



## Kurs Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/05/18/142611/3567226

7 749,00 PLN brutto

6 300,00 PLN netto

193,73 PLN brutto/h

157,50 PLN netto/h

166,67 PLN cena rynkowa ⓘ

CENTRUM  
SZKOLENIOWE  
GIELAR SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIA

★★★★★ 4,9 / 5

223 oceny

- 📍 Szczecin
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👤 Zajęcia indywidualne
- 🕒 40:00 h
- 📅 08.06.2026 do 12.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Zdrowie i medycyna / Psychologia i rozwój osobisty
<b>Identyfikatory projektów</b>	Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie skierowane jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osób chcących zdobyć kwalifikacje w zawodzie kucharza,</li> <li>• osób planujących przystąpić do egzaminu czeladniczego,</li> <li>• pracowników gastronomii chcących podnieść lub potwierdzić swoje kompetencje,</li> <li>• osób bezrobotnych i poszukujących pracy,</li> <li>• osób chcących rozpocząć pracę w branży gastronomicznej,</li> <li>• osób dorosłych zainteresowanych rozwojem kompetencji zawodowych w gastronomii.</li> </ul> <p><b>Wymagania wstępne:</b> wposiadanie aktualnego zaświadczenia lekarskiego oraz badań sanitarno - epidemiologicznych</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	1
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	07-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania pracy w zawodzie kucharza zgodnie z wymaganiami rynku gastronomicznego oraz przygotowanie do egzaminu czeladniczego w zawodzie kucharz. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności z zakresu sporządzania potraw, organizacji pracy w kuchni, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, systemów jakości żywności oraz obsługi urządzeń gastronomicznych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
charakteryzuje zasady organizacji pracy w gastronomii	omawia strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	opisuje zasady planowania produkcji gastronomicznej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opisuje zasady bezpieczeństwa żywności i higieny pracy	wymienia zasady HACCP, GHP i GMP	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	identyfikuje zagrożenia występujące w kuchni	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	opisuje zasady BHP i PPOŻ	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
rozdziela technologie sporządzania potraw	opisuje metody obróbki termicznej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wskazuje właściwe techniki przygotowania potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	omawia wpływ obróbki na wartość odżywczą produktów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą	dobiera odpowiednie surowce	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykonuje obróbkę wstępną i cieplną	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	sporządza potrawy zgodnie z recepturą i zasadami estetyki	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
obsługuje urządzenia gastronomiczne	uruchamia i obsługuje urządzenia gastronomiczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje zasady bezpieczeństwa podczas pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
organizuje stanowisko pracy	przygotowuje stanowisko zgodnie z zasadami ergonomii	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	utrzymuje porządek podczas pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	planuje kolejność wykonywania czynności	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Kucharz
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	12876
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny

## Program

Szkolenie realizowane jest w formie teoretyczno-praktycznej. Zajęcia prowadzone są w sali dydaktycznej oraz pracowni gastronomicznej wyposażonej w profesjonalny sprzęt gastronomiczny. Szkolenie obejmuje ćwiczenia praktyczne przygotowujące do wykonywania zawodu oraz egzaminu czeladniczego.

Warunkiem ukończenia szkolenia jest:

- obecność zgodna z wymaganiami organizatora,
- udział w zajęciach praktycznych,
- pozytywne zaliczenie testów i zadań praktycznych.

Szkolenie kończy się walidacją efektów uczenia się oraz przygotowaniem uczestników do egzaminu czeladniczego przed komisją egzaminacyjną.

Program szkolenia obejmuje zakres tematyczny:

#### 1 Zasady bezpiecznej pracy w kuchni

- Zasady bezpiecznego używania maszyn i narzędzi
- Higiena pracy
- Praca w grupie
- Pierwsza pomoc przedmedyczna

#### Narzędzia i urządzenia stosowane w kuchni

- Urządzenia elektryczne stosowane w kuchni
- Podstawowe narzędzia i urządzenia

- Narzędzia i urządzenia niestandardowe
- Sztućce

### **Technologia przygotowania potraw**

- Przygotowanie stanowiska pracy
- Planowanie jadłospisu
- Dekorowanie potraw

### **Przystawki i aperitif, sałatki**

- Rodzaje przystawek
- Kiedy podajemy przystawki i aperitif
- Jakie sztucze stosujemy do przystawek
- Przygotowywanie napojów ciepłych – parzenie herbaty, kawa
- Drinki
- Soki i kompoty
- Wina
- Rodzaje sałatek
- Sałatki z mięsem
- Sałatki warzywne
- Sałatki owocowe

### **Potrawy mięsne – wieprzowina, wołowina, dziczyzna**

- Jak wybrać mięso
- Podział mięsa
- Przygotowanie mięsa
- Potrawy smażone
- Potrawy duszone
- Potrawy gotowane
- Potrawy z grilla
- Napoje i przystawki pasujące do poszczególnych potraw
- Sztucze i dekoracja stołu

### **Potrawy z ryb**

- Rodzaje ryb
- Jak wybrać ryby
- Filetowanie
- Przygotowanie ryby
- Potrawy smażone
- Potrawy duszone
- Potrawy gotowane
- Potrawy z grilla
- Napoje i przystawki pasujące do poszczególnych potraw
- Sztucze i dekoracja stołu

