



Kucharz

Numer usługi 2026/05/11/5016/3551489

8 200,00 PLN brutto

8 200,00 PLN netto

102,50 PLN brutto/h

102,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego w
Warszawie

★★★★★ 4,9 / 5

225 ocen

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 80:00 h

📅 30.06.2026 do 30.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Kierunek - Rozwój

Grupa docelowa usługi

- **Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii** – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- **Pracownicy branży gastronomicznej** – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- **Pasjonaci kulinariów** – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- **Pracodawcy i menedżerowie gastronomii** – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- **Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne** – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

19-06-2026

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

Celem kursu jest przygotowanie uczestników do pracy w placówkach gastronomicznych.

Nabycie przez uczestników umiejętności w zakresie zadań zawodowych kucharza.

Nauczenie pracy w profesjonalnej kuchni – od teorii po praktykę, poznanie nowoczesnych technik gotowania, zdobycie certyfikatu zgodnego z rozporządzeniem MEN.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie rozróżnia i charakteryzuje surowce do produkcji gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none">- omawia techniki obróbki surowców (krojenie, gotowanie, smażenie)- dobiera metody konserwacji i sposoby przechowywania surowców- ocenia jakość surowców i półproduktów oraz ich przydatność kulinarną- określa wartość odżywczą i energetyczną produktów- określa zasady żywienia dietetycznego	Wywiad swobodny
Samodzielnie sporządza potrawy i dodatki zgodnie z przepisami i technikami kulinarnymi	<ul style="list-style-type: none">- dobiera surowce, przyprawy i sprzęt do produkcji określonych potraw i napojów- zestawia potrawy i układa jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia- sporządza potrawy dietetyczne- dobiera właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów- obsługuje maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów- posługuje się drobnym sprzętem gastronomicznym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje obróbkę wstępną surowców	<ul style="list-style-type: none">- sortuje, myje, obiera- skrobie, patroszy, filetuje- rozbiera na elementy, trybuje z kości- rozdrabnia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje prawidłową obróbkę termiczną produktu	<ul style="list-style-type: none">- dobiera parametry prowadzenia obróbki cieplnej surowców i półproduktów- określa zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki oraz ich wpływ na wartość odżywczą wyrobu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni	<ul style="list-style-type: none">- przestrzega zasad BHP- utrzymuje czystość stanowiska- prawidłowo myje i konserwuje sprzęt kuchenny	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie planuje i organizuje pracę w kuchni	<ul style="list-style-type: none"> - określa zasady planowania produkcji - określa koszty, kalkuluje ceny - rozlicza produkcję - zarządza efektywnie czasem pracy - przygotowuje stanowisko pracy i organizuje pracę własną 	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Lp	Rodzaj zajęć	Przedmiot nauczania	Liczba godzin
1	Zajęcia teoretyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spotkanie organizacyjne 2. Zasady żywienia 3. BHP 4. Towaroznawstwo 5. Podstawowe zasady HACCP 6. Organizacja produkcji 	20 godzin dydaktycznych

2	Zajęcia praktyczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Techniki sporządzania dań podstawowych 2. Potrawy z kasz, potrawy z mięs 3. Potrawy z mąki, potrawy z mięs, potrawy z drobiu 4. Potrawy z ryb 5. Potrawy z mleka i przetworów mlecznych 6. Dodatki do dań podstawowych, sosy gorące, porcjowanie i dekorowanie 7. Techniki sporządzania wywarów i zup 8. Techniki sporządzania zup, przygotowanie dodatków do zup 9. Techniki sporządzania przekąsek zimnych, sporządzanie galaret mięsnych i rybnych, sosy zimne 10. Przekąski gorące 11. Podział i charakterystyka deserów 12. Potrawy dietetyczne, potrawy regionalne, potrawy narodowe 13. Potrawy okolicznościowe 	80 godziny dydaktycznych
---	--------------------	---	--------------------------

