



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Przygotowanie potraw z grilla i barbecue z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz cyfrowych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/02/26/127923/2585199

📍 Teleśnica Oszwarowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 09.05.2025 do 07.06.2025

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią m.in: - absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej, - właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp., - osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue, - osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue. Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek. Od Uczestników/czek wymagana jest: - podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu, - nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii, - podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue. Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	08-05-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie do samodzielnej pracy. Osoba, która zdobędzie kwalifikacje 13828 jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. Dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki tj: sałatki, sosy, dipy, dresingi. Obsługuje piec w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizowania stanowiska pracy. Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
	b) wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) stosuje ocenę organoleptyczną surowców	
Przygotowuje stanowisko pracy.	d) organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Wywiad ustrukturyzowany
	e) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	
	a) stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
	b) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	
	d) utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) przygotowuje grilla do użytku b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe c) przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue.	a) stosuje receptury b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue e) przygotowuje półprodukty do grillowania f) grilluje różne grupy surowców h) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie h) porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą wizerunku kucharza grill i barbecue.	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą dbałości o własny rozwój zawodowy.	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13828
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie stanowiska pracy
2. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

Kwalifikacje zielone zawarte w kursie:

1. Zrównoważone wybory składników.
2. Minimalizacja marnowania.
3. Energooszczędność.
4. Redukcja odpadów.
5. Używanie ekologicznych produktów i opakowań.
6. Edukacja dotycząca śladu węglowego.
7. Kreowanie menu zrównoważonego ekologicznie.
8. Utrzymanie czystości i higieny w sposób przyjazny dla środowiska, np. poprzez stosowanie ekologicznych środków czystości.

Kwalifikacje cyfrowe zawarte w kursie:

1. Umiejętności cyfrowe związane z Food cost, recepturami cyfrowymi, menu cyfrowym.
2. Umiejętności cyfrowe związane z obsługą systemu POS, elektronicznego systemu zamówień.
3. Umiejętność prezentacji oferty w Internecie, z uwzględnieniem różnych narzędzi i metod promocji: fotografia produktowa, materiały audio-video.

Włączenie kwalifikacji zielonych i cyfrowych do kursu nie tylko rozwija techniczne umiejętności kulinarne uczestników, ale także kształtuje ich jako świadomych kucharzy, którzy potrafią korzystać z nowoczesnych technologii. To połączenie umiejętności sprzyja zarówno ich rozwojowi zawodowemu, jak i przyczynia się do budowania bardziej odpowiedzialnej gastronomii.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Wskazane 32 h obejmują czas trwania usługi, przerwy stanowią odrębny czas.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Organizowanie stanowiska pracy.	SEBASTIAN STEMPAK	09-05-2025	14:00	15:30	01:30
2 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	09-05-2025	15:30	15:45	00:15
3 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	09-05-2025	15:45	17:15	01:30
4 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	09-05-2025	17:15	17:30	00:15
5 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	09-05-2025	17:30	19:00	01:30
6 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	09-05-2025	19:00	19:30	00:30
7 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	09-05-2025	19:30	21:00	01:30
8 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	10-05-2025	08:00	09:30	01:30
9 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	10-05-2025	09:30	09:45	00:15
10 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	10-05-2025	09:45	11:15	01:30
11 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	10-05-2025	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	10-05-2025	11:30	13:00	01:30
13 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	10-05-2025	13:00	13:30	00:30
14 z 28 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	10-05-2025	13:30	15:00	01:30
15 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	06-06-2025	14:00	15:30	01:30
16 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	06-06-2025	15:30	15:45	00:15
17 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	06-06-2025	15:45	17:15	01:30
18 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	06-06-2025	17:15	17:30	00:15
19 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	06-06-2025	17:30	19:00	01:30
20 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	06-06-2025	19:00	19:30	00:30
21 z 28 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	06-06-2025	19:30	21:00	01:30
22 z 28 Przygotowanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	07-06-2025	08:00	09:30	01:30
23 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	07-06-2025	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 28 Wydawanie potraw z grilla i barbecue.	SEBASTIAN STEMPAK	07-06-2025	09:45	10:30	00:45
25 z 28 Doskonalenie umiejętności zawodowych.	SEBASTIAN STEMPAK	07-06-2025	10:30	11:15	00:45
26 z 28 Przerwa	SEBASTIAN STEMPAK	07-06-2025	11:15	11:30	00:15
27 z 28 Walidacja.	-	07-06-2025	11:30	14:00	02:30
28 z 28 Certyfikacja.	-	07-06-2025	14:00	14:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

SEBASTIAN STEMPAK

Posiada piętnastoletnie doświadczenie w gastronomii. Jego kulinarna przygoda rozpoczęła się w Krakowie, gdy jako zwykły kucharz trafił do Hotelu Starego i Restauracji 3 Rybki. Po jakimś czasie zostało cukiernikiem i pasją do cukiernictwa towarzyszy mu po dzień dzisiejszy. Aktualnie jest szefem kuchni w Restauracji Nota_Resto przy ul. Krzyża 17 w Krakowie. W międzyczasie prowadzi warsztaty gotowania „Zamieszanie” dla osób, które nie są zawodowo związane z gastronomią. Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.: fartuszek, notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania potraw grill i barbecue. Kod kwalifikacji w ZSK: 13828.

Adres

Teleśnica Oszwarowa 14b
38-700 Teleśnica Oszwarowa
woj. podkarpackie

38-700 Teleśnica Oszwarowa 14b

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316