



Organizacja imprez okolicznościowych z egzaminem potwierdzającym nabyte kompetencje

Numer usługi 2025/10/14/10510/3077850

4 500,00 PLN brutto
4 500,00 PLN netto
214,29 PLN brutto/h
214,29 PLN netto/h

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

📍 Żarki
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 21:00 h
📅 27.05.2026 do 01.06.2026

★★★★★ 4,6 / 5

1 880 ocen

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do osób pełnoletnich zainteresowanych pracą w branży gastronomicznej, hotelarskiej lub eventowej, a także do osób planujących samodzielnie organizować przyjęcia okolicznościowe. Uczestnicy powinni być w dobrym stanie zdrowia i wykazywać zainteresowanie tematyką obsługi klienta, aranżacji i dekoracji.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
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

Usługa przygotowuje do zdobycia kwalifikacji z zakresu organizacji i obsługi imprez okolicznościowych. Uczestnik nabeździe wiedzę i umiejętności praktyczne z planowania, przygotowywania i obsługi przyjęć, dekorowania sali i stołów oraz profesjonalnej obsługi klienta, co pozwoli na podjęcie pracy w branży gastronomicznej lub organizacji eventów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje przyjęć i dobiera odpowiednią formę organizacji.	Poprawnie klasyfikuje przyjęcia (zasiadane, stojące, mieszane).	Test teoretyczny
Planuje rozmieszczenie stołów i gości.	Tworzy poprawne ustawienie stołów i rozmieszcza wizytówki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje nakrycie stołu zgodnie ze standardami.	Prawidłowo ustawia zastawę, sztucze, szkło i dekoracje.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175 oraz z 2024 r. poz. 1854)

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego oddział w Warszawie-Krajowe Centrum Akredytacji(KCA)

Program

Lp.	Zakres tematyczny	Tematyka zajęć	Godziny teoretyczne	Godziny praktyczne	Łącznie
1	Organizacja i obsługa przyjęć	Rodzaje przyjęć (na stojąco, zasiadane, mieszane), ustawienie stołów, przygotowanie nakryć, rozmieszczenie gości, wizytówki	2	6	8
2	Formy obsługi konsumenta	Wizerunek kelnera, metody obsługi, techniki noszenia, zbieranie zastawy	2	6	8

3	Aranżacja i dekoracja	Dekorowanie sali, stołów, dobór dodatków	0	4	4
Razem			4	16	20

Czas trwania usługi: 21 godz. w tym 4 godzin zajęć teoretycznych, 16 godzin zajęć praktycznych oraz 1 godzina przeznaczona na walidację.

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Walidacja/Egzamin końcowy (1h)

Walidacja trwa łącznie **1 godzinę** i składa się z części teoretycznej oraz praktycznej.

Część teoretyczna realizowana jest w formie testu wiedzy. Weryfikowana jest znajomość rodzajów przyjęć (zasiadane, stojące, mieszane) oraz zasad organizacji i planowania wydarzeń okolicznościowych.

Część praktyczna odbywa się poprzez obserwację w warunkach symulowanych. Uczestnik planuje rozmieszczenie stołów i gości, rozmieszcza wizytówki oraz przygotowuje nakrycie stołu zgodnie ze standardami, prawidłowo ustawiając zastawę, sztucze, szkło i dekoracje.

Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi rozwojowej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	214,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	214,29 PLN

W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Szczepańska

wykształcenie:

Zespół Szkół Rolniczych w Myszkowie - Technik technologii żywności

Medyczne Studium Zawodowe - Technik dietetyk

Tytuł Mistrza w Zawodzie Kucharz

wykładowca na kursie Kucharz od 2001 r. - obecnie

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują komplet materiałów dydaktycznych, w tym:

- zeszyt,
- długopis,
- podręcznik.

Dodatkowo, na potrzeby zajęć praktycznych zapewnione są wszystkie niezbędne produkty spożywcze.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem kursu może zostać każda osoba pełnoletnia zainteresowana tematyką kursu.

Informacje dodatkowe

Usługa rozwojowa obejmuje łącznie **21 godzin dydaktycznych**, w tym:

- **4 godzin** zajęć teoretycznych,
- **16 godzin** zajęć praktycznych,
- **1 godzina** przeznaczona na **walidację**

Czas trwania jednej godziny dydaktycznej wynosi 45 minut.

Przerwy nie są wliczane do czasu trwania usługi rozwojowej.

Adres

ul. Sosnowa 2
42-310 Żarki
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Carmen Ceballos

E-mail c.ceballos@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 603 307 404