



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

41 ocen

Zielone Kompetencje w Nowoczesnej Kuchni - Kucharz z egzaminem Czeladniczym

Numer usługi 2025/06/28/164244/2844131

📍 Pobiedno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 29.09.2025 do 09.10.2025

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
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 swoje kwalifikacje
Minimalna liczba uczestników	3
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. opracowania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej

oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowej jakości żywności. Kurs obejmuje zagadnienia zielonych kompetencji, gotowanie metodą sous vide, przygotowanie dań bit, a także zrównoważone zarządzanie surowcami i minimalizację odpadów zgodnie z ideą zero waste.

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 zdrowej 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 zdrowej jakości żywności, określa odżywczość i energetyczną wartość potraw oraz stosuje zasady racjonalnego żywienia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi planować i organizować produkcje gastronomiczną, opracować menu dla różnych grup konsumentów.	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje planowania i organizacji produkcji gastronomicznej, opracowania menu dla różnych grup konsumentów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje obróbki technologicznej, sporządza potrawy i napoje, użytkowuje narzędzia, maszyny i sprzęt, przestrzega zasady podawania i przechowywania potraw.	Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje obróbki technologicznej sporządza potrawy i napoje, użytkowuje narzędzia, maszyny i sprzęt, przestrzega zasad podawania i przechowywania potraw.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi przygotować potrawy metoda sous vide, tworzyć dania bit, diet bezglutenowej i wegetariańskiej.	Uczestnik omawia, weryfikuje i przygotowuje potrawy metoda 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 Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program szkolenia

1. Towaroznawstwo i gospodarka surowcami

- Dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych.
- Określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty.
- Przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów.
- Zrównoważone zarządzanie surowcami (lokalne, sezonowe, ekologiczne, fair trade, ograniczenie mięsa).

2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo

- Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.
- Przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych.
- Przestrzeganie zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.

3. Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny

- Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu.
- Przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów.

4. Zrównoważona gastronomia i zero waste

- Minimalizacja odpadów i zero waste (wykorzystywanie całych produktów, odpowiednie przechowywanie, kompostowanie).
- Racjonalne wykorzystanie produktów i energii w kuchni.

5. Wartość odżywcza i planowanie żywienia

- Określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw.
- Stosowanie zasad racjonalnego żywienia.
- Opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów.

6. Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej

- Planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej.
- Stosowanie metod i technik obróbki technologicznej.

- Sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów.
- Gotowanie metodą sous vide.
- Przygotowywanie dań bio, bezglutenowych i wegetariańskich.

7. Egzamin potwierdzający kwalifikacje

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 1. Towaroznawstwo i gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	29-09-2025	16:00	20:00	04:00
2 z 8 2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo	Artur Zaskórski	30-09-2025	16:00	20:00	04:00
3 z 8 3. Obsługa sprzętu i serwis gastronomiczny	Artur Zaskórski	01-10-2025	16:00	20:00	04:00
4 z 8 4. Zrównoważona gastronomia i zero waste	Artur Zaskórski	02-10-2025	16:00	20:00	04:00
5 z 8 5. Wartość odżywcza i planowanie żywienia	Artur Zaskórski	03-10-2025	16:00	20:00	04:00
6 z 8 6. Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	04-10-2025	09:00	16:00	07:00
7 z 8 6. Organizacja i technologia produkcji gastronomicznej	Artur Zaskórski	05-10-2025	09:00	16:00	07:00
8 z 8 Egzamin	-	09-10-2025	08:00	14:00	06:00

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.

2 z 2

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe według potrzeb szkoleniowych.

Adres

Pobiedno 28

38-505 Pobiedno

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249