



CENTRUM
SZKOLEŃ
AGNIESZKA
SOBOLEWSKA

★★★★★ 4,9 / 5

860 ocen

Przygotowanie potraw grill i barbecue - plus - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/05/07/145637/3544557

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 50:00 h

📅 11.06.2026 do 22.06.2026

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 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

Usługa "**Przygotowanie potraw grill i barbecue**" - kurs kończący się egzaminem, skierowana jest 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;
- osób zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

22

Data zakończenia rekrutacji

10-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Kurs „Przygotowanie potraw grill i barbecue z twistem” przygotowuje do samodzielnego przygotowywania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji stanowiska pracy; dobierania surowców zgodnie z zamówieniem, komponowania składników, przypraw oraz dodatków, takich jak sałatki i sosy; obsługi urządzeń grillujących do przyrządzania dań mięsnych, rybnych i wegetariańskich. Szkolenie rozwine także umiejętność współpracy z menedżerem, właścicielem i szefem kuchni.

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	– charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue, – wymienia alergenów występujących w wykorzystywanych surowcach, – stosuje ocenę organoleptyczną surowców, – organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania, – określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje stanowisko pracy	– stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy, – przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań, – dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue, – utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca).	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue	– przygotowuje grilla do użytku, – omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe, – przestrzega zasad obsługi grilla.	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	– stosuje receptury, – dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue, – określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue, – wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue, – przygotowuje półprodukty do grillowania, – grilluje różne grupy surowców, – sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie, – porcuje i wydaje gotową potrawę.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	– charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue, – przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o własny rozwój zawodowy	– podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego, – wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Racjonalnie gospodaruje energią i wodą podczas codziennej pracy	- wskazuje sposoby ograniczania zużycia energii w pracy urządzeń gastronomicznych, - stosuje zasady oszczędnego wykorzystania wody podczas przygotowania potraw grill i barbecue, - planuje proces pracy w sposób minimalizujący straty energii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady zero waste i świadomie wybiera produkty ekologiczne	- wymienia przykłady działań ograniczających marnotrawstwo surowców, - przygotowuje potraw grill i barbecue z wykorzystaniem elementów surowca, które zazwyczaj są odpadem (np. skórki), - wybiera do pracy produkty spożywcze i opakowania posiadające certyfikaty ekologiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje narzędzia cyfrowe i AI w promocji oferty gastronomicznej	- przygotowuje przykładowy opis menu lub potraw grill i barbecue przy pomocy narzędzia AI, - opracowuje propozycję posta promującego ofertę gastronomiczną w mediach społecznościowych, - wskazuje trendy kulinarne na podstawie analizy treści online.	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	Walidacja zostanie przeprowadzona przez Niepubliczną Placówkę Kształcenia Ustawicznego akredytowaną przez Kuratorium Oświaty w Lublinie - "Agencję Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik".
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Tak, "Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik" jest podmiotem zarejestrowanym w Bazie Usług Rozwojowych.

Program

Liczba godzin kursu - 50 godzin (9 godzin zajęć teoretycznych, 31 godzin zajęć praktycznych, 4 godziny walidacji efektów uczenia się, 7 godzin przerw).

- W trakcie każdego ośmiogodzinnego dnia kursu zaplanowano dwudziestominutowe przerwy, które odbywają się po każdym skończonym dwóch jednostkach lekcyjnych.
- Walidacja efektów uczenia się** uczestników odbędzie się ostatniego dnia kursu w formie zgodnej z Obwieszczeniem Ministra Rozwoju z dn. 3 czerwca 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw grill i barbecue” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Poz. 482).
- Podsumowania modułów:** Po każdym module organizowane będą grupowe omówienia trudności, sukcesów i wyzwań, co umożliwi monitorowanie postępów uczestników i wprowadzanie niezbędnych korekt.
- Metody nauczania:** Interaktywne i praktyczne podejście, umożliwiające naukę poprzez doświadczenie i ćwiczenie umiejętności.

Moduł 1: Organizowanie stanowiska pracy

Czas trwania: 9 godzin (2 godziny teorii, 7 godzin praktyki)

1. Dobór i magazynowanie surowców – 4 godziny

- Teoria:** 1 godzina
 - Rozpoznawanie surowców roślinnych i zwierzęcych do potraw z grilla i barbecue.
 - Identyfikacja alergenów i zasady bezpieczeństwa żywności.
 - Ocena organoleptyczna surowców.

- **Praktyka:** 3 godziny
 - Magazynowanie surowców i półproduktów.
 - Organizacja przestrzeni magazynowej i stanowiska pracy.

2. Przygotowanie stanowiska pracy – 5 godzin

- **Teoria:** 1 godzina
 - Zasady BHP, procedury przeciwpożarowe i higieniczne.
 - Procedury zarządzania jakością w procesie przygotowywania potraw.
- **Praktyka:** 4 godziny
 - Organizacja narzędzi i sprzętu do grillowania.
 - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i porządku.

