



## Kurs kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/05/27/39178/3589267

5 850,00 PLN brutto

5 850,00 PLN netto

73,13 PLN brutto/h

73,13 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Stowarzyszenie  
"Centrum Szkolenia  
Zawodowego"

★★★★★ 4,6 / 5

1 261 ocen

📍 Jasło

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 80:00 h

📅 10.07.2026 do 31.08.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową stanowią osoby, które chcą poszerzyć swoje umiejętności oraz kwalifikacje w zawodzie kucharz.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	09-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu kucharz małej gastronomii oraz do przystąpienia do egzaminu zewnętrznego przeprowadzanego przez Izbę Rzemieślniczą Lubelszczyzny.

Potwierdzenie osiągnięcia określonych w usłudze efektów uczenia się (kompetencji), tj. prowadzi do uzyskania kwalifikacji.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje kluczowe akty prawne (krajowe i unijne) regulujące produkcję i obrót żywnością w gastronomii.	Rozróżnia ustawy krajowe od rozporządzeń unijnych dotyczących bezpieczeństwa żywności.  Identyfikuje Krytyczne Punkty Kontroli (CCP) dla przykładowego procesu technologicznego (np. produkcja lodów).	Test teoretyczny  Test teoretyczny
Definiuje ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Opracowuje schemat procedur GHP dla stanowiska obróbki wstępnej warzyw.	Test teoretyczny
	Stosuje zasady Dobrej Praktyki Higienicznej podczas pracy w kuchni, co jest weryfikowane checklistą.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje zasady BHP oraz procedury pierwszej pomocy w środowisku kuchennym.	Opisuje prawidłowy sposób postępowania w przypadku wypadku (np. oparzenia, skaleczenia).	Test teoretyczny
Charakteryzuje makro- i mikroelementy oraz ich rolę w diecie człowieka.	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z normami ergonomii i bezpieczeństwa pożarowego.  Rozróżnia funkcje białek, tłuszczów i węglowodanów w organizmie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych  Test teoretyczny
Analizuje normy i zalecenia żywieniowe (np. Piramida Zdrowego Żywienia) oraz ich zastosowanie w praktyce.	Wskazuje główne źródła witamin i minerałów w produktach spożywczych.  Interpretuje aktualne wytyczne dietetyczne zawarte w piramidzie zdrowego żywienia.	Wywiad swobodny  Wywiad swobodny
	Ocenia przykładowy jadłospis pod kątem jego zbilansowania i zgodności z normami kalorycznymi dla określonej grupy (np. sportowca, seniora).	Prezentacja
Planuje menu uwzględniające podstawowe diety specjalistyczne (np. bezglutenowa, wegańska, cukrzycowa).	Dobiera substytuty produktów dla diety wegańskiej (np. zamienniki jaj, mleka).	Wywiad swobodny
	Projektuje jednodniowy jadłospis dla osoby z celiakią, eliminując gluten.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje maszyny i urządzenia gastronomiczne (piece, chłodnie, rozdrabniarki) zgodnie z instrukcją i zasadami BHP.	Demonstruje prawidłowe uruchamianie i wyłączanie pieca konwekcyjno-parowego.	Test teoretyczny
	Wykorzystuje różne tryby pracy urządzeń (np. tryb parowy, konwekcyjny, mieszany).	Prezentacja
Konserwuje stan techniczny podstawowego sprzętu kuchennego.  Klasyfikuje surowce gastronomiczne (mięso, ryby, warzywa, nabiał, produkty zbożowe) według ich rodzaju i cech jakościowych.	Wskazuje punkty wymagające codziennego czyszczenia, dezynfekcji w kralalnicy.	Wywiad swobodny
	Monitoruje zapisy temperatur w urządzeniach chłodniczych, reagując na nieprawidłowości.	Prezentacja
	Rozróżnia objawy awarii od normalnego zużycia sprzętu.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia gatunki mięsa i podroby przydatne do różnych metod obróbki cieplnej.	Test teoretyczny
Ocenia jakość i świeżość dostarczanych surowców na etapie przyjęcia do magazynu.	Identyfikuje podstawowe gatunki zbóż, kasz i mąk.	Wywiad swobodny
	Wskazuje organoleptyczne cechy świadczące o świeżości ryb, mięsa i warzyw.	Test teoretyczny
Analizuje zmiany fizyczne i chemiczne zachodzące w surowcach podczas obróbki cieplnej.  Planuje przebieg procesów technologicznych produkcji potraw, optymalizując czas pracy i wykorzystanie sprzętu.	Kwalifikuje surowiec do przyjęcia lub odrzucenia na podstawie kryteriów jakościowych.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia procesy denaturacji białka i karmelizacji cukrów.	Wywiad swobodny
	Uzasadnia dobór konkretnej techniki obróbki do danego surowca (np. duszenie twardego mięsa, smażenie delikatnej ryby).	Wywiad swobodny
	Opracowuje harmonogram produkcji obiadu trzydaniowego dla 50 osób.	Prezentacja
	Sekwencjonuje zadania na stanowisku, przechodząc od obróbki wstępnej do obróbki cieplnej, zgodnie z zasadami higieny.	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza podstawowe dania (zupy, dania mięsne, rybne, wegetariańskie, desery) z użyciem różnorodnych technik kulinarnych.	Demonstruje umiejętność krojenia warzyw (np. julienne, brunoise).	Prezentacja
	Wykonuje poprawnie sosy bazowe (np. beszamelowy, holenderski) uzyskując właściwą konsystencję i smak.	Prezentacja
Dekoruje oraz wydaje potrawy, stosując zasady estetycznej prezentacji (platingu).	Aranżuje danie na talerzu w sposób estetyczny, z zachowaniem proporcji i kolorystyki.	Prezentacja
Wydaje potrawy, stosując zasady estetycznej prezentacji (platingu).	Ocenia końcowy wygląd potrawy pod kątem gotowości do wydania gościowi.	Prezentacja

