



Izba Rzemieślnicza,
oraz Małej i Średniej
Przedsiębiorczości
w Tarnowie

★★★★★ 4,6 / 5

46 ocen

Pomoc kuchenna - kucharz

Numer usługi 2026/05/29/55869/3595318

📍 Tarnów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 45:00 h

📅 15.06.2026 do 30.06.2026

4 200,00 PLN brutto

4 200,00 PLN netto

93,33 PLN brutto/h

93,33 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób, które:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Chcą rozpocząć karierę w branży gastronomicznej. ✓ Nie posiadają doświadczenia, ale chcą zdobyć podstawowe umiejętności zawodowe. ✓ Są zainteresowane pracą na stanowisku pomoc kuchenna lub kucharz. ✓ Szukają praktycznego szkolenia, które przygotuje ich do pracy w restauracjach, barach, stołówkach czy cateringu.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	11-06-2026
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 szkolenia jest przygotowanie uczestników do pracy w branży gastronomicznej poprzez zdobycie podstawowych umiejętności i wiedzy niezbędnej na stanowiskach pomoc kuchenna oraz kucharz.

Uczestnicy po ukończeniu szkolenia będą znać podstawowe zasady pracy w kuchni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza : Uczestnik wymienia podstawowe zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii.</p> <p>Wyjaśnia organizację pracy w kuchni i podział obowiązków.</p> <p>Opisuje podstawowe techniki kulinarne oraz sposoby przygotowywania potraw.</p> <p>Klasyfikuje produkty i półprodukty spożywcze w zależności od wartości odżywczych i przydatności kulinarnej</p> <p>Charakteryzuje obsługę urządzeń gastronomicznych oraz zasady ich konserwacji.</p> <p>Umiejętności: Przygotowuje proste dania i półprodukty zgodnie z recepturami.</p> <p>Stosuje zasady prawidłowego przechowywania i przygotowywania produktów spożywczych.</p> <p>Obsługuje sprzęt kuchenny, narzędzia gastronomiczne</p> <p>Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa.</p>	<p>Wiedza – uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">• Poprawnie wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa.• Prawidłowo wyjaśnia strukturę pracy w kuchni.• Dokładnie opisuje techniki kulinarne i etapy przygotowania potraw <p>Umiejętności – uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none">• Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i zasadami HACCP.• Dobiera i stosuje właściwe metody przechowywania produktów.• Sprawnie obsługuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne.• Zachowuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami BHP i ergonomii.	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Kompetencje społeczne: Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa w miejscu pracy.</p> <p>Wykazuje się odpowiedzialnością i sumiennością w wykonywaniu obowiązków.</p> <p>Współpracuje efektywnie w zespole i adaptuje się do zmieniających się warunków pracy.</p> <p>Dbą o jakość i estetykę przygotowywanych potraw.</p>	<p>Kompetencje społeczne – uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w praktyce. • Wykazuje się punktualnością, starannością i odpowiedzialnością. • Efektywnie współpracuje w zespole, komunikując się adekwatnie. • Utrzymuje jakość i estetykę potraw nawet w zmiennych warunkach pracy. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem nabycia kwalifikacji lub uzyskania uprawnień zawodowych nadawanych przez organy władz publicznych lub instytutów badawczych, lub samorządów zawodowych, lub samorządów gospodarczych na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

Ustawa o rzemiośle z dnia 22 marca 1989r.

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Izba Rzemieśnicza raz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Izba Rzemieśnicza raz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie

Program

1.Organizacja pracy w gastronomii i zasady higieny

- Przepisy BHP i HACCP w gastronomii
- Higiena osobista i higiena zakładu żywienia zbiorowego
- Utrzymanie czystości stanowiska pracy
- Maszyny do mycia naczyń i urządzenia do utrzymania higieny
- Opakowania żywności i zasady przechowywania produktów

2.Wyposażenie zakładu gastronomicznego

- Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców
- Aparatura grzejna i jej zastosowanie

- Urządzenia chłodnicze i zasady chłodzenia żywności
- Charakterystyka procesów technologicznych w gastronomii
- Organizacja stanowiska pracy kucharza i pomocy kuchennej

