



## Kurs kucharz

Numer usługi 2026/04/28/147422/3519560

4 300,00 PLN brutto

4 300,00 PLN netto

61,43 PLN brutto/h

61,43 PLN netto/h

61,25 PLN cena rynkowa ⓘ

"CENTRUM  
BIZNESU I  
PROMOCJI KADR"  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 70 h

📅 18.05.2026 do 29.05.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Styl życia / Dietetyka

Grupa docelowa usługi

Kurs jest odpowiedni dla osób na każdym poziomie zaawansowania, zarówno posiadających podstawowe umiejętności i doświadczenie w pracy kucharza, jak i osób bez wiedzy branżowej i doświadczenia zawodowego, zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje i wiedzę w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

70

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Akredytacja Centrów Egzaminacyjnych ECDL

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest teoretyczne i praktyczne, profesjonalne przygotowanie uczestników szkolenia do wykonywania zawodu kucharz oraz nabycie wiedzy w zawodzie kucharza. Potwierdzonych standardową procedurą oceny.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>W zakresie wiedzy uczestnik będzie wiedział:            Uczestnicy nabędą teoretyczną oraz praktyczną wiedzę związaną z zawodem kucharza min stanowisko pracy, procesy technologiczne, przechowywanie, magazynowanie produktów, planowanie posiłków, działania proekologiczne itd.            Uczestnicy nabędą praktyczne umiejętności niezbędne w pracy kucharza oraz działań ekologicznych i produktów wykorzystywanych w gastronomii</p> <p>W zakresie umiejętności uczestnik będzie umiał:            ocenić przydatność surowców, zorganizować swoje stanowisko pracy w zawodzie kucharz, zasady ergonomii, przygotowywać oraz sporządzać różne rodzaje potraw, obsługiwać kasę fiskalną i terminale płatnicze, obsługiwać narzędzia oraz urządzenia związane z zawodem kucharza, pojęcia związane z egzaminem czeladniczym takie jak technologię, maszynoznawstwo, materiałoznawstwo, podstawowe pojęcia związane z zakresem podejmowania działalności gospodarczej, przepisów prawa pracy, zasad ochrony środowiska</p>	<p>W zakresie wiedzy uczestnik będzie wiedział:            Uczestnicy nabędą teoretyczną oraz praktyczną wiedzę związaną z zawodem kucharza min stanowisko pracy, procesy technologiczne, przechowywanie, magazynowanie produktów, planowanie posiłków, działania proekologiczne itd.            Uczestnicy nabędą praktyczne umiejętności niezbędne w pracy kucharza oraz działań ekologicznych i produktów wykorzystywanych w gastronomii</p> <p>W zakresie umiejętności uczestnik będzie umiał:            ocenić przydatność surowców, zorganizować swoje stanowisko pracy w zawodzie kucharz, zasady ergonomii, przygotowywać oraz sporządzać różne rodzaje potraw, obsługiwać kasę fiskalną i terminale płatnicze, obsługiwać narzędzia oraz urządzenia związane z zawodem kucharza, pojęcia związane z egzaminem czeladniczym takie jak technologię, maszynoznawstwo, materiałoznawstwo, podstawowe pojęcia związane z zakresem podejmowania działalności gospodarczej, przepisów prawa pracy, zasad ochrony środowiska</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12876
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	<a href="http://cbpk.edu.pl/">http://cbpk.edu.pl/</a>
Nazwa Podmiotu certyfikującego	<a href="https://lir.com.pl/">https://lir.com.pl/</a>

# Program

Organizowanie, porządkowanie i utrzymywanie w stałej czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej.

Organizowanie i planowanie procesów technologicznych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i zasadami bhp.

Przechowywanie, magazynowanie i zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów oraz wyrobów kulinarnych.

Pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnej.

Dobieranie i posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami do produkcji potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń.

Samodzielne sporządzanie, różnymi technikami i metodami, potraw, napojów i wyrobów garmażeryjnych z różnych grup surowców z zachowaniem wartości odżywczej.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja wyrobów kulinarnych.

Planowanie posiłków i układanie menu.

Współpraca z klientami i dostawcami

Odbieranie jakościowe i ilościowe surowców, półproduktów i gotowych wyrobów.

Działania proekologiczne w gastronomii

Rozsądne i świadome gospodarowanie wodą i odpadami.

Uwzględnienie standardów zero waste i less waste.

Wykorzystanie surowców i produktów ekologicznych w gastronomii

Ekologiczne środki czystości domowej roboty.

Elementy kuchni ekologicznej.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 8</b> Kurs kucharz	-	18-05-2026	08:00	17:00	09:00
<b>2 z 8</b> Kurs kucharz	-	19-05-2026	08:00	17:00	09:00
<b>3 z 8</b> Kurs kucharz	-	20-05-2026	08:00	17:00	09:00
<b>4 z 8</b> Kurs kucharz	-	21-05-2026	08:00	17:00	09:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Kurs kucharz	-	22-05-2026	08:00	17:00	09:00
6 z 8 Kurs kucharz	-	25-05-2026	08:00	17:00	09:00
7 z 8 Kurs kucharz	-	26-05-2026	08:00	17:00	09:00
8 z 8 Kurs kucharz	-	27-05-2026	08:00	17:00	09:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	4 300,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	4 300,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	61,43 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	61,43 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	400,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	400,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają podręczniki, skrypty szkoleniowe oraz inne materiały niezbędne do nauki zawodu w tym także m.in materiały piśmiennicze.

## Adres

ul. Gospodarcza 2  
20-217 Lublin  
woj. lubelskie

Sala uwzględniająca liczbę uczestników szkolenia, wyposażona w sprzęt dydaktyczny oraz odpowiednią dla liczby uczestników szkolenia ilość stołów i krzeseł i innych niezbędnych sprzętów zapewniającą każdemu z uczestników szkolenia przestrzeń do swobodnego sporządzania notatek w trakcie wykładów. Zapewnione materiały do prawidłowej realizacji zajęć praktycznych.

W salach dydaktycznych zapewniona jest zgodnie z rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. z 2003r. nr 169, poz. 1650 z późn.zm.), odpowiednia temperatura, wilgotność powietrza oraz wentylacja.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**MAŁGORZATA NOWICKA**

**E-mail** [m.nowicka@cbpk.edu.pl](mailto:m.nowicka@cbpk.edu.pl)

**Telefon** (+48) 533 115 283