



Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Przemysłu

★★★★★ 4,8 / 5

887 ocen

Kurs Kucharz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2026/07/15/7356/3691865

- 📍 Przemysł
- 🏢 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 50:00 h
- 📅 21.10.2026 do 30.11.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

104,00 PLN brutto/h

104,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób pełnoletnich, chcących z własnej inicjatywy zdobyć/podnieść wiedzę i umiejętności z zakresu gastronomii m.in. dla osób:

1. planujących rozpocząć karierę w danej branży i poszukujących praktycznych umiejętności oraz wiedzy,
2. które są na różnym etapie wyboru lub zmiany ścieżki zawodowej, chcą zdobyć lub udoskonalić przydatne na rynku pracy,
3. pasjonatów tematyki związanej ze szkoleniem, dla wszystkich zainteresowanych poszerzaniem swojej wiedzy i umiejętności,
4. osób z doświadczeniem, które chcą odświeżyć, wzbogacić lub zaktualizować swoje kompetencje w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki
5. osób, które posiadają zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu
6. osób, które posiadają wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Wymagania wstępne dotyczące:

- funkcji: brak wymogów,
- doświadczenia: brak wymogów,
- zakresu zadań: brak wymogów,
- wiedzy i umiejętności: pożądane (ale nie obowiązkowe) predyspozycje smaku

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

20-10-2026

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy, sporządzania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kucharza	- definiuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady z zakresu higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	Test teoretyczny
	- przedstawia zasady prawidłowego żywienia, planowania posiłków i układania menu	Test teoretyczny
	- charakteryzuje zasady obliczania wartości energetycznej potraw	Test teoretyczny
	- uzasadnia zasady dokonywania oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii	Test teoretyczny
	- wyjaśnia zasady oceniania przydatności i przygotowania surowców oraz półproduktów do obróbki w małej gastronomii	Test teoretyczny
	- charakteryzuje zasady dobierania dodatków do różnych potraw	Test teoretyczny
	- objaśnia zasady porcjowania, podawania i dekorowania potraw	Test teoretyczny
	- objaśnia techniki i zasady sporządzania różnego rodzaju potraw i napojów	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kucharza	- układa menu oraz oblicza wartości odżywcze i energetyczne potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- dokonuje oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- sporządza potrawy różnymi technikami, takimi jak: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- przygotowuje różnego rodzaju potrawy, takie jak: zupy, sosy, potrawy z jaj, potrawy mączne, ryby, przekąski zimne i gorące, mięsa, surówki, sałatki, ciasta, desery, galaretki itp.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- dobiera dodatki do różnych potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami czy problemami w kuchni	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich preferencji żywieniowych czy nietypowych zamówień	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- obsługuje klientów z szacunkiem i profesjonalizmem, odpowiada na pytania dotyczące menu, udziela rekomendacji oraz rozwiązuje reklamacje w przypadku niezadowolenia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	- przygotowuje potrawy zgodnie z recepturami, dba o estetykę i prezentację dań oraz kontroluje jakość surowców i ich przechowywanie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Doskonali swoje umiejętności związane z wykonywaniem pracy na stanowisku kucharza, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży	- dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Osoba uczestnicząca w kursie uzyska kwalifikację zgodnie z kwalifikacją zawodów i specjalności opublikowaną przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w zakresie kucharza (kod zawodu: 512001)

Synteza zawodu:

Sporządza różnego rodzaju potrawy, ciasta, napoje i desery z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Zadania zawodowe:

- obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw;
- pobieranie surowców i półproduktów do produkcji kulinarnych;
- zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- ocena surowców, półproduktów i wyrobów gotowych i właściwe gospodarowanie nimi;
- obróbka wstępna surowców (ręczna, mechaniczna, termiczna);
- wykonywanie różnymi technikami i metodami - zgodnie z normami surowcowymi - różnych asortymentów potraw z warzyw, owoców, mięsa zwierząt rzeźnych i przetworów mięsnych, drobiu oraz potraw z podrobów, potraw półmięsnych;
- posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz bieżąca konserwacja tych urządzeń;
- wykańczanie, porcjowanie, dekorowanie i estetyczne wydawanie wyrobów kulinarnych;
- sporządzanie potraw kuchni regionalnych, kuchni polskiej oraz podstawowych potraw;
- przygotowywanie potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe;
- utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy (mycie, wyparzenie, suszenie i polerowanie naczyń oraz sprzętu kuchennego), a także porządkowanie pomieszczeń produkcyjnych po zakończeniu pracy;
- przestrzeganie przepisów bhp i ppoż. obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego;
- stosowanie zasad działań marketingowych w działalności gastronomicznej.