3. Warzywa, owoce i grzyby w gastronomii

- Ocena jakości warzyw, ziemniaków i grzybów
- Zastosowanie warzyw w produkcji gastronomicznej
- Ocena jakości owoców i ich wykorzystanie
- Obróbka wstępna warzyw i owoców
- Techniki sporządzania surówek i dodatków warzywnych

4. Produkty mleczne, jaja oraz produkty zbożowe

- Ocena jakości mleka i przetworów mlecznych
- Zastosowanie nabiału w gastronomii
- Ocena jakości jaj i ich zastosowanie
- Ocena jakości mąki i kasz
- Sporządzanie podstawowych potraw z produktów zbożowych

5. Technologia sporządzania zup i dań podstawowych

- Podział i charakterystyka zup
- Techniki sporządzania wywarów i zup
- Podstawowe metody obróbki cieplnej
- Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej
- Komponowanie prostych dań obiadowych

6. Mięso, drób oraz ryby w gastronomii

- Ocena jakości mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów
- Zastosowanie mięsa w produkcji gastronomicznej
- Ocena jakości drobiu i jego zastosowanie
- Ocena jakości ryb i owoców morza
- Podstawowe techniki przygotowania dań mięsnych i rybnych

7. Desery i wyroby ciastkarskie

- Charakterystyka deserów gastronomicznych
- Sporządzanie prostych deserów
- Ocena i technologia wybranych wyrobów ciastkarskich
- Dekorowanie i estetyka podawania potraw
- Organizacja pracy przy przygotowaniu deserów

8. Planowanie posiłków i podsumowanie szkolenia

- Planowanie zestawów posiłków codziennych
- Planowanie posiłków okolicznościowych i dietetycznych
- Zasady komponowania menu
- Przygotowanie przykładowych zestawów potraw
- Podsumowanie i utrwalenie wiadomości zdobytych podczas szkolenia

