



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 533 oceny

Kurs - Przygotowanie potraw z grilla i barbecue wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/05/11/127923/3551397

- 📍 Sanok
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 32:00 h
- 📅 13.07.2026 do 28.07.2026

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 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

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

10-07-2026

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

Usługa przygotowuje do samodzielnej pracy w zawodzie kucharz grill i barbecue. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania potraw z grilla i barbecue obejmujących organizację miejsca pracy, dobór i organizację surowców, komponowanie przypraw/dodatków oraz obsługę urządzeń do obróbki termicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia 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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) omawia warunki magazynowania surowców i półproduktów	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	b) organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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
	b) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
d) utrzymuje porządek na stanowisku pracy	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
e) dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

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

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Wydaje potrawy z grilla i barbecue	a) porcuje gotową potrawę	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
	b) wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany Test teoretyczny
	b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

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

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

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie pracy deserowni:

- Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP,
- Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

- Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych,
- Wytwarzanie deserów restauracyjnych,
- Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych,
- Wydawanie deserów restauracyjnych.

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

- Omówienie wizerunku deseranta,

- Dbanie o własny rozwój zawodowy, omówienie wpływu podniesienia kwalifikacji kucharza o przygotowanie deserów restauracyjnych.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki przygotowania deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,

- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w przygotowaniu deserów restauracyjnych,

- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 15

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

c) wyposażenie każdego stanowiska warsztatowego:

- stół,

- miski,

- garnki,

- formy do pieczenia

- zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia

d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:

- kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny

- piece konwekcyjny lub piekarnik

- zmywarka kapturowa,

- lodówka,

- blender ręczny,

- mikser.

e) każdy Uczestnik/czka jest wyposażony w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy)

Jedna godzina oznacza jedną godzinę zegarową

Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi

Walidacja to 3 godziny zegarowe.

Kurs obejmuje 3 godziny zajęć teoretycznych oraz 21 godzin zajęć praktycznych.

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Walidacja oraz certyfikacja przeprowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do ZSK jako podmiot walidujący oraz certyfikujący.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończonej usłudze realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 38

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 38 Ocena i magazynowa nie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	13-07-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 38 Sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	13-07-2026	08:45	09:30	00:45
3 z 38 -	Przerwa	-	13-07-2026	09:30	09:45	00:15
4 z 38 Organizowanie stanowiska pracy.	Zajęcia	Tomasz Nowak	13-07-2026	09:45	11:15	01:30
5 z 38 -	Przerwa	-	13-07-2026	11:15	11:30	00:15
6 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	13-07-2026	11:30	13:00	01:30
7 z 38 -	Przerwa	-	13-07-2026	13:00	13:30	00:30
8 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	13-07-2026	13:30	15:00	01:30
9 z 38 -	Przerwa	-	13-07-2026	15:00	15:15	00:15
10 z 38 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	13-07-2026	15:15	16:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	14-07-2026	08:00	09:30	01:30
12 z 38 -	Przerwa	-	14-07-2026	09:30	09:45	00:15
13 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	14-07-2026	09:45	11:15	01:30
14 z 38 -	Przerwa	-	14-07-2026	11:15	11:30	00:15
15 z 38 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	14-07-2026	11:30	12:15	00:45
16 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	14-07-2026	12:15	13:00	00:45
17 z 38 -	Przerwa	-	14-07-2026	13:00	13:30	00:30
18 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	14-07-2026	13:30	15:00	01:30
19 z 38 -	Przerwa	-	14-07-2026	15:00	15:15	00:15
20 z 38 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	14-07-2026	15:15	16:00	00:45
21 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	27-07-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 38 -	Przerwa	-	27-07-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	27-07-2026	09:45	11:15	01:30
24 z 38 -	Przerwa	-	27-07-2026	11:15	11:30	00:15
25 z 38 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	27-07-2026	11:30	12:15	00:45
26 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	27-07-2026	12:15	13:00	00:45
27 z 38 -	Przerwa	-	27-07-2026	13:00	13:30	00:30
28 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	27-07-2026	13:30	15:00	01:30
29 z 38 -	Przerwa	-	27-07-2026	15:00	15:15	00:15
30 z 38 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	27-07-2026	15:15	16:00	00:45
31 z 38 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	28-07-2026	08:00	09:30	01:30
32 z 38 -	Przerwa	-	28-07-2026	09:30	09:45	00:15
33 z 38 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	28-07-2026	09:45	10:30	00:45
34 z 38 Wizerunek kucharza grill i barbecue.	Zajęcia	Tomasz Nowak	28-07-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 38 -	Przerwa	-	28-07-2026	11:15	11:30	00:15
36 z 38 Własny rozwój zawodowy.	Zajęcia	Tomasz Nowak	28-07-2026	11:30	12:15	00:45
37 z 38 -	Przerwa	-	28-07-2026	12:15	13:00	00:45
38 z 38 -	Walidacja	-	28-07-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	32:00
w tym suma godzin zajęć	24:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	36:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 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 72,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 72,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

Liczba godzin zegarowych usługi	32:00
---------------------------------	-------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Nowak

Kucharz, cukiernik – pasjonata. W cukiernictwie/gastronomii od ponad 20 lat. Współwłaściciel pracowni cukierniczej i kawiarni Sweet Home Silesia by Magdalena Nowak. Szkoleniowiec, doradca i audytor dla wielu obiektów gastronomicznych w Polsce. Egzaminator w Cechu Rzemiosł Katowice na czeladnika i mistrza w zawodzie Kucharz Układał menu i obsługiwał mistrzostwa świata i mistrzostwa Europy w Polsce w Piłce nożnej U21 i U19 z FIFA i UEFA. Założyciel „Kuźni Kucharzy Śląskich”. Szef Kuchni i doradca kulinarny. Juror oraz Laureat wielu konkursów kulinarnych. Autor wielu artykułów i przepisów kulinarnych na portalach internetowych oraz w prasie branżowej.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

2 z 2

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

fartuszek, notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

Grupę docelową stanowią osoby dorosłe (ukończone 18rż.):

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi z pozytywnym wynikiem walidacji Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania potraw grill i barbecue. Kod kwalifikacji w ZSK: 13828.

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 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

ul. Jana III Sobieskiego 21

38-500 Sanok

woj. podkarpackie

38-500 Sanok, ul. Jana III Sobieskiego 21

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316