### **Potrawy z drobiu**

- Jak wybrać drób
- Podział mięsa
- Filetowanie
- Przygotowanie mięsa
- Potrawy smażone
- Potrawy duszone
- Potrawy gotowane
- Potrawy z grilla
- Napoje i przystawki pasujące do poszczególnych potraw
- Sztucze i dekoracja stołu

### **Potrawy wegetariańskie**

- Potrawy wegetariańskie
- Warzywa duszone i gotowane
- Warzywa smażone

- Jak wybierać świeże warzywa
- Naleśniki
- Makarony
- Kluski
- Placki
- Napoje odpowiednie do potraw wegetariańskich
- Sztułyce i dekoracja stołu

#### Ciasta i desery

- Rodzaje ciast
- Ciasta gotowane
- Ciasta pieczone
- Pączki i faworki
- Torty
- Kremy
- Galaretki
- Monoporcje bankietowe

#### Przygotowanie do egzaminu czeladniczego w zawodzie kucharz kwalifikacja 512001

- Czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych
- Przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych
- wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą
- Wiadomości z zakresu ochrony środowiska

#### Wiadomości z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej i zatrudniania

- rozróżnianie podstawowych pojęć i terminów z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- rozróżnianie dokumentów związanych z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- identyfikacja i analiza informacji dotyczących wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.
- analiza informacji związanych z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- sporządzanie dokumentów związanych z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- rozróżnianie skutków wynikających z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 18</b> Zasady bezpiecznej pracy w kuchni	Zajęcia	Agata Nec	08-06-2026	09:00	10:30	01:30
<b>2 z 18</b> -	Przerwa	-	08-06-2026	10:30	11:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 18</b> Narzędzia i urządzenia stosowane w kuchni	Zajęcia	Agata Nec	08-06-2026	11:00	12:30	01:30
<b>4 z 18</b> -	Przerwa	-	08-06-2026	12:30	13:00	00:30
<b>5 z 18</b> Technologia przygotowania potraw	Zajęcia	Agata Nec	08-06-2026	13:00	17:00	04:00
<b>6 z 18</b> Przystawki i aperitif, sałatki	Zajęcia	Monika Gielar	09-06-2026	09:00	12:00	03:00
<b>7 z 18</b> -	Przerwa	-	09-06-2026	12:00	13:00	01:00
<b>8 z 18</b> Potrawy wegetariańskie	Zajęcia	Monika Gielar	09-06-2026	13:00	17:00	04:00
<b>9 z 18</b> Potrawy mięsne – wieprzowina, wołowina, dziczyzna	Zajęcia	Agata Nec	10-06-2026	09:00	12:00	03:00
<b>10 z 18</b> -	Przerwa	-	10-06-2026	12:00	13:00	01:00
<b>11 z 18</b> Potrawy mięsne – wieprzowina, wołowina, dziczyzna	Zajęcia	Agata Nec	10-06-2026	13:00	17:00	04:00
<b>12 z 18</b> Ciasta i desery	Zajęcia	Monika Gielar	11-06-2026	09:00	12:00	03:00
<b>13 z 18</b> -	Przerwa	-	11-06-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 18 Przygotowanie do egzaminu czeladniczego w zawodzie kucharz kwalifikacja 512001; Wiadomości z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej i zatrudniania	Zajęcia	Monika Gielar	11-06-2026	13:00	17:00	04:00
15 z 18 Potrawy z ryb	Zajęcia	Agata Nec	12-06-2026	09:00	12:00	03:00
16 z 18 -	Przerwa	-	12-06-2026	12:00	13:00	01:00
17 z 18 Potrawy z drobiu	Zajęcia	Agata Nec	12-06-2026	13:00	16:00	03:00
18 z 18 -	Walidacja	-	12-06-2026	16:00	17:00	01:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	34:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

## 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	7 749,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	193,73 PLN
Koszt osobogodziny netto	157,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	246,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 291,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 050,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Monika Gielar

Wykształcenie wyższe - Uniwersytet Szczeciński, Katedra Psychologii, mgr socjologii, doradca psychospołeczny, doradca zawodowy, doradca rodziny, uprawnienia pedagogiczne. Posiada tytuł czeladnika w zawodach Kucharz i Cukiernik. Wieloletnie doświadczenie trenerskie w prowadzeniu szkoleń gastronomicznych. Doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych.



2 z 2

### Agata Nec

Wykształcenie średnie ogólnokształcące. Posiada tytuł czeladnika w zawodzie Kucharz. Posiada uprawnienia pedagogiczne. Ponad 15 letnie doświadczenie w prowadzeniu firmy cateringowej i pracy na stanowisku szefa kuchni. Ponad 15 letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń gastronomicznych.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z prezentacjami z każdego z bloków tematycznych, teczkę, notatnik, długopis

## Informacje dodatkowe

W przypadku uczestniczenia w usłudze osób z niepełnosprawnościami zostanie ona odpowiednio dostosowana - prosimy o kontakt (e-mail lub telefonicznie) w celu doprecyzowania zakresu wsparcia.

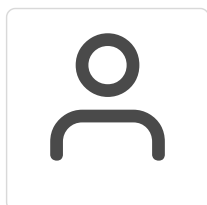
## Adres

ul. Jagiellońska 82/U2  
70-362 Szczecin  
woj. zachodniopomorskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Monika Ziólkowska**

**E-mail** [biuro@gielar.pl](mailto:biuro@gielar.pl)

**Telefon** (+48) 884 858 285