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 41

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 41 Organizacja pracy w gastronomii i zasady higieny	Zajęcia	Kawa Maria	15-06-2026	11:30	13:00	01:30
2 z 41 -	Przerwa	-	15-06-2026	13:00	13:15	00:15
3 z 41 Organizacja pracy w gastronomii i zasady higieny	Zajęcia	Kawa Maria	15-06-2026	13:15	14:45	01:30
4 z 41 -	Przerwa	-	15-06-2026	14:45	15:30	00:45
5 z 41 Organizacja pracy w gastronomii i zasady higieny	Zajęcia	Kawa Maria	15-06-2026	15:30	17:00	01:30
6 z 41 Mięso, drób oraz ryby w gastronomii	Zajęcia	Kawa Maria	16-06-2026	09:15	10:45	01:30
7 z 41 -	Przerwa	-	16-06-2026	10:45	11:00	00:15
8 z 41 Wyposażenie zakładu gastronomicznego	Zajęcia	Janina Grzyb	16-06-2026	11:00	12:30	01:30
9 z 41 -	Przerwa	-	16-06-2026	12:30	13:15	00:45
10 z 41 Wyposażenie zakładu gastronomicznego	Zajęcia	Janina Grzyb	16-06-2026	13:15	14:45	01:30
11 z 41 -	Przerwa	-	16-06-2026	14:45	15:00	00:15
12 z 41 Wyposażenie zakładu gastronomicznego	Zajęcia	Janina Grzyb	16-06-2026	15:00	16:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 41 Warzywa, owoce i grzyby w gastronomii	Zajęcia	Janina Grzyb	17-06-2026	11:30	13:00	01:30
14 z 41 -	Przerwa	-	17-06-2026	13:00	13:15	00:15
15 z 41 Warzywa, owoce i grzyby w gastronomii	Zajęcia	Janina Grzyb	17-06-2026	13:15	14:45	01:30
16 z 41 -	Przerwa	-	17-06-2026	14:45	15:30	00:45
17 z 41 Warzywa, owoce i grzyby w gastronomii	Zajęcia	Janina Grzyb	17-06-2026	15:30	17:00	01:30
18 z 41 Produkty mleczne, jaja oraz produkty zbożowe	Zajęcia	Kawa Maria	18-06-2026	08:00	09:30	01:30
19 z 41 -	Przerwa	-	18-06-2026	09:30	09:45	00:15
20 z 41 Produkty mleczne, jaja oraz produkty zbożowe	Zajęcia	Kawa Maria	18-06-2026	09:45	11:15	01:30
21 z 41 -	Przerwa	-	18-06-2026	11:15	12:00	00:45
22 z 41 Produkty mleczne, jaja oraz produkty zbożowe	Zajęcia	Kawa Maria	18-06-2026	12:00	13:30	01:30
23 z 41 Technologia sporządzania zup i dań podstawowych	Zajęcia	Janina Grzyb	19-06-2026	11:00	12:30	01:30
24 z 41 -	Przerwa	-	19-06-2026	12:30	12:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 41 Technologia sporządzania zup i dań podstawowych	Zajęcia	Janina Grzyb	19-06-2026	12:45	14:15	01:30
26 z 41 -	Przerwa	-	19-06-2026	14:15	15:00	00:45
27 z 41 Technologia sporządzania zup i dań podstawowych	Zajęcia	Janina Grzyb	19-06-2026	15:00	16:30	01:30
28 z 41 Mięso, drób oraz ryby w gastronomii	Zajęcia	Kawa Maria	22-06-2026	11:30	13:00	01:30
29 z 41 -	Przerwa	-	22-06-2026	13:00	13:15	00:15
30 z 41 Mięso, drób oraz ryby w gastronomii	Zajęcia	Kawa Maria	22-06-2026	13:15	14:45	01:30
31 z 41 Desery i wyroby ciastkarskie	Zajęcia	Janina Grzyb	23-06-2026	11:00	12:30	01:30
32 z 41 -	Przerwa	-	23-06-2026	12:30	12:45	00:15
33 z 41 Desery i wyroby ciastkarskie	Zajęcia	Janina Grzyb	23-06-2026	12:45	14:15	01:30
34 z 41 -	Przerwa	-	23-06-2026	14:15	15:00	00:45
35 z 41 Desery i wyroby ciastkarskie	Zajęcia	Janina Grzyb	23-06-2026	15:00	16:30	01:30
36 z 41 Planowanie posiłków i podsumowanie szkolenia	Zajęcia	Janina Grzyb	29-06-2026	08:00	09:30	01:30
37 z 41 -	Przerwa	-	29-06-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 41 Planowanie posiłków i podsumowanie szkolenia	Zajęcia	Janina Grzyb	29-06-2026	09:45	11:15	01:30
39 z 41 -	Przerwa	-	29-06-2026	11:15	12:00	00:45
40 z 41 Planowanie posiłków i podsumowanie szkolenia	Zajęcia	Janina Grzyb	29-06-2026	12:00	13:30	01:30
41 z 41 -	Walidacja	-	30-06-2026	09:00	10:30	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	45:00
w tym suma godzin zajęć	36:00
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	07:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	50:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	93,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	93,33 PLN

W tym koszt walidacji brutto	371,60 PLN
W tym koszt walidacji netto	371,60 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	45:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

- 1 z 2

Kawa Maria
nauczyciel z 29 letnim stażem pracy, studia wyższe
- 2 z 2

Janina Grzyb
nauczyciel z 35 letnim stażem pracy, studia wyższe

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

wszystkie produkty potrzebne do kursu zapewnia Izba Rzemieślnicza, samodzielne stanowiska pracy

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

Informacje dodatkowe

Usługa kierowana również do Uczestników Projektów Małopolski Pociąg do Kariery / Nowy Start w Małopolsce z EURESEM oraz innych projektów.

Adres

ul. Jana Kochanowskiego 32

33-100 Tarnów

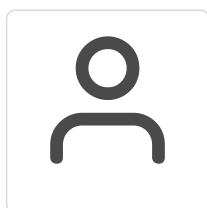
woj. małopolskie

Izba Rzemieśnicza, oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Wojnar

E-mail szkolenia@izbarzemieslnicza.tarnow.pl

Telefon (+48) 735 961 872