



Centrum Edukacji i
Kultury "Zenit"
Ryszard Girczyc

★★★★★ 4,7 / 5
12 ocen

Kurs "Kucharz"

Numer usługi 2026/07/23/50774/3706029

📍 Włocławek

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 50:00 h

📅 01.09.2026 do 09.09.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Grupa docelowa usługi	osoby dorosłe chcące z własnej inicjatywy nabywać kompetencje lub kwalifikacje, które mieszkają w rozumieniu Ustawy – Kodeks cywilny lub pracują lub uczą się na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy na stanowisku Kucharza; usługa adresowana również dla Uczestników Projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

usługa szkoleniowa pn.: "Kucharz" przygotuje do pracy w gastronomii i sporządzania różnego rodzaju potraw i napojów

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 -przedstawia zasady prawidłowego żywienia, planowania posiłków i układania menu -omawia zasady obliczania wartości energetycznej potraw -uzasadnia zasady dokonywania oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii - wyjaśnia zasady oceniania przydatności i przygotowania surowców oraz półproduktów do obróbki w małej gastronomii -charakteryzuje zasady dobierania dodatków do różnych potraw -objaśnia zasady porcjowania, podawania i dekorowania potraw -wymienia i objaśnia techniki i zasady sporządzania różnego rodzaju potraw i napojów	Test teoretyczny
Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kucharza	-układa menu -oblicza wartości odżywcze i energetyczne potraw -dokonuje oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii -sporządza potrawy różnymi technikami, takimi jak: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie -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. -porcuje, podaje i dekoruje potrawy -sporządza różnymi metodami coctaille i napoje na różne okazje i przyjęcia -dobiera dodatki do różnych potraw	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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	-skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem -zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami czy problemami w kuchni -wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich preferencji żywieniowych czy nietypowych zamówień -obsługuje klientów z szacunkiem i profesjonalizmem, odpowiada na pytania dotyczące menu, udziela rekomendacji oraz rozwiązuje reklamacje w przypadku niezadowolenia -skrupulatnie przygotowuje potrawy zgodnie z recepturami, dba o estetykę i prezentację dań oraz kontroluje jakość surowców i ich przechowywanie -dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych	Test teoretyczny

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. Stosowanie przepisów i zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Podstawowe zagadnienia z zakresu higieny

Dokumentacja niezbędna przy wdrażaniu HACCP

Zapisy i instrukcje GHP

Kontrola jakości zdrowej i handlowej artykułów spożywczych

Szkolenia i edukacja personelu w zakresie higieny

Higiena osobista personelu, badania lekarskie i nosicielstwo

Dezynsekcja i deratyzacja

Lokalizacja i otoczenie zakładu gastronomicznego

Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach gastronomicznych

Magazynowanie półproduktów i produktów gotowych

Gospodarka wodno – ściekowa

Wybrane przepisy z zakresu ochrony środowiska, bhp i ppoż

2. Przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych

Przepisy i normatywy sanitarno-epidemiologiczne

Wymagania higieniczne bezpieczeństwa wartości odżywczej produktów żywnościowych w zakresie mięsa i wyrobów mięsnych, w tym drobiu i jaj / mleka i produktów mlecznych / ryb i produktów rybnych / ziaren, mąki i wyrobów mącznych / cukrów i wyrobów cukierniczych / wyrobów owocowo-warzywnych / surowców oleistych i produktów tłuszczowych / napojów

3. Stosowania zasad prawidłowego żywienia – planowanie posiłków i układanie menu

Normy oraz zalecenia żywieniowe odpowiednie dla wieku i płci

Najczęściej popełniane błędy w żywieniu

Rola prawidłowej i urozmaiconej diety

Regularne spożywanie posiłków, pojadanie między posiłkami

Rola witamin i składników mineralnych

Warzywa i owoce w codziennym jadłospisie

Produkty zbożowe z pełnego przemiału w diecie

Mleko i przetwory mleczne niezbędne w codziennej diecie

Chude mięso, drób, ryby i nasiona roślin strączkowych

jako źródło pełnowartościowego białka w diecie

Znaczenie płynów

Planowanie posiłków

Ćwiczenia z zakresu układania menu

4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw

Zasady obliczania wartości energetycznej potraw

Tabele wartości

Składniki odżywcze

Wartość energetyczna

Białko

Tłuszcz , kwasy tłuszczowe i cholesterol

Węglowodany

Błonnik pokarmowy

Alkohol

Składniki mineralne

Witaminy

Foliany (kwas foliowy, folacyna)

5. Dokonywania oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii

Zasady dokonywania oceny ilościowej i jakościowej produktów gastronomicznych

Poszczególne etapy oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii

6. Ocenianie przydatności i przygotowania surowców i półproduktów do obróbki w małej gastronomii

Normalizacja i jej znaczenie w gastronomii

Normy i receptury gastronomiczne

Ocena towaroznawcza

Metody oceny towaroznawczej żywności

Ocena organoleptyczna

Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna

Zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badań

Metody oceny organoleptycznej surowców i potraw

Cechy żywności wpływające na jakość

7. Dobierania dodatków do różnych potraw

Dodatki do potraw i ich zastosowanie (sól, śmietanki, majonez, keczup, musztarda, sosy, buliony, fixy, przyprawy, zioła, przeciery, koncentraty, margaryny, pasty itp.)

