



## Szkolenie Kucharz / Szef Kuchni – profesjonalne techniki kulinarne, organizacja kuchni i zarządzanie jakością (kwalifikacje)

Numer usługi 2026/05/04/162493/3535706

6 396,00 PLN brutto  
5 200,00 PLN netto  
319,80 PLN brutto/h  
260,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

CMD Consulting  
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5

279 ocen

📍 Sosnowiec

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 25.07.2026 do 02.08.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej lub planujących rozwój zawodowy w tym sektorze. W szczególności dedykowane jest:

- Kucharzom i pracownikom kuchni pragnącym usystematyzować wiedzę i poszerzyć kompetencje z zakresu technik kulinarnych oraz organizacji pracy,
- Szefom kuchni i sous chefom chcącym potwierdzić swoje kwalifikacje zawodowe certyfikatem uznawanym w branży gastronomicznej,
- Pracownikom gastronomii (restauracje, hotele, catering) zainteresowanym rozwojem umiejętności w obszarze food cost, HACCP i kontroli jakości potraw,
- Osobom chcącym poszerzyć kompetencje kulinarne i uzyskać formalne potwierdzenie kwalifikacji – niezależnie od dotychczasowej ścieżki zawodowej.

### Minimalna liczba uczestników

6

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

20

### 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

Usługa przygotowuje do samodzielnego i profesjonalnego wykonywania pracy kucharza oraz szefa kuchni – ze szczególnym uwzględnieniem profesjonalnej obróbki wołowiny, przygotowania sosów i estetyki serwowania dań mięsnych, z zachowaniem standardów bezpieczeństwa żywności (HACCP) i organizacji pracy w środowisku gastronomicznym.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje technik kulinarnych stosowanych w przygotowaniu potraw mięsnych, rybnych i warzywnych	Wskazuje prawidłowe techniki gotowania dla różnych rodzajów mięsa i ryb	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wyjaśnia różnice między blanszowaniem, parboilingiem (podgotowaniem) i innymi metodami obróbki termicznej	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje różnice między emulsją na gorąco a emulsją na zimno	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady przygotowania emulsji kulinarnych oraz warunki ich stabilności i przechowywania	Wyjaśnia wpływ temperatury na stabilność emulsji kulinarnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje proces karmelizacji cukru i jego znaczenie w tworzeniu smaków	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia procesy chemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej składników oraz ich wpływ na smak	Charakteryzuje zmiany strukturalne białka podczas gotowania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje prawidłowe temperatury wewnętrzne dla mięsa drobiowego i wołowiny	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wyjaśnia procedury bezpiecznego przechowywania produktów spożywczych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Klasyfikuje temperatury bezpieczeństwa dla różnych rodzajów mięsa i drobiu oraz zasady przechowywania	Wykonuje procedurę deglasowania poprzez dodanie gorącego bulionu i rozpuszczenie osadu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje emulsję na bazie masła lub oleju z zachowaniem homogeniczności	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje risotto osiągając pożądaną konsystencję all'onda poprzez właściwe mieszanie i dobór bulionu	Dodaje gorący bulion stopniowo do ryżu podczas stałego mieszania przez cały proces	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kończy risotto dodaniem masła i sera w celu uzyskania falującej konsystencji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę stanowiska kuchni według zasad bezpieczeństwa, higieny i ergonomii zawodowej	Przygotowuje stanowisko pracy z prawidłowym rozmieszczeniem narzędzi i składników	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega procedur dezynfekcji, czystości powierzchni roboczych i ochrony osobistej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Montuje dania na talerzu uwzględniając walory estetyczne, równowagę wizualną i artystyczne komponenty	Aranżuje składniki dania z uwzględnieniem koloru, tekstury i wysokości elementów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy wizualnie zbilansowaną prezentację potrawy na talerzu zgodnie ze standardami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się jasno i konstruktywnie z zespołem kuchni oraz pracownikami sali i recepcji	Przekazuje informacje na temat przygotowanych dań w sposób zrozumiały dla zespołu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Udziela jasnych wskazań dotyczących zamówień i specjalnych wymagań klientów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole respektując hierarchię, polecenia przełożonych i cele wspólne  Ocena jakości przygotowanych potraw i wprowadza działania usprawniające pracę kuchni	Podporządkowuje się decyzjom szefa kuchni i realizuje wspólne zadania zespołowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera kolegów z pracy w trudnych sytuacjach i wyraża gotowość do pomocy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kontroluje standardy przygotowania dań zgodnie z recepturami i wymaganiami kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zgłasza problemy dotyczące jakości składników lub wyposażenia oraz proponuje rozwiązania	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Radzi sobie ze stresem w szybko zmieniającym się środowisku kuchni i rozwiązuje konflikty	Zachowuje spokój i profesjonalizm w sytuacjach dużego natężenia pracy i presji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Podejmuje konstruktywne działania rozwiązywania konfliktów z współpracownikami	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/qualifications/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://www.icvc.eu>

