



## Kucharz małej gastronomii- szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/04/03/13057/2667856

6 300,00 PLN brutto

6 300,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Biuro Doradczo-  
SzkolenioweAPLIKON Marcin  
Drewnowski

📍 Wyszonki-Błonie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 12.05.2025 do 14.06.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>absolwenci szkół gastronomicznych</li><li>kucharze i pomocnicy kucharza pracujący w małych lokalach gastronomicznych</li><li>koła gospodyń wiejskich</li><li>pracownicy cateringu zainteresowani podniesieniem swoich kwalifikacji.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	11-05-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	45
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do pracy na stanowisku kucharza małej gastronomii, ze szczególnym uwzględnieniem usług cateringowych. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności niezbędne do kompleksowej obsługi

impresz oraz efektywnego zarządzania surowcami i procesami kulinarnymi, w tym zrównoważonymi praktykami kulinarnymi.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę na stanowisku kucharza małej gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia i charakteryzuje organizację pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii.</li> <li>- zarządza czasem i pracą w zespole;</li> <li>- stosuje zasady BHP i ppoż.</li> <li>- omawia i charakteryzuje metody podawania posiłków w działalności cateringowej.</li> <li>- omawia i charakteryzuje zasady Dobrej Praktyki Cateringowej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej (system HACCP).</li> </ul>	Test teoretyczny
Przeprowadza obróbkę i przechowywanie surowców	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeprowadza obróbkę wstępną surowców, rozmrażanie żywności i obróbkę termiczną potraw;</li> <li>-przechowuje żywność zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.</li> </ul>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
Stosuje zasady gospodarki odpadami	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia i charakteryzuje gospodarkę odpadami pokonsumpcyjnymi.</li> </ul>	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze.

#### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Certyfikowany Egzaminator ICVC

<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Tak, podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR.
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii
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.
17. Kompetencje Zielone:

- Świadomość ekologiczna i zrównoważony rozwój w pracy gastronomicznej.
- Redukcja odpadów, efektywne wykorzystanie zasobów oraz ekologiczne praktyki.

### 1. Kompetencje Cyfrowe:

- Obsługa nowoczesnych technologii i oprogramowania używanego w gastronomii.

### 1. Zasady zdrowego odżywiania

- Zasady kompozycji zbilansowanych posiłków
- Wartości odżywcze posiłków, liczenie kalorii z posiłków
- Obróbka kulinarna

Czas trwania kursu: 45 godzin lekcyjnych. Jedna godzina lekcyjna jest rozumiana jako 45 minut.

Czas realizacji usługi podawany jest w godzinach dydaktycznych.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Artur Lenczewski

Gastronomia

2022 – właściciel i szef kuchni BISTRO „TALERZ SMAKU” W CHOROSZCZY

2010 - 2020 RESTAURACJA „PIĘĆ DĘBÓW” – SZEFE KUCHNI

2007 - 2010 RESTAURACJA „TOAST” – SZEFE KUCHNI

2006 - 2007 FITNES KLUB „EMA” – SZEFE KUCHNI

2005 - 2006 RESTAURACJA GRECKA „PANTEON” – SZEFE KUCHNI

2004 - 2005 RESTAURACJA „CAMELOT” – ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI

2003 - 2004 HOTEL „LEŚNY” – SZEFE KUCHNI

2002 - 2003 RESTOKLUB „ NA PRAWO” – SZEFE KUCHNI

2002 - 2002 RESTAURACJA „ BERLIN” – ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI

2001 - 2002 RESTAURACJA „ BOBROWA DOLINA” – SZEFE KUCHNI

2001 - 2001 PIZERIIA „ SAVONA „ - KUCHARZ

2000 - 2001 SPAGHETREIA „ HOKUS POKUS” – KUCHARZ”

1998 - 2000 PRZEDSIĘBIORSTWO WIELOBRANŻOWE „JARD” – KUCHARZ

ORGANIZATOR W 2020 I 2022 ROKU OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO „SMAKI PODLASIA”

VICE PREZES STOWARZUSZENIA POLSKA INICJATYWA KULINARNA

UKOŃCZONE KURSY:

- DYPLOM MISTRZ W ZAWODZIE KUCHARZ
- DYPLOM „PROTOKOŁ DYPLMATYCZNY” UPRAWNIA DO OBSŁUGI NAJWARZNIĘJSZYCH OSÓB Z CAŁEGO ŚWIATA ( OGŚLUGA -PATRIARCHA MOSKWY I CAŁEJ RUSI CYRYL I , PATRIARHA JEROZOLIMY III )
- KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA
- NOWE TECHNIKI SZTUKI KULINARNEJ – AKADEMIA KULINARNA KURTA SHELLERA
- KUCHNIA MOLEKULARNA JEAN BOSA
- JUROR W KONKURSACH KULINARNYCH



2 z 2

## Piotr Grycuk

Piotr Grycuk to doświadczony nauczyciel, trener i praktyk w dziedzinie gastronomii, z bogatym doświadczeniem zawodowym zdobywanym w ostatnich latach. Od 2022 roku pracuje w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Rudce jako nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. W latach 2020–2022 był nauczycielem zajęć praktycznych w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach, gdzie kształcił przyszłych techników żywienia i kucharzy. Od 2016 roku prowadzi Studio Kulinarne „Zmokła Kura”, w ramach którego organizuje warsztaty kulinarne dla dzieci i dorosłych, współpracuje z szefami kuchni, instytucjami oświatowymi i firmami oraz organizuje wydarzenia gastronomiczne, takie jak pokazy i prezentacje. Jego działalność łączy edukację z praktyką, budując kreatywne i profesjonalne doświadczenia kulinarne. Piotr Grycuk stale rozwija swoje kompetencje – posiada kwalifikacje zawodowe w zakresie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharza, a obecnie uczestniczy w kursie cukierniczym w ZSGS w Olsztynie. Jego wszechstronność obejmuje także prowadzenie kawiarni, zarządzanie zespołem, tworzenie menu oraz kontrolę budżetu, co pozwala mu skutecznie łączyć aspekty teoretyczne z praktycznymi w gastronomii. Doświadczenie w pracy z młodzieżą i dorosłymi sprawia, że potrafi skutecznie dostosowywać treści i metody nauczania do potrzeb uczestników, inspirując ich do rozwijania pasji i umiejętności kulinarnych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma komplet materiałów szkoleniowych.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych z funduszy europejskich warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych, zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy oraz spełnienie wszystkich warunków określonych przez Operatora, który udziela dofinansowania.

### Informacje dodatkowe

Absolwent szkolenia otrzymuje zaświadczenie ukończenia szkolenia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Uczestnicy, którzy zdadzą egzamin otrzymają certyfikat potwierdzający kwalifikację zawodowe systemu ICVC.

Zajęcia realizowane będą w formie stacjonarnej.

Jednym z warunków ukończenia szkolenia jest udział w 80% zajęć, na każdym zajęciach uczestnik podpisuje listę obecności.

# Adres

Wyszonki-Błonie 10A  
18-214 Wyszonki-Błonie  
woj. podlaskie

Zajęcia realizowane będą w świetlicy wiejskiej w Wyszonkach Błoniach.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Marcin Drewnowski**

**E-mail** [marcin.drewnowski@wp.pl](mailto:marcin.drewnowski@wp.pl)

**Telefon** (+48) 502 729 541