8. Opanowanie sztuki dekorowania potraw, porcjowania i estetyki ich podawania

Zasady prezentowania potraw surowych, gotowanych, smażonych i grillowanych, w tym zasady porcjowania

Sztuka dekorowania potraw (dekoracje z warzyw, owoców, wędlin itp.)

Sposób podawania i dodatki do różnego typu potraw

9. Sporządzania różnymi technikami i metodami - zup, sosów, surówek i potraw z różnych produktów oraz ciast, deserów, coctaili i napojów

Techniki sporządzania potraw: gotowanie / smażenie / duszenie / pieczenie / grillowanie

Ćwiczenia praktyczne z zakresu sporządzania potraw- zupy / sosy/ potrawy z jaj / potrawy mączne / ryby / przekąski zimne i gorące / mięsa / surówki, sałatki / ciasta, desery, galaretki

Ćwiczenia praktyczne z zakresu sporządzania coctaili i napojów różnymi technikami na różne okazje i przyjęcia

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Kucharz	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	01-09-2026	08:00	15:00	07:00
2 z 15 -	Przerwa	-	01-09-2026	15:00	16:00	01:00
3 z 15 Kucharz	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	02-09-2026	08:00	15:00	07:00
4 z 15 -	Przerwa	-	02-09-2026	15:00	16:00	01:00
5 z 15 Kucharz	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	03-09-2026	08:00	15:00	07:00
6 z 15 -	Przerwa	-	03-09-2026	15:00	16:00	01:00
7 z 15 Kucharz	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	04-09-2026	08:00	15:00	07:00
8 z 15 -	Przerwa	-	04-09-2026	15:00	16:00	01:00
9 z 15 Kucharz	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	07-09-2026	08:00	15:00	07:00
10 z 15 -	Przerwa	-	07-09-2026	15:00	16:00	01:00
11 z 15 Kucharz	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	08-09-2026	08:00	13:45	05:45
12 z 15 -	Przerwa	-	08-09-2026	14:00	15:00	01:00
13 z 15 Kucharz	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	09-09-2026	08:00	10:00	02:00
14 z 15 -	Walidacja	-	09-09-2026	10:00	11:00	01:00
15 z 15 -	Przerwa	-	09-09-2026	11:00	11:15	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	50:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	42:45
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	06:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	58:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	50:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Muszkiet

5 lat, doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi, trener posiada kwalifikacje zawodowe z zakresu gastronomii; w trakcie ostatnich 5 lat przeprowadził około 9 szkoleń z zakresu gastronomii wraz z egzaminami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu „Kierunek – Rozwój”

Aby ukończyć szkolenie wymagana jest frekwencja na poziomie co najmniej 80%.

UWAGA! HARMONOGRAM SZKOLENIA ZOSTANIE ZMIENIONY W PRZYPADKU ZAKWALIFIKOWANIA NA KURS MINIMALNEJ LICZBY OSÓB OKREŚLONEJ W KARCIE USŁUGI; BĘDZIE DOSTOSOWANY DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB UCZESTNIKÓW SZKOLENIA.

Adres

ul. Młynarska 1a/3
87-800 Włocławek
woj. kujawsko-pomorskie

Szkolenie realizowane będzie we Włocławku na osiedlu Śródmieście przy ul. Młynarskiej 1a/3 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowej). Obiekt składa się z 3 kondygnacji, w całości dostosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (m.in.: podjazdy, winda, toalety, system informacyjno-udźwiękający STEP HEAR dla osób niewidomych i słabowidzących). Na posesji znajduje się nieodpłatny / zamykany parking dla klientów. W skład bazy dydaktycznej – lokalowej wchodzi sale szkoleniowe – doradcze z wyposażeniem (komputery / laptopy, rzutniki multimedialne, tablice suchościeralne / flip-chart / interaktywne), aula konferencyjna, recepcja, szatnia i foyer z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Zajęcia praktyczne realizowane będą w odpowiednio wyposażonej pracowni gastronomicznej.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Katarzyna Etynkowska

E-mail cezenit@op.pl

Telefon (+48) 544 262 666