

MYWAY AGATA
LISIŃSKA

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

**ENGLISH FOR COOKS - kurs języka
angielskiego dla kucharzy - elastyczne
terminy**

Numer usługi 2026/07/09/199697/3678730

📍 Opole

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👤 Zajęcia indywidualne

🕒 92:00 h

📅 01.10.2026 do 29.03.2027

11 040,00 PLN brutto

11 040,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

166,67 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Języki / Angielski

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych pracujących lub planujących podjęcie zatrudnienia w sektorze HoReCa (gastronomia i hotelarstwo), które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe w zakresie specjalistycznego języka angielskiego branżowego (English for Culinary Arts & Gastronomy).

W szczególności kurs dedykowany jest dla:

- **Szefów kuchni, kucharzy oraz pomocników kuchennych**, którzy pracują lub planują podjąć pracę w zespołach międzynarodowych i potrzebują precyzyjnego słownictwa do bezbłędneho omawiania receptur, koordynacji wydawania dań (serwisu) oraz obsługi nowoczesnego sprzętu gastronomicznego.
- **Zespołów kuchennych w wielokulturowych restauracjach i hotelach**, dla których priorytetem jest ujednolicenie standardów komunikacji, sprawne przekazywanie poleceń oraz bezwzględne przestrzeganie procedur bezpieczeństwa i higieny (BHP/HACCP).
- **Menedżerów oraz właścicieli obiektów gastronomicznych**, którzy chcą podnieść efektywność operacyjną swojego biznesu, wyeliminować błędy komunikacyjne

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

1

Data zakończenia rekrutacji

30-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie praktycznych kompetencji językowych niezbędnych do pracy w międzynarodowej kuchni. Uczestnik opanuje terminologię dotyczącą technik kulinarnych, surowców oraz profesjonalnego sprzętu gastronomicznego. Szkolenie umożliwia swobodne korzystanie z anglojęzycznych receptur oraz sprawne komunikowanie się w zespole. Efektem jest przełamanie bariery językowej, co podnosi efektywność pracy, bezpieczeństwo oraz standardy serwowanych dań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Nazywa i opisuje personelu kuchenny, obsługę restauracji oraz specjalistyczne wyposażenie kuchni	Przypisuje angielskie nazwy stanowisk do ich zakresu obowiązków	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje poprawne nazwy przyborów używanych przez gości restauracji i obsługę	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia i nazywa techniki przygotowywania potraw oraz podstawowe czynności kuchenne	Dopasowuje techniki gotowania do definicji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozpoznaje czasowniki niezbędne do zrozumienia receptur	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Klasyfikuje surowce spożywcze i przyprawy	Klasyfikuje produkty do odpowiednich grup	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Identyfikuje nazwy ziół i przypraw oraz przypisuje im profile smakowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Formułuje instrukcje dotyczące bezpiecznego przechowywania żywności oraz zasad BHP w środowisku kuchennym	Wskazuje poprawne terminy dotyczące warunków przechowywania (	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wybiera prawidłowe reakcje w sytuacjach zagrożenia	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Operuje słownictwem związanym z konstrukcją karty dań	Interpretuje jednostki miar i wag stosowane w przepisach	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Klasyfikuje potrawy do odpowiednich sekcji menu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Warunki organizacyjne i Walidacja:

- **Liczba godzin: 100,5** godzin zajęć dydaktycznych (45 minut).
- **Warunki organizacyjne:** Zajęcia indywidualne z lektorem w siedzibie firmy szkoleniowej, terminy zajęć są ustalane indywidualnie z Uczestnikiem usługi. Szczegółowe dni i godziny kursu dostępne będą u osoby nadzorującej usługę po stronie Dostawcy Usług.
- **Walidacja:** Część pisemna: test wyboru (30 pytań) z wynikiem generowanym automatycznie, test przygotowany za pomocą narzędzi Google, zdawany przy stanowisku komputerowym w siedzibie firmy szkoleniowej. Próg zdawalności: 60 %.

Zakres tematyczny:

- Kuchnia
- Ludzie w kuchni
- Ludzie w restauracji
- Narzędzia 1
- Narzędzia 2
- Urządzenia
- Podstawowe czynności
- Smaki
- Miary
- Bezpieczne przechowywanie produktów
- Podsumowanie
- Bezpieczeństwo w kuchni
- Składniki odżywcze
- Posiłki
- Owoce morza
- Nabiał
- Owoce
- Warzywa
- Przyprawy i zioła
- Makarony
- Podsumowanie
- Ziarna
- Wyroby cukiernicze
- Chleb

- Śniadanie
- Lunch
- Kolacja
- Desery
- Podsumowanie
- Buliony
- Zupy
- Sosy
- Sałatki
- Grillowanie
- Pieczenie mięs
- Duszenie
- Podsumowanie
- Pieczenie ciast
- Smażenie
- Gotowanie na parze
- Bufet
- Podsumowanie
- Test i podsumowanie kursu

