



Izba Rzemieślnicza,
oraz Małej i Średniej
Przedsiębiorczości
w Tarnowie



Pomoc kuchenna - kucharz z obsługą kasy fiskalnej.

Numer usługi 2025/03/27/55869/2652980

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 75 h

📅 28.04.2025 do 22.05.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

77,33 PLN brutto/h

77,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Małopolski Pociąg do kariery
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które: ✓ Chcą rozpocząć karierę w branży gastronomicznej. ✓ Nie posiadają doświadczenia, ale chcą zdobyć podstawowe umiejętności zawodowe. ✓ Są zainteresowane pracą na stanowisku pomoc kuchenna lub kucharz. ✓ Chcą nauczyć się obsługi kasy fiskalnej i podstaw sprzedaży. ✓ Szukają praktycznego szkolenia, które przygotuje ich do pracy w restauracjach, barach, stołówkach czy cateringu.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	24-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	75

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do pracy w branży gastronomicznej poprzez zdobycie podstawowych umiejętności i wiedzy niezbędnej na stanowiskach pomoc kuchenna oraz kucharz, a także w zakresie obsługi kasy fiskalnej.

Uczestnicy po ukończeniu szkolenia będą:

✓ Znać podstawowe zasady pracy w ku

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Znać podstawowe zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii. Rozumieć organizację pracy w kuchni i podział obowiązków. Znać podstawowe techniki kulinarne oraz sposoby przygotowywania potraw. Mieć wiedzę na temat obsługi urządzeń gastronomicznych i ich konserwacji. Znać zasady obsługi kasy fiskalnej oraz podstawowe procedury sprzedaży. Umiejętności: Przygotowywać proste dania i półprodukty zgodnie z recepturami. Prawidłowo przechowywać i przygotowywać produkty spożywcze. Obsługiwać sprzęt kuchenny, narzędzia gastronomiczne i kasę fiskalną. Organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa. Kompetencje społeczne: Świadomie stosować zasady higieny i bezpieczeństwa w miejscu pracy. Wykazywać odpowiedzialność i sumienność w wykonywaniu obowiązków. Efektywnie pracować w zespole i dostosowywać się do dynamicznych warunków pracy. Dbać o jakość i estetykę przygotowywanych potraw.	Instruktor będzie monitorować i oceniać uczestników podczas zajęć praktycznych, zwracając uwagę na: ✓ Przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy (np. prawidłowe mycie rąk, używanie rękawiczek, czystość stanowiska pracy). ✓ Poprawność wykonywania czynności kuchennych (np. krojenie, obróbka cieplna, przygotowanie dań zgodnie z recepturą). ✓ Obsługę sprzętu gastronomicznego (np. kuchenki, noży, krajalnicy, blendera). ✓ Sprawność i poprawność obsługi kasy fiskalnej (np. wystawianie paragonu, przyjmowanie płatności).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Opakowania żywności.
Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.
Aparatura grzejna.
Urządzenia chłodnicze.
Maszyny do mycia naczyń i utrzymania higieny zakładu pracy.
Wiadomości podstawowe.
Higiena zakładu żywienia zbiorowego.
Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych.

Charakterystyka procesów technologicznych.

Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

Technika sporządzania zup.

Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.

Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich.

Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej.

Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej

Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych, okolicznościowych oraz dietetycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 24

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Opakowania żywności, Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców	Kawa Maria	28-04-2025	10:40	12:10	01:30
2 z 24 Aparatura grzejna. Urządzenia chłodnicze	Kawa Maria	28-04-2025	12:25	13:55	01:30
3 z 24 Maszyny do mycia naczyń i utrzymania higieny zakładu pracy. Wiadomości podstawowe.	Kawa Maria	28-04-2025	14:10	15:40	01:30
4 z 24 Higiena zakładu żywienia zbiorczego. Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych	Kawa Maria	28-04-2025	16:25	17:55	01:30
5 z 24 Charakterystyka procesów technologicznych	Kawa Maria	29-04-2025	07:00	08:30	01:30
6 z 24 Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej	Kawa Maria	29-04-2025	08:45	10:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 24 technika sporządzania zup	Kawa Maria	29-04-2025	10:30	12:00	01:30
8 z 24 Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	06-05-2025	07:00	08:30	01:30
9 z 24 Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	06-05-2025	08:45	11:15	02:30
10 z 24 Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	06-05-2025	11:15	14:15	03:00
11 z 24 Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Joanna Grzyb	07-05-2025	07:00	11:15	04:15
12 z 24 Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Joanna Grzyb	07-05-2025	07:00	11:15	04:15
13 z 24 Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.	Joanna Grzyb	07-05-2025	11:15	14:15	03:00
14 z 24 Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich.	Joanna Grzyb	08-05-2025	11:00	15:15	04:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 24 Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Joanna Grzyb	08-05-2025	15:15	18:15	03:00
16 z 24 Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	09-05-2025	10:00	14:15	04:15
17 z 24 Technika sporządzania zup.	Kawa Maria	09-05-2025	14:15	17:15	03:00
18 z 24 Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej	Joanna Grzyb	10-05-2025	07:00	08:30	01:30
19 z 24 Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i produktów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej	Joanna Grzyb	10-05-2025	08:45	10:15	01:30
20 z 24 Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych okolicznościowych oraz dietetycznych	Joanna Grzyb	10-05-2025	10:30	12:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 24 Potrawy półmieszne w produkcji gastronomicznej. Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Joanna Grzyb	15-05-2025	11:00	15:15	04:15
22 z 24 Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej. Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych, okolicznościowych oraz dietetycznych.	Joanna Grzyb	15-05-2025	15:15	18:15	03:00
23 z 24 Obsługa kasy fiskalnej	Halina Wójcik	21-05-2025	10:00	17:15	07:15
24 z 24 Obsługa kasy fiskalnej	Halina Wójcik	22-05-2025	12:30	19:00	06:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	77,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	77,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Kawa Maria

nauczyciel z 29 letnim stażem pracy, studia wyższe



2 z 3

Joanna Grzyb

nauczyciel z 35 letnim stażem pracy, studia wyższe



3 z 3

Halina Wójcik

nauczyciel, wykładowca, szkoleniowca

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

wszystkie produkty potrzebne do kursu zapewnia Izba Rzemieśnicza

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie

Informacje dodatkowe

Usługa kierowana również do Uczestników Projektów Małopolski Pociąg do Kariery / Nowy Start w Małopolsce z EURESEM oraz innych projektów.

Po kursie uczestnicy przystępują do egzaminu sprawdzającego.

Po zakończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie wydane z izby Rzemieśniczej o ukończonym kursie w ilości 75 godzin po 45 minut, co dwie godziny przerwa 15 minut ,po 6 godzinach przerwa 45 minut

Adres

ul. Jana Kochanowskiego 32

33-100 Tarnów

woj. małopolskie

Izba Rzemieśnicza, oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Wojnar

E-mail szkolenia@izbarzemieslnicza.tarnow.pl

Telefon (+48) 735 961 872