Moduł 2: Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

Czas trwania: 28 godzin (6 godzin teorii, 21 godzin praktyki)

1. Obsługa sprzętu grillowego – 6 godzin

- **Teoria:** 2 godziny
 - Różne rodzaje sprzętu grillowego: węglowy, gazowy, elektryczny.
 - Zasady bezpieczeństwa przy obsłudze sprzętu.
- **Praktyka:** 4 godziny
 - Przygotowanie sprzętu grillowego do pracy.
 - Praktyczne wykorzystanie sprzętu w procesie grillowania.

2. Sporządzanie potraw z grilla i barbecue – 21 godzin

- **Teoria:** 4 godziny
 - Tworzenie receptur i dobór dodatków (sałatki, sosy, dipy, dressingi).
 - Techniki przygotowywania różnych potraw: mięsnych, rybnych, wegetariańskich.
- **Praktyka:** 17 godzin
 - Obróbka wstępna surowców i przygotowanie półproduktów.
 - Grillowanie różnych grup surowców.
 - Przygotowanie potraw zgodnych z zamówieniem (np. bezglutenowe, wegańskie).
 - Prezentacja i porcjowanie gotowych potraw.

Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych

Czas trwania: 3 godziny (1 godzina teorii, 3 godziny praktyki)

1. Wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue – 2 godziny

- **Teoria:** 1 godzina
 - Zadania i odpowiedzialność kucharza.
 - Zasady etyki zawodowej i tajemnica zawodowa.
- **Praktyka:** 1 godzina
 - Ćwiczenia dotyczące standardów obsługi i wizerunku kucharza.

2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem – 2 godziny

- **Praktyka:** 2 godziny
 - Symulacje i ćwiczenia radzenia sobie w stresujących sytuacjach w pracy.

Walidacja efektów uczenia się - 4 godziny

Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:

- racjonalnego zarządzania energią cieplną i elektryczną w pracy kuchni,
- stosowania praktyk oszczędzania wody i właściwego jej wykorzystania,
- ograniczania marnotrawstwa surowców i wdrażania zasady zero waste,
- świadomego wyboru ekologicznych produktów spożywczych, opakowań i środków czystości.

oraz kompetencji cyfrowych, tj.:

- promowanie oferty gastronomicznej w mediach społecznościowych i poprzez marketing cyfrowy,
- wykorzystywanie narzędzi AI do tworzenia opisów menu, generowania pomysłów na receptury i dekoracje, a także do analizy trendów kulinarnych i preferencji klientów.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 47

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 47 Zajęcia organizacyjne	Zajęcia	Piotr Grycuk	11-06-2026	15:00	16:00	01:00
2 z 47 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Teoria - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	12-06-2026	16:00	17:00	01:00
3 z 47 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Teoria - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	12-06-2026	17:00	18:00	01:00
4 z 47 -	Przerwa	-	12-06-2026	18:00	18:15	00:15
5 z 47 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	12-06-2026	18:15	20:15	02:00
6 z 47 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	13-06-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 47 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	13-06-2026	09:00	10:00	01:00
8 z 47 -	Przerwa	-	13-06-2026	10:00	10:20	00:20
9 z 47 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Praktyka- 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	13-06-2026	10:20	12:20	02:00
10 z 47 -	Przerwa	-	13-06-2026	12:20	12:40	00:20
11 z 47 Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Praktyka- 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	13-06-2026	12:40	13:40	01:00
12 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Teoria - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	13-06-2026	13:40	14:40	01:00
13 z 47 -	Przerwa	-	13-06-2026	14:40	15:00	00:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Teoria - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	13-06-2026	15:00	16:00	01:00
15 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	14-06-2026	08:00	10:00	02:00
16 z 47 -	Przerwa	-	14-06-2026	10:00	10:20	00:20
17 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	14-06-2026	10:20	12:20	02:00
18 z 47 -	Przerwa	-	14-06-2026	12:20	12:40	00:20
19 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	14-06-2026	12:40	14:40	02:00
20 z 47 -	Przerwa	-	14-06-2026	14:40	15:00	00:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	14-06-2026	15:00	16:00	01:00
22 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	15-06-2026	16:00	17:00	01:00
23 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	15-06-2026	17:00	18:00	01:00
24 z 47 -	Przerwa	-	15-06-2026	18:00	18:15	00:15
25 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	15-06-2026	18:15	20:15	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	19-06-2026	16:00	18:00	02:00
27 z 47 -	Przerwa	-	19-06-2026	18:00	18:15	00:15
28 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	19-06-2026	18:15	20:15	02:00
29 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	20-06-2026	08:00	10:00	02:00
30 z 47 -	Przerwa	-	20-06-2026	10:00	10:20	00:20
31 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	20-06-2026	10:20	12:20	02:00
32 z 47 -	Przerwa	-	20-06-2026	12:20	12:40	00:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
33 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	20-06-2026	12:40	14:40	02:00
34 z 47 -	Przerwa	-	20-06-2026	14:40	15:00	00:20
35 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	20-06-2026	15:00	16:00	01:00
36 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny)	Zajęcia	Piotr Grycuk	21-06-2026	08:00	10:00	02:00
37 z 47 -	Przerwa	-	21-06-2026	10:00	10:20	00:20
38 z 47 Moduł II. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	21-06-2026	10:20	11:20	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
39 z 47 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue (Teoria - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	21-06-2026	11:20	12:20	01:00
40 z 47 -	Przerwa	-	21-06-2026	12:20	12:40	00:20
41 z 47 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - Wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	21-06-2026	12:40	13:40	01:00
42 z 47 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	21-06-2026	13:40	14:40	01:00
43 z 47 -	Przerwa	-	21-06-2026	14:40	15:00	00:20
44 z 47 Moduł III. Doskonalenie umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Praktyka - 1 godzina)	Zajęcia	Piotr Grycuk	21-06-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
45 z 47 -	Walidacja	-	22-06-2026	16:00	18:00	02:00
46 z 47 -	Przerwa	-	22-06-2026	18:00	18:15	00:15
47 z 47 -	Walidacja	-	22-06-2026	18:15	20:15	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	31:00
w tym suma godzin zajęć	22:00
w tym suma godzin walidacji	04:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	34:30