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 100

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 100 1	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	01-10-2026	07:00	08:30	01:30
2 z 100 -	Przerwa	-	01-10-2026	08:30	09:00	00:30
3 z 100 2	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	01-10-2026	09:00	09:45	00:45
4 z 100 3	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	02-10-2026	07:00	08:30	01:30
5 z 100 -	Przerwa	-	02-10-2026	08:30	09:00	00:30
6 z 100 4	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	02-10-2026	09:00	09:45	00:45
7 z 100 5	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	07-10-2026	07:00	08:30	01:30
8 z 100 -	Przerwa	-	07-10-2026	08:30	09:00	00:30
9 z 100 6	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	07-10-2026	09:00	09:45	00:45
10 z 100 7	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	08-10-2026	07:00	08:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 100 -	Przerwa	-	08-10-2026	08:30	09:00	00:30
12 z 100 8	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	08-10-2026	09:00	09:45	00:45
13 z 100 9	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	14-10-2026	07:00	08:30	01:30
14 z 100 -	Przerwa	-	14-10-2026	08:30	09:00	00:30
15 z 100 10	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	14-10-2026	09:00	09:45	00:45
16 z 100 11	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	15-10-2026	07:00	08:30	01:30
17 z 100 -	Przerwa	-	15-10-2026	08:30	09:00	00:30
18 z 100 12	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	15-10-2026	09:00	09:45	00:45
19 z 100 13	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	22-10-2026	07:00	08:30	01:30
20 z 100 -	Przerwa	-	22-10-2026	08:30	09:00	00:30
21 z 100 14	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	22-10-2026	09:00	09:45	00:45
22 z 100 15	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	23-10-2026	07:00	08:30	01:30
23 z 100 -	Przerwa	-	23-10-2026	08:30	09:00	00:30
24 z 100 16	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	23-10-2026	09:00	09:45	00:45
25 z 100 17	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	30-11-2026	07:00	08:30	01:30
26 z 100 -	Przerwa	-	30-11-2026	08:30	09:00	00:30
27 z 100 19	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	30-11-2026	09:00	09:45	00:45
28 z 100 20	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	02-12-2026	07:00	08:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 100 -	Przerwa	-	02-12-2026	08:30	09:00	00:30
30 z 100 21	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	02-12-2026	09:00	09:45	00:45
31 z 100 22	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	03-12-2026	07:00	08:30	01:30
32 z 100 -	Przerwa	-	03-12-2026	08:30	09:00	00:30
33 z 100 23	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	03-12-2026	09:00	09:45	00:45
34 z 100 24	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	09-12-2026	07:00	08:30	01:30
35 z 100 -	Przerwa	-	09-12-2026	08:30	09:00	00:30
36 z 100 25	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	09-12-2026	09:00	09:45	00:45
37 z 100 26	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	10-12-2026	07:00	08:30	01:30
38 z 100 -	Przerwa	-	10-12-2026	08:30	09:00	00:30
39 z 100 27	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	10-12-2026	09:00	09:45	00:45
40 z 100 28	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	11-12-2026	07:00	08:30	01:30
41 z 100 -	Przerwa	-	11-12-2026	08:30	09:00	00:30
42 z 100 29	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	11-12-2026	09:00	09:45	00:45
43 z 100 30	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	12-12-2026	07:00	08:30	01:30
44 z 100 -	Przerwa	-	12-12-2026	08:30	09:00	00:30
45 z 100 31	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	12-12-2026	09:00	09:45	00:45
46 z 100 32	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	15-12-2026	07:00	08:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
47 z 100 -	Przerwa	-	15-12-2026	08:30	09:00	00:30
48 z 100 33	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	15-12-2026	09:00	09:45	00:45
49 z 100 34	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	20-12-2026	07:00	08:30	01:30
50 z 100 -	Przerwa	-	20-12-2026	08:30	09:00	00:30
51 z 100 35	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	20-12-2026	09:00	09:45	00:45
52 z 100 36	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	21-12-2026	07:00	08:30	01:30
53 z 100 -	Przerwa	-	21-12-2026	08:30	09:00	00:30
54 z 100 37	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	21-12-2026	09:00	09:45	00:45
55 z 100 38	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	06-01-2027	07:00	08:30	01:30
56 z 100 -	Przerwa	-	06-01-2027	08:30	09:00	00:30
57 z 100 39	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	06-01-2027	09:00	09:45	00:45
58 z 100 40	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	07-01-2027	07:00	08:30	01:30
59 z 100 -	Przerwa	-	07-01-2027	08:30	09:00	00:30
60 z 100 41	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	07-01-2027	09:00	09:45	00:45
61 z 100 42	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	10-01-2027	07:00	08:30	01:30
62 z 100 -	Przerwa	-	10-01-2027	08:30	09:00	00:30
63 z 100 43	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	10-01-2027	09:00	09:45	00:45
64 z 100 44	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	02-02-2027	07:00	08:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
65 z 100 -	Przerwa	-	02-02-2027	08:30	09:00	00:30
66 z 100 45	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	02-02-2027	09:00	09:45	00:45
67 z 100 46	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	03-02-2027	07:00	08:30	01:30
68 z 100 -	Przerwa	-	03-02-2027	08:30	09:00	00:30
69 z 100 47	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	03-02-2027	09:00	09:45	00:45
70 z 100 48	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	04-02-2027	07:00	08:30	01:30
71 z 100 -	Przerwa	-	04-02-2027	08:30	09:00	00:30
72 z 100 49	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	04-02-2027	09:00	09:45	00:45
73 z 100 50	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	10-02-2027	07:00	08:30	01:30
74 z 100 -	Przerwa	-	10-02-2027	08:30	09:00	00:30
75 z 100 51	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	10-02-2027	09:00	09:45	00:45
76 z 100 52	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	14-02-2027	07:00	08:30	01:30
77 z 100 -	Przerwa	-	14-02-2027	08:30	09:00	00:30
78 z 100 53	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	14-02-2027	09:00	09:45	00:45
79 z 100 54	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	20-02-2027	07:00	08:30	01:30
80 z 100 -	Przerwa	-	20-02-2027	08:30	09:00	00:30
81 z 100 55	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	20-02-2027	09:00	09:45	00:45
82 z 100 56	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	24-02-2027	07:00	08:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
83 z 100 -	Przerwa	-	24-02-2027	08:30	09:00	00:30
84 z 100 57	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	24-02-2027	09:00	09:45	00:45
85 z 100 58	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	28-02-2027	07:00	08:30	01:30
86 z 100 -	Przerwa	-	28-02-2027	08:30	09:00	00:30
87 z 100 59	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	28-02-2027	09:00	09:45	00:45
88 z 100 60	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	03-03-2027	07:00	08:30	01:30
89 z 100 -	Przerwa	-	03-03-2027	08:30	09:00	00:30
90 z 100 61	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	03-03-2027	09:00	09:45	00:45
91 z 100 62	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	14-03-2027	07:00	08:30	01:30
92 z 100 -	Przerwa	-	14-03-2027	08:30	09:00	00:30
93 z 100 63	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	14-03-2027	09:00	09:45	00:45
94 z 100 64	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	16-03-2027	07:00	08:30	01:30
95 z 100 -	Przerwa	-	16-03-2027	08:30	09:00	00:30
96 z 100 65	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	16-03-2027	09:00	09:45	00:45
97 z 100 66	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	24-03-2027	07:00	08:30	01:30
98 z 100 -	Przerwa	-	24-03-2027	08:30	09:00	00:30
99 z 100 67	Zajęcia	AGATA LISIŃSKA	24-03-2027	09:00	09:45	00:45
100 z 100 -	Walidacja	AGATA LISIŃSKA	29-03-2027	10:00	11:15	01:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	92:00
w tym suma godzin zajęć	74:15
w tym suma godzin walidacji	01:15
w tym suma przerw	16:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	100:30

