



Izba Rzemieślnicza,  
oraz Małej i Średniej  
Przedsiębiorczości  
w Tarnowie

★★★★★ 4,6 / 5

26 ocen

## Pomoc kuchenna - kucharz

Numer usługi 2025/08/01/55869/2917623

📍 Tarnów / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 20.08.2025 do 29.08.2025

4 200,00 PLN brutto

4 200,00 PLN netto

87,50 PLN brutto/h

87,50 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Identyfikatory projektów        | Małopolski Pociąg do kariery                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Grupa docelowa usługi           | <p>Szkolenie skierowane jest do osób, które:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Chcą rozpocząć karierę w branży gastronomicznej.</li><li>✓ Nie posiadają doświadczenia, ale chcą zdobyć podstawowe umiejętności zawodowe.</li><li>✓ Są zainteresowane pracą na stanowisku <b>pomoc kuchenna</b> lub <b>kucharz</b>.</li><li>✓ Szukają praktycznego szkolenia, które przygotuje ich do pracy w restauracjach, barach, stołówkach czy cateringu.</li></ul> |
| Minimalna liczba uczestników    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Maksymalna liczba uczestników   | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Data zakończenia rekrutacji     | 18-08-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba godzin usługi            | 48                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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 szkolenia jest przygotowanie uczestników do pracy w branży gastronomicznej poprzez zdobycie podstawowych umiejętności i wiedzy niezbędnej na stanowiskach pomoc kuchenna oraz kucharz.

Uczestnicy po ukończeniu szkolenia będą znać podstawowe zasady pracy w kuchni.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <p><b>Wiedza :</b><br/>Uczestnik wymienia podstawowe zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii.</p> <p>Wyjaśnia organizację pracy w kuchni i podział obowiązków.</p> <p>Opisuje podstawowe techniki kulinarne oraz sposoby przygotowywania potraw.</p> <p>Charakteryzuje obsługę urządzeń gastronomicznych oraz zasady ich konserwacji.</p> | <p><b>Wiedza – uczeń:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Poprawnie wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa.</li><li>• Prawidłowo wyjaśnia strukturę pracy w kuchni.</li><li>• Dokładnie opisuje techniki kulinarne i etapy przygotowania potraw</li></ul>                                                                                                               | Test teoretyczny                    |
| <p><b>Umiejętności:</b><br/>Przygotowuje proste dania i półprodukty zgodnie z recepturami.</p> <p>Stosuje zasady prawidłowego przechowywania i przygotowywania produktów spożywczych.</p> <p>Obsługuje sprzęt kuchenny, narzędzia gastronomiczne</p> <p>Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa.</p>          | <p><b>Umiejętności – uczeń:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i zasadami HACCP.</li><li>• Dobiera i stosuje właściwe metody przechowywania produktów.</li><li>• Sprawnie obsługuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne.</li><li>• Zachowuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami BHP i ergonomii.</li></ul>          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| <p><b>Kompetencje społeczne:</b><br/>Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa w miejscu pracy.</p> <p>Wykazuje się odpowiedzialnością i sumiennością w wykonywaniu obowiązków.</p> <p>Współpracuje efektywnie w zespole i adaptuje się do zmieniających się warunków pracy.</p> <p>Dbą o jakość i estetykę przygotowywanych potraw.</p>       | <p><b>Kompetencje społeczne – uczeń:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w praktyce.</li><li>• Wykazuje się punktualnością, starannością i odpowiedzialnością.</li><li>• Efektywnie współpracuje w zespole, komunikując się adekwatnie.</li><li>• Utrzymuje jakość i estetykę potraw nawet w zmiennych warunkach pracy.</li></ul> | 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.

