



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 396 ocen

Kucharz - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/07/02/159966/3665844

📍 Dębica

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 48:00 h

📅 21.09.2026 do 26.09.2026

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu potraw są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw, takich jak dania mięsne, ryby, makarony, sosy itp.
- Zdobienie i prezentacja talerzy.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu gastronomii (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

20-09-2026

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kucharz - szkolenie wraz z egzaminem." przygotowuje uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku Kucharz. W swojej pracy zajmuje się organizacją stanowiska pracy z zachowaniem przepisów BHP i p.poż., przygotowywaniem i serwowaniem potraw. Posiada wiedzę w zakresie klasyfikacji potraw, magazynowania i obróbki produktów spożywczych. Odpowiada za prezentację i dekorowanie potraw na talerzu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia główne metody podawania posiłków oraz zasady ich zastosowania w gastronomii	Charakteryzuje metody podawania potraw na zimno i na gorąco	Test teoretyczny
	Wyjaśnia różnice między serwisem angielskim, francuskim a polskim	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady Dobrej Praktyki Cateringowej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Opisuje wymagania dotyczące jakości i bezpieczeństwa surowców przyjmowanych do zakładu	Test teoretyczny
	Klasyfikuje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w procesach gastronomicznych	Test teoretyczny
	Określa minimalną temperaturę unieszkodliwiającą bakterie i pasożyty w żywności	Test teoretyczny
	Podaje wymagane temperatury podawania potraw stosownie do ich rodzaju	Test teoretyczny
Klasyfikuje rodzaje zakładów gastronomicznych i formy przyjęć oraz bufetów	Wyróżnia zakłady typu żywieniowego, uzupełniającego i zamkniętego oraz ich charakterystykę	Test teoretyczny
	Opisuje różne formy bufetów i przyjęć stosownie do okazji i wymogów	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeprowadza obróbkę wstępną surowców zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa	Przygotowuje produkty stosownie do ich rodzaju i przeznaczenia	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje się do warunków przechowywania określonych na opakowaniu produktów	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje potrawy z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki cieplnej i czasów	Dobiera temperaturę i czas gotowania zgodnie z rodzajem i celami obróbki	Test teoretyczny
	Chłodzi potrawy niespożyte w bieżącej produkcji w warunkach zapewniających bezpieczeństwo	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje stanowisko pracy i magazyn surowców zgodnie z zasadą Fi-Fo oraz ergonomią Oblicza koszt żywności oraz przeprowadza inwentaryzację zgodnie z metodą Food cost	Magazynuje surowce w kolejności przyjęcia i wydaje je w tej samej kolejności	Analiza dowodów i deklaracji
	Utrzymuje porządek i prawidłowe warunki przechowywania na stanowisku pracy	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje metodę wstępnej inwentaryzacji, dodaje dostawy i odejmuje końcową inwentaryzację	Test teoretyczny
	Analizuje koszty surowców i ich wpływ na rentowność zakładu gastronomicznego	Test teoretyczny
Przestrzega zasad etyki zawodowej, dyskrecji oraz odpowiedzialności w pracy kucharza Współpracuje w zespole kuchni poprzez komunikację i koordynację zadań zawodowych	Wykazuje zaangażowanie w utrzymaniu z najwyższych standardów jakości i bezpieczeństwa	Analiza dowodów i deklaracji
	Postępuje zgodnie z zasadami higieny osobistej i dba o estetykę stanowiska pracy	Analiza dowodów i deklaracji
	Efektywnie komunikuje się z członkami zespołu w warunkach dynamicznego środowiska	Analiza dowodów i deklaracji
	Koordynuje swoje działania z harmonogramem produkcji i potrzebami kuchni	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę w celu terminowego realizowania zadań ze stałą jakością	Realizuje zlecenia w ustalonym czasie, utrzymując wysoką jakość przygotowywanych potraw	Analiza dowodów i deklaracji
	Adaptuje się do zmiennych warunków i priorytetów w dynamicznym środowisku pracy	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje otwartość na doskonalenie umiejętności i akceptuje konstruktywną krytykę	Aktywnie uczestniczy w szkoleniach dotyczących nowych technik i standardów gastronomicznych	Analiza dowodów i deklaracji
	Implementuje wskazówki i zalecenia mające na celu poprawę jakości swojej pracy	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Znajomość głównych metod podawania posiłków oraz zasad ich zastosowania w gastronomii
2. Znajomość zasad Dobrej Praktyki Cateringowej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
3. Znajomość temperatur obróbki cieplnej i przechowywania produktów spożywczych
4. Znajomość rodzajów zakładów gastronomicznych i form przyjęć oraz bufetów
5. Umiejętność przeprowadzania obróbki wstępnej surowców zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa
6. Umiejętność przygotowywania potraw z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki cieplnej i czasów
7. Organizacja stanowiska pracy i magazynu surowców zgodnie z zasadą Fi-Fo oraz ergonomią
8. Umiejętność obliczania kosztu żywności oraz przeprowadzania inwentaryzacji zgodnie z metodą Food cost
9. Znajomość zasad etyki zawodowej, dyskrecji oraz odpowiedzialności w pracy kucharza

- 10. Współpraca w zespole kuchni poprzez komunikację i koordynację zadań zawodowych
- 11. Planowanie i organizacja pracy w celu terminowego realizowania zadań ze stałą jakością
- 12. Otwartość na doskonalenie umiejętności i akceptację konstruktywnej krytyki
- 13. Powtórzenie wiadomości
- 14. Walidacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości surowców oraz pełnego profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego, w tym m.in. sprzęt grzewczy i chłodniczy, drobny sprzęt gastronomiczny i inne akcesoria dopasowane do specyfiki tematu zajęć.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas szkolenia.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 36 godziny zajęć praktycznych, 9 godzin zajęć teoretycznych oraz 3 godziny walidacji.