Cennik

Cennik

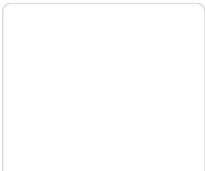
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	11 040,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	11 040,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	92:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

AGATA LISIŃSKA



Ekspertka w dziedzinie edukacji językowej z ponad 20-letnim stażem w wspieraniu rozwoju potencjału osobistego poprzez naukę angielskiego. Magister filologii angielskiej (Uniwersytet Opolski) oraz absolwentka studiów podyplomowych Business English (Akademia Leona Koźmińskiego). Specjalizuje się w projektowaniu kompleksowych programów szkoleniowych oraz autorskich materiałów dydaktycznych, łącząc wiedzę lingwistyczną z nowoczesnymi technologiami. Jej doświadczenie obejmuje realizację innowacyjnych projektów, takich jak budowa portalu do nauki języka, tworzenie gier językowych oraz systemów testowania kompetencji na potrzeby rekrutacji międzynarodowych (m.in. dla pracowników w Holandii).

Posiada unikalne kompetencje w nauczaniu języka branżowego (ESP), poparte doświadczeniem w sektorach: budowlanym, medycznym, transportowym, handlowym, księgowym oraz przemysłowym. Tworzyła specjalistyczne kursy dla zawodów technicznych, m.in. dla spawaczy i magazynierów. W pracy dydaktycznej stawia na pełną personalizację, identyfikację indywidualnego stylu uczenia się oraz elastyczność. Wierzy, że kluczem do sukcesu jest dobór metod pozwalających każdemu kursantowi z łatwością osiągać zamierzone cele zawodowe i osobiste.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. e-book
2. materiały w formacie pdf
3. aplikacje mobilne

Warunki uczestnictwa

Znajomość języka angielskiego na poziomie A2 według CEFR.

Adres

ul. Budowlanych 52/48
45-124 Opole
woj. opolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Lisińska

E-mail myway.translations@gmail.com

Telefon (+48) 600 859 948