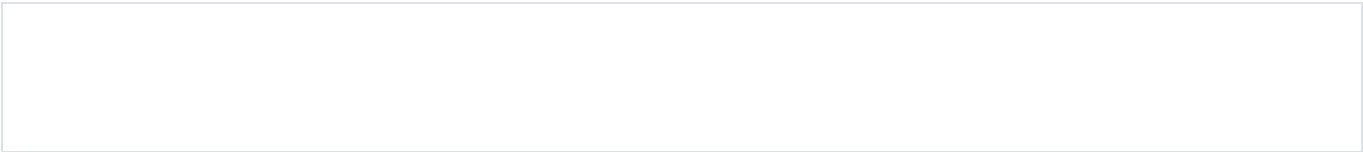
Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.

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: 18

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 18</div> Opakowania żywności. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.              | Janina Grzyb | 20-08-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |
| <div>2 z 18</div> Aparatura grzejna. Urządzenia chłodnicze.                                            | Janina Grzyb | 20-08-2025            | 12:45               | 14:45               | 02:00         |
| <div>3 z 18</div> 8 Maszyny do mycia naczyń i utrzymania higieny zakładu pracy. Wiadomości podstawowe. | Janina Grzyb | 20-08-2025            | 14:30               | 16:00               | 01:30         |
| <div>4 z 18</div> Higiena zakładu żywienia zbiorowego. Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych  | Janina Grzyb | 20-08-2025            | 16:45               | 18:15               | 01:30         |
| <div>5 z 18</div> Charakterystyka procesów technologicznych                                            | Janina Grzyb | 21-08-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 18 Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej. | Janina Grzyb | 21-08-2025            | 12:45               | 14:15               | 01:30         |
| 7 z 18 Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.                      | Janina Grzyb | 21-08-2025            | 14:30               | 16:00               | 01:30         |
| 8 z 18 Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.         | Janina Grzyb | 21-08-2025            | 16:45               | 18:15               | 01:30         |
| 9 z 18 8 Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.                       | Janina Grzyb | 22-08-2025            | 11:00               | 15:15               | 04:15         |
| 10 z 18 Technika sporządzania zup.                                                                     | Janina Grzyb | 22-08-2025            | 15:15               | 18:15               | 03:00         |
| 11 z 18 Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.               | Kawa Maria   | 27-08-2025            | 11:00               | 15:15               | 04:15         |
| 12 z 18 Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.                       | Kawa Maria   | 27-08-2025            | 15:15               | 18:15               | 03:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                    | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>13 z 18</b> Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich.                           | Kawa Maria | 28-08-2025            | 11:00               | 15:15               | 04:15         |
| <b>14 z 18</b> Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej. | Kawa Maria | 28-08-2025            | 15:15               | 18:00               | 02:45         |
| <b>15 z 18</b> Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej.                                              | Kawa Maria | 29-08-2025            | 11:00               | 12:30               | 01:30         |
| <b>16 z 18</b> Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej.                   | Kawa Maria | 29-08-2025            | 12:45               | 14:15               | 01:30         |
| <b>17 z 18</b> Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej    | Kawa Maria | 29-08-2025            | 14:30               | 16:00               | 01:30         |
| <b>18 z 18</b> walidacja                                                                                   | -          | 29-08-2025            | 16:00               | 16:30               | 00:30         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 4 200,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 200,00 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

87,50 PLN

Koszt osobogodziny netto

87,50 PLN

## Prowadzący

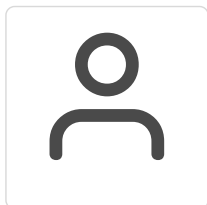
Liczba prowadzących: 2



1 z 2

**Kawa Maria**

nauczyciel z 29 letnim stażem pracy, studia wyższe



2 z 2

**Janina Grzyb**

nauczyciel z 35 letnim stażem pracy, studia wyższe

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

wszystkie produkty potrzebne do kursu zapewnia Izba Rzemieślnicza, samodzielne stanowiska pracy

### 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 walidacji wewnętrznej. Otrzymuje zaświadczenie o nabytych kompetencjach

Po zakończeniu kursu uczestnik otrzymuje zaświadczenie wydane z izby Rzemieślniczej 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 Rzemieślnicza, 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](mailto:szkolenia@izbarzemieslnicza.tarnow.pl)

**Telefon** (+48) 735 961 872