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 57

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 57 Zasady żywienia	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	30-06-2026	16:00	17:45	01:45
2 z 57 -	Przerwa	-	30-06-2026	17:45	18:00	00:15
3 z 57 Zasady żywienia	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	30-06-2026	18:00	20:00	02:00
4 z 57 Zasady żywienia; BHP	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	02-07-2026	16:00	17:45	01:45
5 z 57 -	Przerwa	-	02-07-2026	17:45	18:00	00:15
6 z 57 Zasady żywienia; BHP	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	02-07-2026	18:00	20:00	02:00
7 z 57 Podstawowe zasady HACCP	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	07-07-2026	16:00	17:45	01:45
8 z 57 -	Przerwa	-	07-07-2026	17:45	18:00	00:15
9 z 57 Podstawowe zasady HACCP	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	07-07-2026	18:00	20:15	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 57 Podstawowe zasady HACCP; Organizacja produkcji	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	09-07-2026	16:00	17:45	01:45
11 z 57 -	Przerwa	-	09-07-2026	17:45	18:00	00:15
12 z 57 Podstawowe zasady HACCP; Organizacja produkcji	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	09-07-2026	18:00	20:15	02:15
13 z 57 Towaroznawstwo	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	11-07-2026	09:00	10:45	01:45
14 z 57 -	Przerwa	-	11-07-2026	10:45	11:00	00:15
15 z 57 Towaroznawstwo	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	11-07-2026	11:00	13:30	02:30
16 z 57 Organizacja produkcji	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	14-07-2026	16:00	17:45	01:45
17 z 57 -	Przerwa	-	14-07-2026	17:45	18:00	00:15
18 z 57 Organizacja produkcji	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	14-07-2026	18:00	20:15	02:15
19 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	16-07-2026	16:00	17:45	01:45
20 z 57 -	Przerwa	-	16-07-2026	17:45	18:00	00:15
21 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	16-07-2026	18:00	20:15	02:15
22 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	21-07-2026	16:00	17:45	01:45
23 z 57 -	Przerwa	-	21-07-2026	17:45	18:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	21-07-2026	18:00	20:15	02:15
25 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	23-07-2026	16:00	17:45	01:45
26 z 57 -	Przerwa	-	23-07-2026	17:45	18:00	00:15
27 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	23-07-2026	18:00	20:00	02:00
28 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	25-07-2026	09:00	10:45	01:45
29 z 57 -	Przerwa	-	25-07-2026	10:45	11:00	00:15
30 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	25-07-2026	11:00	13:30	02:30
31 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	28-07-2026	16:00	17:45	01:45
32 z 57 -	Przerwa	-	28-07-2026	17:45	18:00	00:15
33 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	28-07-2026	18:00	20:00	02:00
34 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	30-07-2026	16:00	17:45	01:45
35 z 57 -	Przerwa	-	30-07-2026	17:45	18:00	00:15
36 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	30-07-2026	18:00	20:00	02:00
37 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	01-08-2026	09:00	10:45	01:45
38 z 57 -	Przerwa	-	01-08-2026	10:45	11:00	00:15
39 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	01-08-2026	11:00	13:30	02:30
40 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	04-08-2026	16:00	17:45	01:45
41 z 57 -	Przerwa	-	04-08-2026	17:45	18:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
42 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	04-08-2026	18:00	20:15	02:15
43 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	06-08-2026	16:00	17:45	01:45
44 z 57 -	Przerwa	-	06-08-2026	17:45	18:00	00:15
45 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	06-08-2026	18:00	20:00	02:00
46 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	11-08-2026	16:00	17:45	01:45
47 z 57 -	Przerwa	-	11-08-2026	17:45	18:00	00:15
48 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	11-08-2026	18:00	20:00	02:00
49 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	13-08-2026	16:00	17:45	01:45
50 z 57 -	Przerwa	-	13-08-2026	17:45	18:00	00:15
51 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	13-08-2026	18:00	20:15	02:15
52 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	18-08-2026	16:00	17:45	01:45
53 z 57 -	Przerwa	-	18-08-2026	17:45	18:00	00:15
54 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	18-08-2026	18:00	20:15	02:15
55 z 57 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Grzegorz Piotrowski	22-08-2026	09:00	10:45	01:45
56 z 57 -	Przerwa	-	22-08-2026	10:45	11:00	00:15
57 z 57 -	Walidacja	-	22-08-2026	11:00	13:30	02:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	80:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	72:45
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	04:45
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	100:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	8 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	102,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	102,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	80:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Piotrowski

Wykładowca o dużym doświadczeniu zawodowym, szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem, juror wielu konkursów kulinarnych.

Ukończył Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego W Warszawie - wydział nauk o żywieniu.

Instruktor praktycznej nauki zawodu z uprawnieniami pedagogicznymi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują materiały przygotowane przez wykładowcę, notatnik, długopis oraz produkty żywnościowe, dodatki, przyprawy do przygotowywania dań.

W trakcie szkolenia udostępnione są:

- plansze poglądowe
- slajdy
- filmy szkoleniowe

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które:

- ukończyły co najmniej szkołę podstawową lub gimnazjum
- ukończyły 18 rok życia.

Informacje dodatkowe

Cena usługi zawiera wszystkie niezbędne koszty. Uczestnik nie ponosi żadnych dodatkowych opłat.

W harmonogramie uwzględniono przerwy, które ustalane są pomiędzy uczestnikami a prowadzącymi zajęcia.

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art.43 ust.1 pkt 26a ustawy o podatku od towarów i usług.

Aby otrzymać zaświadczenie o ukończeniu szkolenia wymagane jest minimum 80% obecności.

Dokumentem potwierdzającym frekwencję jest lista obecności.

Adres

ul. Podwale 13/73
00-252 Warszawa
woj. mazowieckie

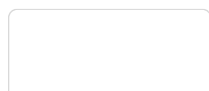
Zajęcia teoretyczne odbywają się w w salach szkoleniowych, wyposażonych w niezbędny sprzęt i urządzenia multimedialne. Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowni gastronomicznej wyposażonej w profesjonalny sprzęt gastronomiczny i samodzielne stanowiska do przygotowywania potraw.

Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania bhp, p.poż i sanitarnohigieniczne potwierdzone opiniami wydanymi przez Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej oraz Inspektora Sanitarnego.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Beatrycze Narolska



E-mail bur@zdz.edu.pl

Telefon (+48) 226 356 174