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja SP zoo
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd,

## Program

Usługa przygotowuje do samodzielnego i profesjonalnego wykonywania pracy kucharza oraz szefa kuchni – z zachowaniem wysokich standardów bezpieczeństwa żywności, technik kulinarnych oraz organizacji pracy w dynamicznym środowisku gastronomicznym.

Po zakończeniu usługi uczestnik będzie przygotowany do podejmowania następujących działań:

- samodzielnego doboru i stosowania technik kulinarnych odpowiednich do rodzaju składnika i potrawy,
- przygotowywania emulsji kulinarnych, sosów, risotto i innych dań z zachowaniem prawidłowych standardów konsystencji i smaku,
- organizowania stanowiska pracy kuchennego zgodnie z zasadami HACCP, higieny i ergonomii,
- kontrolowania temperatur bezpieczeństwa dla różnych rodzajów mięsa i produktów spożywczych,
- montowania i prezentowania dań na talerzu z uwzględnieniem zasad estetyki i standardów gastronomicznych,
- analizowania kosztów żywności (food cost) i wdrażania działań optymalizacyjnych w pracy kuchni,
- współpracy z zespołem kuchni oraz efektywnego komunikowania się z personelem sali i recepcji.

Szkolenie prowadzi do uzyskania kwalifikacji: „Kucharz / Szef Kuchni”, potwierdzonej certyfikatem wydanym przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Warunkiem osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się jest aktywny udział w zajęciach.

Szkolenie adresowane jest do kucharzy, szefów kuchni, pracowników gastronomii oraz osób chcących poszerzyć kompetencje kulinarne i uzyskać formalne potwierdzenie kwalifikacji zawodowych. Program koncentruje się na profesjonalnej obróbce wołowiny – od doboru elementu i techniki obróbki termicznej, przez kontrolę temperatur i przygotowanie sosów, po estetykę serwowania dań mięsnych. Uczestnicy zdobędą wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne niezbędne do samodzielnego i profesjonalnego funkcjonowania w środowisku kuchennym.

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut). Przerwy wliczają się w łączny czas trwania usługi.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku, gdy dofinansowanie wynosi co najmniej 70% ze środków publicznych. W pozostałych przypadkach do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

#### **Moduł 1 – Techniki kulinarne: wołowina, mięsa, ryby, warzywa**

- Klasyfikacja technik kulinarnych – smażenie, grillowanie, pieczenie, duszenie, sous-vide, reverse sear
- Elementy wołowiny i dobór techniki obróbki: rostbef (pieczenie), antrykot/ribeye (grillowanie), polędwica (smażenie na patelni), łopátka (duszenie długie), ogon wołowy (braise)
- Prawidłowe techniki gotowania dla różnych rodzajów mięsa i ryb – dobór metody do surowca
- Blanszowanie, parboiling (podgotowanie) i inne metody wstępnej obróbki termicznej
- Techniki obróbki warzyw jako dodatki do dań mięsnych – zachowanie wartości odżywczych i walorów sensorycznych
- Warsztaty: identyfikacja elementów wołowiny, dobór techniki kulinarnej do wskazanego kawałka mięsa

#### **Moduł 2 – Procesy chemiczne w kuchni: reakcja Maillarda, emulsje, karmelizacja**

- Reakcja Maillarda – kluczowy proces w smażeniu i grillowaniu wołowiny: jak powstaje skorupka, smak i aromat steku
- Denaturacja białka mięsnego podczas obróbki termicznej – dlaczego stek zmienia kolor i teksturę na różnych stopniach wysmażenia
- Emulsje kulinarne – różnice między emulsją na gorąco a na zimno, stabilność; przygotowanie emulsji maslanej do steku
- Karmelizacja cukru – proces, temperatura, zastosowanie w glazurach i sosach do mięsa
- Warsztaty: analiza procesów chemicznych na przykładzie smażenia steku wołowego – obserwacja reakcji Maillarda i denaturacji białka w praktyce

