyż jest on zależny od liczebności grupy.

## Adres

Nisko

Nisko

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

# Kontakt



**Elżbieta Kruczek**

**E-mail** [biuro@pau.edu.pl](mailto:biuro@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599