



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 4,9 / 5

420 ocen

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 36:00 h

📅 27.08.2026 do 08.09.2026

Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/05/04/139923/3535696

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie potraw grill i barbecue” kierowana jest w szczególności do:

- absolwentów szkół o profilu gastronomicznym;
- absolwentów szkół o profilu hotelarskim;
- absolwentów szkół o profilu turystycznym;
- absolwentów liceów ogólnokształcących;
- studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności;
- studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia;
- osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.
- osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

26-08-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie potraw grill i barbecue ...” przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem potraw z grilla i barbecue. Osoba posiadająca tę kwalifikację jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, dobiera i przygotowuje surowce do zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, innych zasad bezp.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	a)charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b)wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c)organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d)określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue	a) stosuje receptury	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	e) przygotowuje półprodukty do grillowania grilluje różne grupy surowców	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
f) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy.	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

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

Program

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) Obsługuje sprzęt 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 z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

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.

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie potraw grill i barbecue” kierowana jest w szczególności do:

- absolwentów szkół o profilu gastronomicznym;
- absolwentów szkół o profilu hotelarskim;

- absolwentów szkół o profilu turystycznym;
- absolwentów liceów ogólnokształcących;
- studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności;
- studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia;
- osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.
- osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich.

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto osoba posiadająca kwalifikację może być zatrudniona przy obsłudze punktu/ stoiska grillowego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do organizowania stanowiska pracy i samodzielnego przygotowania potraw. Dobiera wstępne surowce do przygotowywania potraw grill i barbecue. Posługuje się wiedzą z zakresu obróbki wstępnej i grillowania różnych rodzajów mięsa, ryb, warzyw i owoców. Dobiera dodatki do potraw. Obsługuje piec, w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie. Współpracuje z managerem, w właścicielem oraz szefem kuchni. Wydaje gotowe potrawy. Przestrzega zasad Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, zwanego dalej „HACCP”, oraz zasad bezpieczeństwa i higieny (BHP) pracy. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych.

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania usługi: 36 godzin dydaktycznych obejmuje: 10 godz. teoretycznych, 23 godz. praktycznych i 3 godziny przeznaczone na egzamin.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 13828 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Po ukończeniu kursu / szkolenia (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13828 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej. Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-27

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2

35-111 Rzeszów

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218