#### **Moduł 3 – HACCP, bezpieczeństwo żywności i organizacja kuchni**

- Zasady systemu HACCP w gastronomii – punkty krytyczne kontroli, dokumentacja
- Temperatuty bezpieczeństwa dla wołowiny: rare (50–52°C), medium rare (55–57°C), medium (60–63°C), medium well (65–68°C), well done (70°C+) – pomiar sondą
- Temperatuty bezpieczeństwa dla drobiu, wieprzowiny i ryb – porównanie z wołowiną
- Procedury bezpiecznego przechowywania mięsa – oznakowanie, rotacja FIFO, łańcuch chłodniczy
- Organizacja stanowiska pracy kuchennego – ergonomia, dezynfekcja po pracy z surowym mięsem, środki ochrony
- Food cost – analiza kosztów elementów wołowiny, optymalizacja marży, wykorzystanie mniej popularnych kawałków

#### **Moduł 4 – Warsztaty praktyczne: steki, sosy do wołowiny, risotto**

- Przygotowanie steków wołowych na różnych stopniach wysmażenia – kontrola temperatury wewnętrznej sondą, odpoczywanie mięsa (resting)
- Sosy emulsyjne do wołowiny – sos z deglasowania patelni (jus), sos z masła i ziół (beurre noisette), sos pieprzowy
- Technika deglasowania – wykorzystanie fondów wołowych, wina, alkoholu do budowania smaku sosu
- Risotto all'onda jako dodatek do dań mięsnych – dozowanie bulionu wołowego, stałe mieszanie, mantecare z masłem i parmezanem
- Organizacja stanowiska pracy podczas ćwiczeń – przestrzeganie procedur HACCP i higieny
- Kontrola jakości i ocena gotowych potraw – standardy smaku, konsystencji i bezpieczeństwa

#### **Moduł 5 – Montaż i estetyka serwowania dań mięsnych**

- Zasady montażu dania ze stekiem na talerzu – kompozycja: mięso, sos, warzywa, skrobia
- Techniki krojenia i prezentacji steku – slice na talerzu vs cały kawałek, widoczny przekrój wysmażenia
- Tworzenie wizualnie zbilansowanej prezentacji potrawy zgodnie ze standardami fine dining
- Aranżacja sosów – techniki nalewania, kropli, smugi; garniszy i elementy dekoracyjne do dań mięsnych
- Warsztaty: montaż i prezentacja dania ze stekiem wołowym z sosem i dodatkami – ocena przez trenera

#### **Moduł 6 – Komunikacja, praca zespołowa i zarządzanie stresem w kuchni**

- Komunikacja w zespole kuchennym – hierarchia, przekazywanie informacji o stopniu wysmażenia, specjalne wymagania gości
- Współpraca z personelem sali i recepcji – zasady koordynacji zamówień mięsnych i flow kuchni
- Zarządzanie stresem w środowisku wysokiego tempa – techniki radzenia sobie z presją w trakcie serwisu

- Rozwiązywanie konfliktów wewnątrz zespołu – konstruktywne podejście i komunikacja
- Ocena jakości dań i działania usprawniające – standardy, zgłaszanie problemów, proponowanie rozwiązań

## 7. Walidacja: test wiedzy online + obserwacja w warunkach symulowanych + wręczenie certyfikatów

- Test wiedzy online (realizowany na platformie ICVC – wynik generowany automatycznie).
- Obserwacja w warunkach symulowanych – uczestnik wykonuje wskazane zadania kulinarne pod obserwacją przedstawiciela ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (lub metodą zdjęciową zgodnie z procedurą ICVC).
- Podmiot walidujący: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (podmiot zewnętrzny).
- Wręczenie certyfikatów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy wliczone są w czas trwania szkolenia.

Liczba godzin teorii wynosi 8,5h dydaktycznych.

Liczba godzin praktyki wynosi 9,5h dydaktycznych.

Liczba godzin walidacji wynosi 2h dydaktyczne.

Razem: 20h dydaktycznych (+ przerwy wliczone w czas zegarowy).