Zgodnie z celem edukacyjnym kursu Kucharz z egzaminem zewnętrznym jest przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy, sporządzania różnego rodzaju potraw, ciast, napojów i deserów z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Szkolenie adresowane jest do wszystkich osób pełnoletnich, chcących z własnej inicjatywy zdobyć/podnieść wiedzę i umiejętności z zakresu gastronomii m.in. dla osób:

1. planujących rozpocząć karierę w danej branży i poszukujących praktycznych umiejętności oraz wiedzy,
2. które są na różnym etapie wyboru lub zmiany ścieżki zawodowej, chcą zdobyć lub udoskonalić przydatne na rynku pracy,
3. pasjonatów tematyki związanej ze szkoleniem, dla wszystkich zainteresowanych poszerzaniem swojej wiedzy i umiejętności,
4. osób z doświadczeniem, które chcą odświeżyć, wzbogacić lub zaktualizować swoje kompetencje w oparciu o aktualne trendy i dobre praktyki
5. osób, które posiadają zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu
6. osób, które posiadają wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Wymagania wstępne dotyczące:

- funkcji: brak wymogów,
- doświadczenia: brak wymogów,
- zakresu zadań: brak wymogów,
- wiedzy i umiejętności: pożądane (ale nie obowiązkowe) predyspozycje smaku

Wymagania stawiane uczestnikom:

- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu

- ukończone 18 lat

- wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Ramowy program:

1. **Organizacja pracy na stanowisku Kucharz**
2. **Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering**
3. **Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej**
4. **Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych**
5. **Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej**
6. **Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców**
7. **Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców**
8. **Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw**
9. **Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności**
10. **Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw**
11. **Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw**
12. **Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi**
13. **Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP**
14. **Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział**
15. **Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole**
16. **Znajomość zasad BHP i ppoż.**

Liczba osób w grupie:

– na zajęciach teoretycznych do 10 osób, można zwiększyć zapewniając odpowiednio dużą salę spełniającą właściwe warunki dla uczestników,

– na zajęciach praktycznych do 4 osób na daną jednostkę lekcyjną na jednego instruktora.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 55 godzin dydaktycznych, gdzie 1 godzina dydaktyczna wynosi 45 minut.

Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych. Kurs obejmuje 16 godzin zajęć teoretycznych i 37 godzin zajęć praktycznych oraz 2 godzin walidacji.

W czasie szkolenia są wliczone przerwy. W czasie kursu wliczone są: po dwóch godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 4 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 6 godzinach dydaktycznych przerwa 45 minut, po 8 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut.

Po zakończonych ćwiczeniach będzie sprawdzana wiedza uczestnika kursu na podstawie testu wiedzy jednokrotnego wyboru oraz opisywane będą w raportach instruktorów po ćwiczeniach okresowe podsumowania postępów uczestników kursu.

Egzamin jest egzaminem pisemnym, przygotowanym w formie testu. Arkusz egzaminacyjny zawiera 15 pytań. Są to pytania zamknięte, jednorazowego wyboru.

Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji jest uzyskanie wyniku co najmniej 73% (11 poprawnych odpowiedzi).

Czas trwania Egzaminu: 120 minut zegarowych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 50

