



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

★★★★★ 4,9 / 5

446 ocen

Kucharz z przygotowaniem do egzaminu czeladniczego

Numer usługi 2026/05/20/149615/3571737

📍 Drużbice

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 40:00 h

📅 01.07.2026 do 08.07.2026

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"> * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje, * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. łódzkiego, * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii, * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje, * osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe / gimnazjalne.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	30-06-2026
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 uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

Oferowany przez nas kurs zawodowy przygotowuje w zakresie wymaganej teorii i praktyki do zdobycia tytułu zawodowego - kucharza. W trakcie zajęć, uczymy m.in. opracowywania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.- określać prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy- określać zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy- stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	<p>Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej oraz stosować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego- analizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży- przygotowywać dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej	<p>Uczestnik zna i potrafi stosować przepisy dotyczące podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać kompetencje personalne i społeczne w tym kreatywność i konsekwencje w realizacji zadań, otwartość na zmiany, przestrzega zasad kultury i etyki - potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania, przewiduje skutki podejmowanych działań oraz współpracuje w zespole <p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności - przestrzegać zasad gospodarki odpadami - przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności - rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły 	<p>Uczestnik omawia i stosuje kompetencje personalne i społeczne</p> <p>Uczestnik omawia i stosuje zagadnienia oraz umiejętności stanowiące podbudowę zawodu</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia, 	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> -towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, - wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, - określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia, 	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować metody i techniki obróbki technologicznej, - sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzegać zasad podawania potraw i napojów, - przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje, 	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obróbkę technologiczną, - sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów, - użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt, - przestrzega zasad podawania potraw i napojów, - poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje, 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planować i organizować produkcję gastronomiczną, - opracowywać menu dla różnych grup konsumentów, 	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną, - opracowuje menu dla różnych grup konsumentów, 	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13790
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Toruńska Izba Rzemieślnicza
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Toruńska Izba Rzemieślnicza

Program

PROGRAM SZKOLENIA:

- dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności,
- określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej,
- określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty,
- stosowanie metod i technik obróbki technologicznej,
- sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów,
- użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu,
- przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów,
- przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów,
- przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

-rozsądne i świadome gospodarowanie wodą i odpadami, działania proekologiczne w gastronomii, uwzględnienie standardów zero waste i less waste

-Zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór lokalnych i sezonowych produktów, korzystanie z certyfikowanych produktów ekologicznych i fair trade, ograniczenie użycia mięsa na rzecz roślinnych alternatyw).

-kuchnia ekologiczna- rozwiązania przyjazne środowisku

-walidacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Przestrzegane przepisów prawa dot.real.zadań zawod.,BHP, ochrony ppoż oraz ochrony środ.podczas pracy,ocena surowców, systemy jakości żywnienia,okr eślanie energ.wartość i potraw oraz racj.żywienie	Zajęcia	Dominik Łukasik	01-07-2026	15:00	17:00	02:00
2 z 25 -	Przerwa	-	01-07-2026	17:00	17:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>3 z 25</p> <p>Przestrzegani e przepisów prawa dot.real.zadań zawod.,BHP, ochrony ppoż oraz ochrony środ.podczas pracy,ocena surowców, systemy jakości żywnienia,okr eślanie energ.wartośc i potraw oraz racj.żywienie</p>	Zajęcia	Dominik Łukasik	01-07-2026	17:15	19:00	01:45
<p>4 z 25</p> <p>Planowanie i organizacja produkcji gastronomicz nej, określanie zapotrzebowa nia na surowce i półprodukty, obróbka technologiczn a,sporządzani e potraw i napojów</p>	Zajęcia	Dominik Łukasik	02-07-2026	15:00	17:00	02:00
<p>5 z 25 -</p>	Przerwa	-	02-07-2026	17:00	17:15	00:15
<p>6 z 25</p> <p>Planowanie i organizacja produkcji gastronomicz nej, określanie zapotrzebowa nia na surowce i półprodukty, obróbka technologiczn a,sporządzani e potraw i napojów</p>	Zajęcia	Dominik Łukasik	02-07-2026	17:15	19:00	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 25 Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów, użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu, przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów	Zajęcia	Dominik Łukasik	03-07-2026	15:00	17:00	02:00
8 z 25 -	Przerwa	-	03-07-2026	17:00	17:15	00:15
9 z 25 Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów, użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu, przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów	Zajęcia	Dominik Łukasik	03-07-2026	17:15	19:00	01:45
10 z 25 Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów, użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu, przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów	Zajęcia	Dominik Łukasik	04-07-2026	09:00	13:00	04:00
11 z 25 -	Przerwa	-	04-07-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>12 z 25</p> <p>Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów, użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu, przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów</p>	Zajęcia	Dominik Łukasik	04-07-2026	14:00	17:00	03:00
<p>13 z 25</p> <p>Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów</p>	Zajęcia	Dominik Łukasik	05-07-2026	09:00	13:00	04:00
<p>14 z 25 -</p>	Przerwa	-	05-07-2026	13:00	14:00	01:00
<p>15 z 25</p> <p>Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów</p>	Zajęcia	Dominik Łukasik	05-07-2026	14:00	17:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 25 Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów	Zajęcia	Dominik Łukasik	06-07-2026	15:00	17:00	02:00
17 z 25 -	Przerwa	-	06-07-2026	17:00	17:15	00:15
18 z 25 Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów	Zajęcia	Dominik Łukasik	06-07-2026	17:15	19:00	01:45
19 z 25 Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów	Zajęcia	Dominik Łukasik	07-07-2026	15:00	17:00	02:00
20 z 25 -	Przerwa	-	07-07-2026	17:00	17:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-size: 0.8em;">21 z 25</div> Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów	Zajęcia	Dominik Łukasik	07-07-2026	17:15	19:00	01:45
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-size: 0.8em;">22 z 25</div> Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów	Zajęcia	Dominik Łukasik	08-07-2026	15:00	17:00	02:00
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-size: 0.8em;">23 z 25</div> Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów, opracowywanie menu, sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów	Zajęcia	Dominik Łukasik	08-07-2026	17:15	18:00	00:45
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-size: 0.8em;">24 z 25</div> -	Przerwa	-	08-07-2026	18:00	18:15	00:15
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block; font-size: 0.8em;">25 z 25</div> -	Walidacja	-	08-07-2026	18:15	19:15	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	35:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	03:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	48:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Dominik Łukasik

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel***** w którym pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni.

Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin.

Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw,

To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intryguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe do zajęć teoretycznych.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Adres

Drużbice

97-403 Drużbice

woj. łódzkie

Świetlica Wiejska

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207