



ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

★★★★★ 4,6 / 5

1 980 ocen

Kurs Intendent

Numer usługi 2026/07/06/10510/3672626

📍 Częstochowa

🏢 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👤 Zajęcia indywidualne

🕒 27:15 h

📅 18.08.2026 do 31.08.2026

4 130,00 PLN brutto

4 130,00 PLN netto

151,56 PLN brutto/h

151,56 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób: • planujących podjąć pracę na stanowisku intendenta w placówkach oświatowych, medycznych, opiekuńczych lub gastronomicznych, • zatrudnionych w jednostkach żywienia zbiorowego, które chcą podnieść swoje kwalifikacje, • posiadających podstawową wiedzę z zakresu obsługi komputera i dokumentacji.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	17-08-2026
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 samodzielnego wykonywania obowiązków intendenta w placówkach żywienia zbiorowego, z uwzględnieniem przepisów prawa pracy, finansów publicznych, zamówień publicznych, zasad zdrowego żywienia oraz bezpieczeństwa żywności.

Uczestnik po ukończeniu kursu będzie potrafił prowadzić dokumentację, organizować gospodarkę magazynową, współpracować z dostawcami oraz układać jadłospisy zgodne z normami żywienia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia zakres obowiązków intendenta w kontekście przepisów prawa pracy, finansów publicznych i bezpieczeństwa żywności	przedstawia i interpretuje podstawowe obowiązki intendenta wynikające z przepisów KP, dyscypliny finansów publicznych oraz prawa zamówień publicznych.	Test teoretyczny
Charakteryzuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne i zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	wskazuje obowiązujące wymagania higieniczne oraz omawia znaczenie kontroli sanitarnej.	Test teoretyczny
Opisuje znaczenie zasad zdrowego żywienia w profilaktyce nadwagi i otyłości.	rozdziela grupy produktów i wyjaśnia ich wpływ na zdrowie konsumentów.	Test teoretyczny
Wymienia i wyjaśnia przepisy BHP obowiązujące w placówkach żywienia zbiorowego.	identyfikuje zagrożenia i określa sposoby ich zapobiegania	Test teoretyczny
Stosuje przepisy prawa w codziennych obowiązkach intendenta.	przygotowuje prawidłową dokumentację finansową i magazynową zgodnie z wymogami.	Test teoretyczny
Organizuje gospodarkę magazynową i obieg dokumentów.	sporządza kartoteki przychodów i rozchodów, kontroluje dostawy i warunki przechowywania.	Test teoretyczny
Opracowuje jadłospisy zgodne z zasadami zdrowego żywienia i normami żywieniowymi.	dobiera produkty i bilansuje posiłki z uwzględnieniem wartości odżywczych.	Test teoretyczny
Wykorzystuje komputerowe programy dietetyczne w planowaniu jadłospisów.	obsługuje oprogramowanie i analizuje wyniki generowane przez program.	Test teoretyczny
Współpracuje z personelem kuchni, dostawcami i administracją.	komunikuje się jasno, koordynuje działania w zespole, rozwiązuje problemy organizacyjne.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

Program kursu Intendent obejmuje 31 godzin edukacyjnych (1 godzina edukacyjna = 45 minut)

Przerwy nie są wliczone w czas szkolenia

Czas usługi zawiera walidację

Lp.	Przedmiot	Treści nauczania	Teoria (h)	Ćwiczenia (h)	Razem (h)
1	Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego	Obowiązki intendenta w odniesieniu do przepisów Kodeksu Pracy, dyscypliny finansów publicznych, prawa zamówień publicznych, bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno-epidemiologicznych	3,75	0	3,75
2	Problem nadwagi i otyłości	Stosowanie programu zdrowego żywienia w żywieniu zbiorowym	3,75	0	3,75
3	Przepisy BHP w placówce	Zapoznanie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy	3,75	0	3,75
4	Zadania i czynności intendenta	Dyscyplina finansowa, gospodarowanie środkami, gospodarka magazynowa, przyjmowanie towaru, kontrola temperatur, kartoteki przychodów i rozchodów	3,75	0	3,75
5	Dokumentacja intendenta	Zapoznanie z dokumentami stosowanymi w pracy intendenta (faktury, rejestry, karty magazynowe, jadłospisy)	1,5	2,25	3,75
6	Zajęcia praktyczne	Tablice produktów i potraw, układanie jadłospisów, wykorzystanie programów dietetycznych	0	3,75	3,75
7	Walidacja		0,75	0	0,75
Razem:			17,25	6	23,25