Kurs realizowany jest w grupach od 6 do 12 osób, co zapewnia właściwy poziom nadzoru trenera podczas ćwiczeń praktycznych. Trener demonstruje krok po kroku wszystkie techniki kulinarne, omawiając metody, narzędzia i standardy pracy. Uczestnicy pracują przy stanowiskach kuchennych, wykonując zadania pod stałym nadzorem instruktora, który czuwa nad poprawnością techniki i przestrzeganiem zasad HACCP oraz higieny.

Wszystkie potrzebne składniki, sprzęt kulinarny, stanowiska pracy oraz narzędzia kuchenne zapewnia dostawca usługi.

Walidacja szkolenia odbywa się w dwóch etapach, prowadzonych przez podmiot zewnętrzny – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. Pierwszy etap stanowi test wiedzy realizowany w formie online. Drugi etap obejmuje obserwację w warunkach symulowanych – uczestnik wykonuje wskazane zadania kulinarne (np. przygotowanie sosu emulsyjnego, risotto, montaż dania), które są oceniane przez podmiot walidujący na podstawie zdefiniowanych kryteriów weryfikacji efektów uczenia się. Dopiero na podstawie pozytywnego wyniku testu oraz pozytywnej oceny obserwacji podmiot walidujący (ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.) dokonuje walidacji i nadaje kwalifikacje.

**Okres oczekiwania na wynik walidacji:** Wynik testu online generowany jest automatycznie. Ocena obserwacji oraz wydanie certyfikatu przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. następuje w terminie do 7 dni roboczych od daty przeprowadzenia walidacji. Okres ten został uwzględniony w terminie realizacji usługi.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 14</b> Moduł 1: Techniki kulinarne – wołowina, elementy, dobór metody obróbki	Krystian Cydejko	25-07-2026	08:00	09:30	01:30
<b>2 z 14</b> Przerwa	Krystian Cydejko	25-07-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 14</b> Moduł 2: Procesy chemiczne – reakcja Maillarda, emulsje, karmelizacja	Krystian Cydejko	25-07-2026	09:45	11:15	01:30
<b>4 z 14</b> Przerwa obiadowa	Krystian Cydejko	25-07-2026	11:15	11:45	00:30
<b>5 z 14</b> Moduł 3: HACCP, temperatury bezpieczeństwa wołowiny, food cost	Krystian Cydejko	25-07-2026	11:45	13:15	01:30
<b>6 z 14</b> Przerwa	Krystian Cydejko	25-07-2026	13:15	13:30	00:15
<b>7 z 14</b> Moduł 4 (cz.1): Warsztaty – steki wołowe, kontrola temperatury sondą	Krystian Cydejko	25-07-2026	13:30	15:30	02:00
<b>8 z 14</b> Moduł 4 (cz.2): Sosy do wołowiny – deglasowanie, jus, sos pieprzowy, risotto	Krystian Cydejko	26-07-2026	08:00	09:30	01:30
<b>9 z 14</b> Przerwa	Krystian Cydejko	26-07-2026	09:30	09:45	00:15
<b>10 z 14</b> Moduł 5: Montaż i estetyka serwowania dań mięsnych – warsztaty	Krystian Cydejko	26-07-2026	09:45	11:15	01:30
<b>11 z 14</b> Przerwa obiadowa	Krystian Cydejko	26-07-2026	11:15	11:45	00:30
<b>12 z 14</b> Moduł 6: Komunikacja, praca zespołowa, zarządzanie stresem w kuchni	Krystian Cydejko	26-07-2026	11:45	13:15	01:30
<b>13 z 14</b> Przerwa	Krystian Cydejko	26-07-2026	13:15	13:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 14 Test online, obserwacja w warunkach symulowanych, rozdanie certyfikatów.	-	26-07-2026	13:30	15:30	02:00

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 396,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	319,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	162,60 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	162,60 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinaryny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a

także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja multimedialna, skrypt szkoleniowy. Na własność uczestnika: teczka kursanta z materiałami szkoleniowymi.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi mieć ukończone 18 lat. Brak innych wymagań wstępnych – szkolenie dostępne zarówno dla osób z doświadczeniem branżowym, jak i dla osób chcących poszerzyć kompetencje kulinarne.

### Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

## Adres

ul. gen. Stefana Grota-Roweckiego 64  
41-200 Sosnowiec  
woj. śląskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

## Kontakt



**DAWID DOMAŃSKI**

**E-mail** [dawid.domanski@cmdconsulting.pl](mailto:dawid.domanski@cmdconsulting.pl)

**Telefon** (+48) 509 600 007