Walidacja zostanie przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji (test teoretyczny, analiza dowodów i deklaracji) z zachowaniem rozdzielności procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnik otrzymuje certyfikat oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1. Znajomość głównych metod podawania posiłków oraz zasad ich zastosowania w gastronomii	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	21-09-2026	08:00	11:00	03:00
2. -	Przerwa	-	21-09-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 30 2. Znajomość zasad Dobrej Praktyki Cateringowej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	21-09-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 30 -	Przerwa	-	21-09-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 30 3. Znajomość temperatur obróbki cieplnej i przechowywania produktów spożywczych	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	21-09-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 30 4. Znajomość rodzajów zakładów gastronomicznych i form przyjęć oraz bufetów	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	22-09-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 30 -	Przerwa	-	22-09-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 30 5. Umiejętność przeprowadzania obróbki wstępnej surowców zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	22-09-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 30 -	Przerwa	-	22-09-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 30 5. Umiejętność przeprowadzania obróbki wstępnej surowców zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	22-09-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 30 6. Umiejętność przygotowywania potraw z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki cieplnej i czasów	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	23-09-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 30 -	Przerwa	-	23-09-2026	11:00	11:30	00:30
13 z 30 6. Umiejętność przygotowywania potraw z zastosowaniem odpowiednich metod obróbki cieplnej i czasów	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	23-09-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 30 -	Przerwa	-	23-09-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 30 7. Organizacja stanowiska pracy i magazynu surowców zgodnie z zasadą Fi-Fo oraz ergonomią	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	23-09-2026	13:45	16:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 30 8. Umiejętność obliczania kosztu żywności oraz przeprowadzania inwentaryzacji zgodnie z metodą Food cost	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	24-09-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 30 -	Przerwa	-	24-09-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 30 8. Umiejętność obliczania kosztu żywności oraz przeprowadzania inwentaryzacji zgodnie z metodą Food cost	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	24-09-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 30 -	Przerwa	-	24-09-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 30 9. Znajomość zasad etyki zawodowej, dyskrecji oraz odpowiedzialności w pracy kucharza	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	24-09-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 30 10. Współpraca w zespole kuchni poprzez komunikację i koordynację zadań zawodowych	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	25-09-2026	08:00	11:00	03:00
22 z 30 -	Przerwa	-	25-09-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 30 10. Współpraca w zespole kuchni poprzez komunikację i koordynację zadań zawodowych	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	25-09-2026	11:30	13:15	01:45
24 z 30 -	Przerwa	-	25-09-2026	13:15	13:45	00:30
25 z 30 11. Planowanie i organizacja pracy w celu terminowego realizowania zadań ze stałą jakością	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	25-09-2026	13:45	16:00	02:15
26 z 30 12. Otwartość na doskonalenie umiejętności i akceptację konstruktywną krytyki	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	26-09-2026	08:00	11:00	03:00
27 z 30 -	Przerwa	-	26-09-2026	11:00	11:30	00:30
28 z 30 Powtórzenie wiadomości	Zajęcia	JAN FILIPCZYK	26-09-2026	11:30	12:30	01:00
29 z 30 -	Przerwa	-	26-09-2026	12:30	13:00	00:30
30 z 30 -	Walidacja	-	26-09-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usług	48:00
w tym suma godzin zajęć	39:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	06:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,83 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JAN FILIPCZYK

Jan Filipczak to doświadczony szef kuchni z ponad 30-letnim stażem w branży gastronomicznej. Swoją karierę rozpoczął jako kucharz, zdobywając praktykę w licznych restauracjach w Krakowie, a następnie rozwijał kompetencje na stanowiskach kierowniczych w renomowanych hotelach i restauracjach w Polsce oraz za granicą, m.in. na Ukrainie i w Luksemburgu.

Od wielu lat pełni funkcję szefa kuchni, zarządzając zespołami, tworząc autorskie menu oraz odpowiadając za kontrolę kosztów (food cost), gospodarkę magazynową i standardy jakości, w tym HACCP i GMP. Specjalizuje się zarówno w kuchni polskiej, jak i międzynarodowej, a także w kuchni dalekowschodniej, w której zdobył tytuł Sushi Mastera.

Dodatkowo dzieli się swoją wiedzą jako trener kulinarny Akademii Inspiracji Makro w Krakowie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone jest dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Adres

ul. prof. Gawrysia 17

39-200 Dębica

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599