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego	Zajęcia	Ewa Tyras	18-08-2026	08:30	10:00	01:30
2 z 31 -	Przerwa	-	18-08-2026	10:00	10:20	00:20
3 z 31 Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego	Zajęcia	Ewa Tyras	18-08-2026	10:20	11:50	01:30
4 z 31 -	Przerwa	-	18-08-2026	11:50	12:10	00:20
5 z 31 Zawód intendent w zakładzie żywienia zbiorowego	Zajęcia	Ewa Tyras	18-08-2026	12:10	12:55	00:45
6 z 31 Problem nadwagi i otyłości	Zajęcia	Ewa Tyras	18-08-2026	12:55	13:40	00:45
7 z 31 -	Przerwa	-	18-08-2026	13:40	14:00	00:20
8 z 31 Problem nadwagi i otyłości	Zajęcia	Ewa Tyras	18-08-2026	14:00	15:30	01:30
9 z 31 Problem nadwagi i otyłości	Zajęcia	Ewa Tyras	19-08-2026	08:30	10:00	01:30
10 z 31 -	Przerwa	-	19-08-2026	10:00	10:20	00:20
11 z 31 Przepisy BHP w placówce	Zajęcia	Ewa Tyras	19-08-2026	10:20	11:50	01:30
12 z 31 -	Przerwa	-	19-08-2026	11:50	12:10	00:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 31 Przepisy BHP w placówce	Zajęcia	Ewa Tyras	19-08-2026	12:10	13:40	01:30
14 z 31 -	Przerwa	-	19-08-2026	13:40	14:00	00:20
15 z 31 Przepisy BHP w placówce	Zajęcia	Ewa Tyras	19-08-2026	14:00	14:45	00:45
16 z 31 Zadania i czynności intendenta	Zajęcia	Ewa Tyras	19-08-2026	14:45	15:30	00:45
17 z 31 Zadania i czynności intendenta	Zajęcia	Ewa Tyras	20-08-2026	08:30	10:00	01:30
18 z 31 -	Przerwa	-	20-08-2026	10:00	10:20	00:20
19 z 31 Zadania i czynności intendenta	Zajęcia	Ewa Tyras	20-08-2026	10:20	11:50	01:30
20 z 31 -	Przerwa	-	20-08-2026	11:50	12:10	00:20
21 z 31 Dokumentacj a intendenta	Zajęcia	Ewa Tyras	20-08-2026	12:10	13:40	01:30
22 z 31 -	Przerwa	-	20-08-2026	13:40	14:00	00:20
23 z 31 Dokumentacj a intendenta	Zajęcia	Ewa Tyras	20-08-2026	14:00	15:30	01:30
24 z 31 Dokumentacj a intendenta	Zajęcia	Ewa Tyras	21-08-2026	08:30	09:15	00:45
25 z 31 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Ewa Tyras	21-08-2026	09:15	10:00	00:45
26 z 31 -	Przerwa	-	21-08-2026	10:00	10:20	00:20
27 z 31 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Ewa Tyras	21-08-2026	10:20	11:50	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 31 -	Przerwa	-	21-08-2026	11:50	12:10	00:20
29 z 31 Zajęcia praktyczne	Zajęcia	Ewa Tyras	21-08-2026	12:10	13:40	01:30
30 z 31 -	Przerwa	-	21-08-2026	13:40	14:00	00:20
31 z 31 -	Walidacja	-	21-08-2026	14:00	14:45	00:45

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	27:15
w tym suma godzin zajęć	22:30
w tym suma godzin walidacji	00:45
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	31:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 130,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 130,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	151,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	151,56 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

250,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

250,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

27:15

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Tyras

25-letnie doświadczenie jako nauczyciel przedmiotów zawodowych gastronomicznych.

Egzaminator w zawodach:

- technik kucharz
- technik kelner
- technik organizacji usług gastronomicznych.

Pani Ewa Tyras uzyskała Dyplom inżyniera technologii żywności na Akademii Rolniczej we Wrocławiu – Wydział Technologii Żywności w roku 1999.

Od 9 lat współpracuje z Centrum Kształcenia Zawodowego w Częstochowie w zakresie organizacji szkoleń gastronomicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Materiały opracowane przez wykładowcę.

Warunki uczestnictwa

Posiadanie ważnych badań sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach jest zwolniony z podatku VAT, w związku z tym koszt szkolenia netto i brutto jest identyczny (zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43, ust. 1, pkt. 26, lit. a) Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług).

Usługa prowadzi do uzyskania kwalifikacji do zawodu „**INTENDENT W PLACÓWCE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**”, oznaczonej numerem **ICVC/IŻ 20444.15**.

Walidację przeprowadzi **ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.** w formie testu teoretycznego. Po uzyskaniu pozytywnego wyniku walidacji (min. 75%) uczestnik otrzyma **Certyfikat Uzyskania Kwalifikacji**. Podmiotem certyfikującym jest **Talent Odyssey Ltd.**

Test teoretyczny obejmuje pytania zamknięte, zadania obliczeniowe oraz pytania oparte na opisach przypadków. Test będzie sprawdzał znajomość zasad pracy "Intendenta w placówce żywienia zbiorowego", umiejętność doboru właściwego sposobu planowania posiłków, wykonywania obliczeń kaloryczności i ilości poszczególnych składników odżywczych w posiłkach.

Adres

ul. Jagiellońska 141
42-202 Częstochowa
woj. śląskie

Parking dla uczestników szkolenia znajduje się przed budynkiem Centrum Kształcenia Zawodowego w Częstochowie.
Dojazd możliwy liniami komunikacji miejskiej: 15, 19, 25, 32, 33, 38.
Przystanek docelowy: Jagiellońska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Sala szkoleniowa wyposażona w stoliki, krzesła, sprzęt komputerowy dla każdego uczestnika.

Kontakt



Ewelina Pawłowska

E-mail czestochowa@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 686