



Izba Rzemieślnicza,
oraz Małej i Średniej
Przedsiębiorczości
w Tarnowie

★★★★★ 4,7 / 5

37 ocen

Pomoc kuchenna - kucharz

Numer usługi 2026/01/07/55869/3242195

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 12.01.2026 do 28.01.2026

3 888,00 PLN brutto

3 888,00 PLN netto

81,00 PLN brutto/h

81,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które: ✓ Chcą rozpocząć karierę w branży gastronomicznej. ✓ Nie posiadają doświadczenia, ale chcą zdobyć podstawowe umiejętności zawodowe. ✓ Są zainteresowane pracą na stanowisku pomoc kuchenna lub kucharz. ✓ Szukają praktycznego szkolenia, które przygotuje ich do pracy w restauracjach, barach, stołówkach czy cateringu.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	09-01-2026
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
Wiedza : Uczestnik wymienia podstawowe zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii. Wyjaśnia organizację pracy w kuchni i podział obowiązków. Opisuje podstawowe techniki kulinarne oraz sposoby przygotowywania potraw. Charakteryzuje obsługę urządzeń gastronomicznych oraz zasady ich konserwacji.	Wiedza – uczeń: • Poprawnie wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa. • Prawidłowo wyjaśnia strukturę pracy w kuchni. • Dokładnie opisuje techniki kulinarne i etapy przygotowania potraw	Test teoretyczny
Umiejętności: Przygotowuje proste dania i półprodukty zgodnie z recepturami. Stosuje zasady prawidłowego przechowywania i przygotowywania produktów spożywczych. Obsługuje sprzęt kuchenny, narzędzia gastronomiczne Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa.	Umiejętności – uczeń: • Przygotowuje potrawy zgodnie z recepturą i zasadami HACCP. • Dobiera i stosuje właściwe metody przechowywania produktów. • Sprawnie obsługuje sprzęt i urządzenia gastronomiczne. • Zachowuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami BHP i ergonomii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kompetencje społeczne: Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa w miejscu pracy. Wykazuje się odpowiedzialnością i sumiennością w wykonywaniu obowiązków. Współpracuje efektywnie w zespole i adaptuje się do zmieniających się warunków pracy. Dbą o jakość i estetykę przygotowywanych potraw.	Kompetencje społeczne – uczeń: • Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w praktyce. • Wykazuje się punktualnością, starannością i odpowiedzialnością. • Efektywnie współpracuje w zespole, komunikując się adekwatnie. • Utrzymuje jakość i estetykę potraw nawet w zmiennych warunkach pracy.	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.
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.

Aparatura grzejna. Aparatura grzejna.

Urządzenia chłodnicze.

Urządzenia chłodnicze.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Opakowania żywności. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.	Kawa Maria	12-01-2026	12:00	13:30	01:30
2 z 19 Aparatura grzejna. Urządzenia chłodnicze.	Kawa Maria	12-01-2026	13:45	15:15	01:30
3 z 19 Maszyny do mycia naczyń i utrzymania higieny zakładu pracy. Higiena zakładu żywienia zbiorowego.	Kawa Maria	12-01-2026	15:30	17:00	01:30
4 z 19 Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych.	Kawa Maria	13-01-2026	12:30	15:00	02:30
5 z 19 Charakterystyka procesów technologicznych	Kawa Maria	13-01-2026	15:00	17:30	02:30
6 z 19 Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Janina Grzyb	14-01-2026	11:00	12:30	01:30
7 z 19 Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Janina Grzyb	14-01-2026	12:45	14:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Janina Grzyb	14-01-2026	14:30	16:00	01:30
9 z 19 Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Janina Grzyb	16-01-2026	11:00	13:30	02:30
10 z 19 Technika sporządzania zup.	Janina Grzyb	16-01-2026	13:30	16:00	02:30
11 z 19 Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	19-01-2026	12:00	14:30	02:30
12 z 19 Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	19-01-2026	14:30	17:00	02:30
13 z 19 Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich.	Janina Grzyb	21-01-2026	11:00	13:30	02:30
14 z 19 Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Janina Grzyb	21-01-2026	13:30	16:00	02:30
15 z 19 Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	23-01-2026	11:00	13:30	02:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 19 Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	Kawa Maria	23-01-2026	13:30	16:00	02:30
17 z 19 Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej	Janina Grzyb	28-01-2026	11:00	13:30	02:30
18 z 19 Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych, okolicznościowych oraz dietetycznych	Janina Grzyb	28-01-2026	13:30	16:00	02:30
19 z 19 walidacja	-	28-01-2026	16:00	16:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 888,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 888,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	81,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 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 48 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

Telefon (+48) 735 961 872