



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

Brak ocen dla tego dostawcy

Zielone Kompetencje w Nowoczesnej Kuchni - Kucharz z egzaminem Czeladniczym

Numer usługi 2025/02/16/164244/2562765

📍 Mokre / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 05.05.2025 do 13.05.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa usługi: • osoby pragnące rozpocząć karierę w gastronomii • osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharz • osoby zamieszkujące, pracujące lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego, powiat bieszczadzki, powiat brzozowski, powiat leski, powiat sanocki • osoby pracujące chcące podnieść kwalifikacje
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

W trakcie zajęć uczymy m.in. opracowywania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności. Kurs obejmuje zagadnienia zielonych kompetencji, gotowanie metodą sous vide, przygotowywanie dań bio, a także zrównoważone zarządzanie surowcami i minimalizację odpadów zgodnie z ideą zero.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, określać odżywczość i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia.	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych, wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności, określa odżywczość i energetyczną wartość potraw oraz stosuje zasady racjonalnego żywienia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi planować i organizować produkcję gastronomiczną, opracowywać menu dla różnych grup konsumentów.	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje planowania i organizacji produkcji gastronomicznej, opracowuje menu dla różnych grup konsumentów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi stosować metody i techniki obróbki technologicznej, sporządzać potrawy i napoje, użytkować narzędzia, maszyny i sprzęt, przestrzegać zasad podawania i przechowywania potraw	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje obróbki technologicznej, sporządza potrawy i napoje, użytkuje narzędzia, maszyny i sprzęt, przestrzega zasad podawania i przechowywania potraw.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi przygotowywać potrawy metodą sous vide, tworzyć dania bio, diet bezglutenowej i wegetariańskiej.	Uczestnik omawia, weryfikuje i przygotowuje potrawy metodą sous vide oraz dania bio, diet bezglutenowej i wegetariańskiej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi zrównoważenie zarządzać surowcami oraz minimalizować odpady zgodnie z ideą zero waste	Uczestnik wybiera lokalne i sezonowe produkty, korzysta z certyfikowanych produktów ekologicznych i fair trade, ogranicza użycie mięsa na rzecz roślinnych alternatyw, wykorzystuje całe produkty (np. obierki do bulionów), odpowiednio przechowuje żywność i kompostuje odpady organiczne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Uczestnik potrafi przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza Lubelszczyzny
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program szkolenia

- Dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych.
- Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.
- Określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosowanie zasad racjonalnego żywienia.
- Planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej.
- Określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
- Stosowanie metod i technik obróbki technologicznej.
- Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów.
- Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu.
- Przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów.
- Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów.
- Opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów.
- Gotowanie metodą sous vide.
- Przygotowywanie dań bio, diet bezglutenowej i wegetariańskiej.
- Zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór lokalnych i sezonowych produktów, korzystanie z certyfikowanych produktów ekologicznych i fair trade, ograniczenie użycia mięsa na rzecz roślinnych alternatyw).
- Minimalizacja odpadów i zero waste (wykorzystywanie całych produktów, odpowiednie przechowywanie żywności, kompostowanie odpadów organicznych).
- Przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych.
- Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
- Egzamin potwierdzający kwalifikacje.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych. Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.	ARTUR ZASKÓRSKI	05-05-2025	16:00	20:00	04:00
2 z 9 Określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosowanie zasad racjonalnego żywienia. Planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej	ARTUR ZASKÓRSKI	06-05-2025	16:00	20:00	04:00
3 z 9 Określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty. Stosowanie metod i technik obróbki technologicznej. Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów.	ARTUR ZASKÓRSKI	08-05-2025	16:00	20:00	04:00
4 z 9 Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu. Przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów. Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów.	ARTUR ZASKÓRSKI	09-05-2025	16:00	20:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 9 Opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów. Gotowanie metodą sous vide. Przygotowywanie dań bio, diet bezglutenowej i wegetariańskiej.	ARTUR ZASKÓRSKI	10-05-2025	09:00	12:00	03:00
6 z 9 Zrównoważone zarządzanie surowcami	ARTUR ZASKÓRSKI	10-05-2025	12:00	17:00	05:00
7 z 9 Minimalizacja odpadów i zero waste	ARTUR ZASKÓRSKI	11-05-2025	09:00	17:00	08:00
8 z 9 Przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych. Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.	ARTUR ZASKÓRSKI	12-05-2025	16:00	20:00	04:00
9 z 9 Egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	13-05-2025	15:00	19:00	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ARTUR ZASKÓRSKI

Pan Artur Zaskórski posiada tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz i Cukiernik, który od ponad 20 lat kształtuje świat gastronomii, inspirując innych swoją wiedzą i innowacyjnym podejściem do gotowania.

Od 2004 do 2021 roku piastował kluczowe stanowiska w branży gastronomicznej – był Szefem Kuchni, Dyrektorem ds. Gastronomii oraz Regionalnym Kierownikiem ds. Rozwoju Gastronomii. Zdobyte doświadczenie pozwoliło mu dogłębnie poznać tajniki funkcjonowania profesjonalnych kuchni i nowoczesnych konceptów restauracyjnych. To właśnie w tym okresie nauczył się łączyć perfekcyjne rzemiosło kulinarne z umiejętnościami menedżerskimi, co dziś czyni go wyjątkowym ekspertem w swojej dziedzinie.

W 2017r. założył Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski, które stało się renomowaną placówką edukacyjną dla przyszłych kucharzy, cukierników i pasjonatów gastronomii. Jego firma posiada oficjalny wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych (RIS) pod numerem 2.24/00007/2022, co świadczy o najwyższych standardach nauczania.

Posiada Certyfikat Academy of Education – VCC, a jego kompetencje potwierdzają liczne szkolenia i certyfikaty branżowe.

Ekspert nowoczesnej kuchni – od tradycji po innowacje.

Artur Zaskórski to kucharz, który łączy tradycję z nowoczesnością, odkrywając nieznane dotąd połączenia smaków i tekstur.

Jego misją jest tworzenie kuchni przyszłości, która nie tylko zachwyca smakiem i wyglądem, ale również wspiera zdrowy tryb życia i dbałość o środowisko.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe według potrzeb szkoleniowych.

Adres

Mokre 116

38-542 Mokre

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249