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Kucharz
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	13790
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny

## Program

Kurs Kucharz z egzaminem czeladniczym obejmuje 40 godzin zajęć teoretycznych i 40 godzin zajęć praktycznych. Kurs skierowany jest dla osób pracujących jak i bezrobotnych chcących zdobyć kwalifikacje do pracy na stanowisku KUCHARZ.

1 godzina zajęć = 45 min +15 min. przerwy

Zajęcia teoretyczne:

1. *Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym*

2. *Ogólne zasady w żywieniu człowieka*

3. *Maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii.*

4. *Towaroznawstwo gastronomiczne*

Zajęcia praktyczne:

1. *Procesy technologiczne*

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 73

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 73</b> Zajęcia teoretyczne - Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Zajęcia	Justyna Cyran	10-07-2026	15:00	16:30	01:30
<b>2 z 73</b> -	Przerwa	-	10-07-2026	16:30	17:00	00:30
<b>3 z 73</b> Zajęcia teoretyczne - Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Zajęcia	Justyna Cyran	10-07-2026	17:00	18:30	01:30
<b>4 z 73</b> -	Przerwa	-	10-07-2026	18:30	19:00	00:30
<b>5 z 73</b> Zajęcia teoretyczne - Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Zajęcia	Justyna Cyran	10-07-2026	19:00	20:30	01:30
<b>6 z 73</b> Zajęcia teoretyczne - Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Zajęcia	Justyna Cyran	11-07-2026	15:00	16:30	01:30
<b>7 z 73</b> -	Przerwa	-	11-07-2026	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 73 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Zajęcia	Justyna Cyran	11-07-2026	17:00	18:30	01:30
9 z 73 -	Przerwa	-	11-07-2026	18:30	19:00	00:30
10 z 73 Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym	Zajęcia	Justyna Cyran	11-07-2026	19:00	20:30	01:30
11 z 73 Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	12-07-2026	15:00	16:30	01:30
12 z 73 -	Przerwa	-	12-07-2026	16:30	17:00	00:30
13 z 73 Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	12-07-2026	17:00	18:30	01:30
14 z 73 -	Przerwa	-	12-07-2026	18:30	19:00	00:30
15 z 73 Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	12-07-2026	19:00	20:30	01:30
16 z 73 Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	17-07-2026	15:00	16:30	01:30
17 z 73 -	Przerwa	-	17-07-2026	16:30	17:00	00:30
18 z 73 Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	17-07-2026	17:00	18:30	01:30
19 z 73 -	Przerwa	-	17-07-2026	18:30	19:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>20 z 73</b> Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	17-07-2026	19:00	20:30	01:30
<b>21 z 73</b> Maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii	Zajęcia	Justyna Cyran	18-07-2026	15:00	16:30	01:30
<b>22 z 73</b> -	Przerwa	-	18-07-2026	16:30	17:00	00:30
<b>23 z 73</b> Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	18-07-2026	17:00	18:30	01:30
<b>24 z 73</b> -	Przerwa	-	18-07-2026	18:30	19:00	00:30
<b>25 z 73</b> Ogólne zasady w żywieniu człowieka	Zajęcia	Justyna Cyran	18-07-2026	19:00	20:30	01:30
<b>26 z 73</b> Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	19-07-2026	15:00	16:30	01:30
<b>27 z 73</b> -	Przerwa	-	19-07-2026	16:30	17:00	00:30
<b>28 z 73</b> Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	19-07-2026	17:00	18:30	01:30
<b>29 z 73</b> -	Przerwa	-	19-07-2026	18:30	19:00	00:30
<b>30 z 73</b> Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	19-07-2026	19:00	20:30	01:30
<b>31 z 73</b> Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	24-07-2026	15:00	16:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
32 z 73 -	Przerwa	-	24-07-2026	16:30	17:00	00:30
33 z 73 Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	24-07-2026	17:00	18:30	01:30
34 z 73 -	Przerwa	-	24-07-2026	18:30	19:00	00:30
35 z 73 Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	24-07-2026	19:00	20:30	01:30