Cennik

Cennik

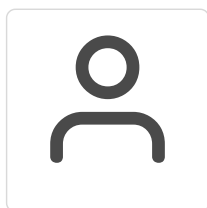
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	50:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Grycuk

Piotr Grycuk to doświadczony nauczyciel, trener i praktyk w dziedzinie gastronomii, z bogatym doświadczeniem zawodowym zdobywanym w okresie powyżej 5 lat. Od 2022 roku pracuje w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Rudce jako nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. W latach 2020–2022 był nauczycielem zajęć praktycznych w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach, gdzie kształcił przyszłych techników żywienia i kucharzy.

Od 2016 roku prowadzi Studio Kulinarne „Zmokła Kura”, w ramach którego organizuje warsztaty kulinarne dla dzieci i dorosłych, współpracuje z szefami kuchni, instytucjami oświatowymi i firmami oraz organizuje wydarzenia gastronomiczne, takie jak pokazy i prezentacje. Jego działalność łączy edukację z praktyką, budując kreatywne i profesjonalne doświadczenia kulinarne.

Piotr Grycuk stale rozwija swoje kompetencje – posiada kwalifikacje zawodowe w zakresie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharza, a obecnie uczestniczy w kursie cukierniczym w ZSGS w Olsztynie. Jego wszechstronność obejmuje także prowadzenie kawiarni, zarządzanie zespołem, tworzenie menu oraz kontrolę budżetu, co pozwala mu skutecznie łączyć aspekty teoretyczne z praktycznymi w gastronomii.

Doświadczenie w pracy z młodzieżą i dorosłymi sprawia, że potrafi skutecznie dostosowywać treści i metody nauczania do potrzeb uczestników, inspirując ich do rozwijania pasji i umiejętności kulinarnych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymają materiały szkoleniowe obejmujące swoim zakresem tematykę kursu (prezentacje).

Na czas procesu walidacji Uczestnikom zapewnia się:

- pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego;
- odzież ochronną;

– sprzęt niezbędny do przygotowania potraw grill i barbecue, w tym: różne rodzaje grilla, naczynia, akcesoria kuchenne, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, itp.;

– surowce do wyrobu potraw z grilla i barbecue, w tym: różne rodzaje mięsa, ryby, warzywa, przyprawy, surowce do wyrobu sosów i dodatków.

Informacje dodatkowe

- Aby zakończyć kurs, uczestnik musi osiągnąć minimum 80% frekwencji.
- Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się.
- Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację (wzór certyfikatu stanowi załącznik do karty).
- Centrum Szkoleń Agnieszka Sobolewska zapewnia rozdzielność funkcji pomiędzy procesem kształcenia, a walidacją.
- Obecność na kursie jest dokumentowana poprzez codzienne podpisy na imiennej liście obecności.
- W przypadku uczestników z niepełnosprawnością, zostaną wdrożone odpowiednie środki, aby dostosować kurs do ich potrzeb i zapewnić pełny komfort uczestnictwa.

Adres

ul. Owsiana 2 a/I piętro

15-837 Białystok

woj. podlaskie

Kurs i walidacja odbędą się w Studiu Kulinarnym Zmokła Kura przy ul. Owsianej 2a w Białymstoku.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Sobolewska

E-mail cs.sobolewska@gmail.com

Telefon (+48) 531 836 470