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 50 Znajomość zasad BHP i ppoż.	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	21-10-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 50 -	Przerwa	-	21-10-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 50 Organizacja pracy na stanowisku Kucharz	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	21-10-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 50 -	Przerwa	-	21-10-2026	12:15	12:30	00:15
5 z 50 Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	21-10-2026	12:30	14:00	01:30
6 z 50 -	Przerwa	-	21-10-2026	14:00	14:45	00:45
7 z 50 Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	21-10-2026	14:45	16:15	01:30
8 z 50 Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	22-10-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 50 -	Przerwa	-	22-10-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 50 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	22-10-2026	10:45	12:15	01:30
11 z 50 -	Przerwa	-	22-10-2026	12:15	12:30	00:15
12 z 50 Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	22-10-2026	12:30	14:00	01:30
13 z 50 -	Przerwa	-	22-10-2026	14:00	14:45	00:45
14 z 50 Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	22-10-2026	14:45	16:15	01:30
15 z 50 Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	23-10-2026	09:00	10:30	01:30
16 z 50 -	Przerwa	-	23-10-2026	10:30	10:45	00:15
17 z 50 Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	23-10-2026	10:45	12:15	01:30
18 z 50 -	Przerwa	-	23-10-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 50 Wiedza z zakresu kompleksowe j obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	23-10-2026	12:30	14:00	01:30
20 z 50 -	Przerwa	-	23-10-2026	14:00	14:45	00:45
21 z 50 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	23-10-2026	14:45	16:15	01:30
22 z 50 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	27-10-2026	09:00	10:30	01:30
23 z 50 -	Przerwa	-	27-10-2026	10:30	10:45	00:15
24 z 50 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	27-10-2026	10:45	12:15	01:30
25 z 50 -	Przerwa	-	27-10-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 50 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	27-10-2026	12:30	14:00	01:30
27 z 50 -	Przerwa	-	27-10-2026	14:00	14:45	00:45
28 z 50 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	27-10-2026	14:45	16:15	01:30
29 z 50 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	28-10-2026	09:00	10:30	01:30
30 z 50 -	Przerwa	-	28-10-2026	10:30	10:45	00:15
31 z 50 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	28-10-2026	10:45	12:15	01:30
32 z 50 -	Przerwa	-	28-10-2026	12:15	12:30	00:15
33 z 50 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	28-10-2026	12:30	14:00	01:30
34 z 50 -	Przerwa	-	28-10-2026	14:00	14:45	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 50 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	28-10-2026	14:45	15:30	00:45
36 z 50 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	29-10-2026	09:00	10:30	01:30
37 z 50 -	Przerwa	-	29-10-2026	10:30	10:45	00:15
38 z 50 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	29-10-2026	10:45	12:15	01:30
39 z 50 -	Przerwa	-	29-10-2026	12:15	12:30	00:15
40 z 50 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	29-10-2026	12:30	14:00	01:30
41 z 50 -	Przerwa	-	29-10-2026	14:00	14:45	00:45
42 z 50 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	29-10-2026	14:45	15:30	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
43 z 50 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	04-11-2026	09:00	10:30	01:30
44 z 50 -	Przerwa	-	04-11-2026	10:30	10:45	00:15
45 z 50 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	04-11-2026	10:45	12:15	01:30
46 z 50 -	Przerwa	-	04-11-2026	12:15	12:30	00:15
47 z 50 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	04-11-2026	12:30	14:00	01:30
48 z 50 -	Przerwa	-	04-11-2026	14:00	14:45	00:45
49 z 50 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Zajęcia	Ewa Lorenowicz	04-11-2026	14:45	15:30	00:45
50 z 50 -	Walidacja	-	04-11-2026	15:30	17:00	01:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	50:00
w tym suma godzin zajęć	39:45

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	01:30
w tym suma przerw	08:45
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	55:00

Cennik

Cennik

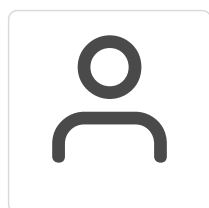
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	50:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Lorenowicz

Posiada wykształcenie średnie – Technik technologii żywienia o specjalności żywienie zbiorowe

Posiada ukończoną Zasadniczą Szkołę Zawodową w zawodzie kucharz

Kwalifikacje pedagogiczne – Instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy

Posiada ukończone szkolenie z zakresu „Wdrażanie systemu HACCP, procedury i dokumentacja”

Posiada tytuł Mistrza w zawodzie kucharz

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat

Posiada aktualne doświadczenie w świadczeniu tego typu usług w ciągu ostatnich 5 lat

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały edukacyjne dla Uczestników:

- materiały w formie wydruków prezentacji,
- notatnik, długopis,
- przykładowe pytania egzaminacyjne w formie wydruków oraz on-line.

Warunki uczestnictwa

- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu
- ukończone 18 lat
- wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Informacje dodatkowe

Osoba uczestnicząca w kursie uzyska kwalifikację zgodnie z kwalifikacją zawodów i specjalności opublikowaną przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w zakresie kucharza (kod zawodu: 512001).

Adres

ul. Katedralna 12
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Zajęcia odbędą się w Przemyślu, ul. Wilsona 12 oraz ul. Katedralna 12, 37-700 Przemyśl

Sala szkoleniowa z pełnym wyposażeniem do realizacji kursu kucharz

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Obiekt spełnia wszystkie wymagania higieniczno-sanitarne.

Kontakt



Adela Prachowska

E-mail kursy@zdz-przemysl.com

Telefon (+48) 166 782 404