36 z 73 Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	25-07-2026	15:00	16:30	01:30
37 z 73 -	Przerwa	-	25-07-2026	16:30	17:00	00:30
38 z 73 Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	25-07-2026	17:00	18:30	01:30
39 z 73 -	Przerwa	-	25-07-2026	18:30	19:00	00:30
40 z 73 Towaroznawstwo gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	25-07-2026	19:00	20:30	01:30
41 z 73 Procesy technologiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	26-07-2026	15:00	16:30	01:30
42 z 73 -	Przerwa	-	26-07-2026	16:30	17:00	00:30
43 z 73 Procesy technologiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	26-07-2026	17:00	18:30	01:30
44 z 73 -	Przerwa	-	26-07-2026	18:30	19:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>45 z 73</b> Procesy technologiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	26-07-2026	19:00	20:30	01:30
<b>46 z 73</b> Procesy technologiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	31-07-2026	15:00	16:30	01:30
<b>47 z 73</b> -	Przerwa	-	31-07-2026	16:30	17:00	00:30
<b>48 z 73</b> Procesy technologiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	31-07-2026	17:00	18:30	01:30
<b>49 z 73</b> -	Przerwa	-	31-07-2026	18:30	19:00	00:30
<b>50 z 73</b> Procesy technologiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	31-07-2026	19:00	20:30	01:30
<b>51 z 73</b> Techniki sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	01-08-2026	15:00	16:30	01:30
<b>52 z 73</b> -	Przerwa	-	01-08-2026	16:30	17:00	00:30
<b>53 z 73</b> Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	01-08-2026	17:00	18:30	01:30
<b>54 z 73</b> -	Przerwa	-	01-08-2026	18:30	19:00	00:30
<b>55 z 73</b> Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	01-08-2026	19:00	20:30	01:30
<b>56 z 73</b> Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	02-08-2026	15:00	16:30	01:30
<b>57 z 73</b> -	Przerwa	-	02-08-2026	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
58 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	02-08-2026	17:00	18:30	01:30
59 z 73 -	Przerwa	-	02-08-2026	18:30	19:00	00:30
60 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	02-08-2026	19:00	20:30	01:30
61 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	07-08-2026	15:00	16:30	01:30
62 z 73 -	Przerwa	-	07-08-2026	16:30	17:00	00:30
63 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	07-08-2026	17:00	18:30	01:30
64 z 73 -	Przerwa	-	07-08-2026	18:30	19:00	00:30
65 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	07-08-2026	19:00	20:30	01:30
66 z 73 Technika sporządzanie dań	Zajęcia	Justyna Cyran	08-08-2026	13:00	14:30	01:30
67 z 73 -	Przerwa	-	08-08-2026	14:30	15:00	00:30
68 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	08-08-2026	15:00	16:30	01:30
69 z 73 -	Przerwa	-	08-08-2026	16:30	17:00	00:30
70 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	08-08-2026	17:00	18:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
71 z 73 -	Przerwa	-	08-08-2026	18:30	18:45	00:15
72 z 73 Technika sporządzania dań	Zajęcia	Justyna Cyran	08-08-2026	18:45	20:00	01:15
73 z 73 -	Walidacja	-	10-08-2026	15:00	16:30	01:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	80:00
w tym suma godzin zajęć	64:15
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	14:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	87:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 850,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 850,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	73,13 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	73,13 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	1 040,52 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	1 040,52 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto 0,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 0,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	80:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Justyna Cyran

