



## Kucharz

Numer usługi 2025/11/12/5016/3140450

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

45,00 PLN brutto/h

45,00 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego w  
Warszawie

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 100 h

225 ocen

📅 23.02.2026 do 20.03.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Kierunek - Rozwój

Grupa docelowa usługi

- **Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii** – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.
- **Pracownicy branży gastronomicznej** – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.
- **Pasjonaci kulinariów** – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.
- **Pracodawcy i menedżerowie gastronomii** – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.
- **Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne** – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

5

Data zakończenia rekrutacji

16-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

100

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestników do pracy w placówkach gastronomicznych.

Nabycie przez uczestników umiejętności w zakresie zadań zawodowych kucharza.

Nauczenie pracy w profesjonalnej kuchni – od teorii po praktykę, poznanie nowoczesnych technik gotowania, zdobycie certyfikatu zgodnego z rozporządzeniem MEN.

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

| Efekty uczenia się                                                                     | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Metoda walidacji                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Samodzielnie rozróżnia i charakteryzuje surowce do produkcji gastronomicznej.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia techniki obróbki surowców (krojenie, gotowanie, smażenie)</li> <li>- dobiera metody konserwacji i sposoby przechowywania surowców</li> <li>- ocenia jakość surowców i półproduktów oraz ich przydatność kulinarną</li> <li>- określa wartość odżywczą i energetyczną produktów</li> <li>- określa zasady żywienia dietetycznego</li> </ul>                                                                                        | Wywiad swobodny                     |
| Samodzielnie sporządza potrawy i dodatki zgodnie z przepisami i technikami kulinarnymi | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera surowce, przyprawy i sprzęt do produkcji określonych potraw i napojów</li> <li>- zestawia potrawy i układa jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</li> <li>- sporządza potrawy dietetyczne</li> <li>- dobiera właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>- obsługuje maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów</li> <li>- posługuje się drobnym sprzętem gastronomicznym</li> </ul> | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje obróbkę wstępną surowców                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- sortuje, myje, obiera</li> <li>- skrobie, patroszy, filetuje</li> <li>- rozbiera na elementy, trybuje z kości</li> <li>- rozdrabnia</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje prawidłową obróbkę termiczną produktu                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera parametry prowadzenia obróbki cieplnej surowców i półproduktów</li> <li>- określa zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki oraz ich wpływ na wartość odżywczą wyrobu</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                               | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzega zasad BHP</li> <li>- utrzymuje czystość stanowiska</li> <li>- prawidłowo myje i konserwuje sprzęt kuchenny</li> </ul>                                                                                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Samodzielnie planuje i organizuje pracę w kuchni | <ul style="list-style-type: none"> <li>- określa zasady planowania produkcji</li> <li>- określa koszty, kalkuluje ceny</li> <li>- rozlicza produkcję</li> <li>- zarządza efektywnie czasem pracy</li> <li>- przygotowuje stanowisko pracy i organizuje pracę własną</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

| Lp | Rodzaj zajęć        | Przedmiot nauczania                                                                                                                       | Liczba godzin           |
|----|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1  | Zajęcia teoretyczne | 1. Spotkanie organizacyjne<br>2. Zasady żywienia<br>3. BHP<br>4. Towaroznawstwo<br>5. Podstawowe zasady HACCP<br>6. Organizacja produkcji | 20 godzin dydaktycznych |

|   |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |
|---|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 2 | Zajęcia praktyczne | 1. Techniki sporządzania dań podstawowych<br>2. Potrawy z kasz, potrawy z mięs<br>3. Potrawy z mąki, potrawy z mięs, potrawy z drobiu<br>4. Potrawy z ryb<br>5. Potrawy z mleka i przetworów mlecznych<br>6. Dodatki do dań podstawowych, sosy gorące, porcjowanie i dekorowanie<br>7. Techniki sporządzania wywarów i zup<br>8. Techniki sporządzania zup, przygotowanie dodatków do zup<br>9. Techniki sporządzania przekąsek zimnych, sporządzanie galaret mięsnych i rybnych, sosy zimne<br>10. Przekąski gorące<br>11. Podział i charakterystyka deserów<br>12. Potrawy dietetyczne, potrawy regionalne, potrawy narodowe<br>13. Potrawy okolicznościowe | 80 godziny dydaktycznych |
|---|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

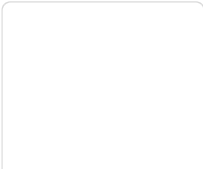
# Cennik

## 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                 | 45,00 PLN    |
| Koszt osobogodziny netto                  | 45,00 PLN    |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Piotrowski



Wykładowca o dużym doświadczeniu zawodowym, szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem, juror wielu konkursów kulinarnych.

Ukończył Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego W Warszawie - wydział nauk o żywieniu.

Instruktor praktycznej nauki zawodu z uprawnieniami pedagogicznymi.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują materiały przygotowane przez wykładowcę, notatnik, długopis oraz produkty żywnościowe, dodatki, przyprawy do przygotowywania dań.

W trakcie szkolenia udostępnione są:

- plansze poglądowe
- slajdy
- filmy szkoleniowe

### Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które:

- ukończyły co najmniej szkołę podstawową lub gimnazjum

- ukończyły 18 rok życia.

### Informacje dodatkowe

Cena usługi zawiera wszystkie niezbędne koszty. Uczestnik nie ponosi żadnych dodatkowych opłat.

W harmonogramie uwzględniono przerwy, które ustalane są pomiędzy uczestnikami a prowadzącymi zajęcia.

## Adres

ul. Podwale 13

00-252 Warszawa

woj. mazowieckie

Zajęcia teoretyczne odbywają się w w salach szkoleniowych, wyposażonych w niezbędny sprzęt i urządzenia multimedialne. Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowni gastronomicznej wyposażonej w profesjonalny sprzęt gastronomiczny i samodzielne stanowiska do przygotowywania potraw.

Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania bhp, p.poż i sanitarnohigieniczne potwierdzone opiniami wydanymi przez Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej oraz Inspektora Sanitarnego.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Dorota Gromadzka**

**E-mail** [dorota.gromadzka@zdz.edu.pl](mailto:dorota.gromadzka@zdz.edu.pl)

**Telefon** (+48) 603 372 449