2009-2011 Studia Podyplomowe Uniwersytet Rzeszowski -Dietetyka, żywienie i gastronomia  
2000-2001 Studium Przygotowania Pedagogicznego w zakresie pedagogiki specjalnej  
1998-2003 Studia mgr Akademia Górniczo Hutnicza w Krakowie Wydział Zarządzania  
1987-1991 Technikum Gastronomiczne w Iwoniczu Zdroju  
od 1994 r. - nadal nauczyciel w Zespole Szkół Usługowych i Spożywczych w Jaśle - nauczyciel dyplomowany  
od 2013 - nadal trener w Stowarzyszeniu "Centrum Szkolenia Zawodowego" w Jaśle na kursach kucharz, cukiernik

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnicy otrzymają zeszyt, długopis, skrypt opracowany przez wykładowce.

### Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat
- wymagane podejście do egzaminu

### Informacje dodatkowe

Na zajęcia teoretyczne uczestnik będzie miał zapewnione samodzielne stanowisko - blat roboczy.

Na zajęcia praktyczne każdy uczestnik będzie posiadał samodzielne stanowisko. Miejsce do realizacji zajęć praktycznych posiada strefę: przygotowania, gotowania, chłodzenia, zmywania. Na zajęcia praktyczne zostanie zapewnione min. noże, garnki, łopatki, sprzęt AGD niezbędny do przygotowywania posiłków. Każdy uczestnik będzie miał zapewnione niezbędne surowce do przygotowywania posiłków.

Na zajęciach praktycznych uczestnicy zostaną podzieleni na 2 -osobowe grupy.

Walidacja zostanie przeprowadzona przez podmiot zewnętrzny w formie testu zamkniętego i z części praktycznej z zakresu przygotowania dań.

#### EGZAMIN WYMAGANY

- skrypty opracowane przez wykładowce
- zeszyt, długopis
- niezbędne elementy i produkty stanowiące przygotowanie stanowiska na zajęciach praktycznych

#### EGZAMIN CZELADNICZY

## Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 8  
38-200 Jasło  
woj. podkarpackie

Zajęcia teoretyczne zrealizowane w Stowarzyszeniu "CSZ" Jasło, ul. S. Wyspiańskiego 8,  
Miejsce realizacji zajęć praktycznych: ZSUiS w Jasle

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Agata Rozborska**

**E-mail** [csz.jaslo@op.pl](mailto:csz.jaslo@op.pl)

**Telefon** (+48) 134 464 064