



## Kurs czeladniczy - Kucharz

Numer usługi 2026/01/12/10401/3252929

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

55,00 PLN brutto/h

55,00 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,6 / 5

1 773 oceny

📍 Białystok

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 100:00 h

📅 21.09.2026 do 18.12.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu kucharza oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	18-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	100
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawodzie kucharza oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie kucharz przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność przygotowywania różnego rodzaju wyrobów gastronomicznych	Uczestnik dobiera surowce, stosuje receptury, prawidłową technikę wytwarzania, estetycznie serwuje gotowe wyroby	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Znajomość zasad budowy, działania i obsługi urządzeń kuchennych	Uczestnik prawidłowo dobiera i używa odpowiednich urządzeń i maszyn w zależności od wytwarzanych produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzeganie zasad sanitarnych i BHP	Uczestnik stosuje się do zasad sanitarnych i przepisów BHP	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnianie i charakteryzowanie surowców gastronomicznych	Uczestnik zna rodzaje, właściwości surowców i półproduktów	Test teoretyczny
Z zakresu umiejętności społecznych: współpracuje w zespole; ocenia wykonywane wyroby cukiernicze; kieruje się zasadami ergonomii pracy i zgodnymi z obowiązującymi przepisami BHP	Uczestnik weryfikuje pod kątem jakościowym wykonane wyroby gastronomiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik słucha i współpracuje z osobami nadzorującymi wykonywanie zadań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik stosuje wytyczne i normy gastronomiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem nabycia kwalifikacji lub uzyskania uprawnień zawodowych nadawanych przez organy władz publicznych lub instytutów badawczych, lub samorządów zawodowych, lub samorządów gospodarczych na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych.

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku

# Program

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

## **Surowce gastronomiczne – 10 godz.**

Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Przechowywanie żywności. Metody utrwalania produktów spożywczych. Metody badania i oceny jakości. Dodatki do żywności i materiały pomocnicze.

## **Technologia gastronomiczna – 15 godz.**

Dobór środków żywnościowych, technik i procesów stosowanymi przy produkcji potraw. Rodzaje, technika sporządzania oraz receptury potraw gastronomicznych. Zmiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach podczas ich przetwarzania.

## **Maszyny i urządzenia – 10 godz.**

Maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle gastronomicznym: maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, urządzenia do obróbki cieplnej, urządzenia chłodnicze, urządzenia transportowe, urządzenia do mycia i wyparzania naczyń, urządzenia do sporządzania napojów, drobny sprzęt gastronomiczny.

## **Bezpieczeństwo i higiena pracy – 5 godzin**

### **Zajęcia praktyczne – 60 godzin**

- przygotowanie stanowiska pracy,
- potrawy z mięsa wieprzowego i wołowego,
- dania z drobiu,
- dania z ryb,
- potrawy półmięsne,
- potrawy jarskie,
- sosy gorące, sosy zimne
- sporządzanie zup,
- galarety mięsne,
- zimne i gorące przekąski,
- ciasta: drożdżowe, kruche, bezowe, biszkoptowo-tłuszczowe, piernikowe,
- sporządzanie napojów,
- potrawy regionalne.

# 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	5 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	55,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	55,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

### Adam Bobel

obszar działania: gastronomia, kuchnia tradycyjna  
doświadczenie zawodowe: od 2012 do chwili obecnej - kucharz  
średnie - technik kucharz  
od 2013 roku prowadzenie zajęć praktycznych na kursach gastronomicznych



2 z 3

### Joanna Maleszewska

Wieloletni nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie żywienia i usług gastronomicznych



3 z 3

### Anna Zacny

Specjalista ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy. Inspektor ochrony przeciwpożarowej. Inspektor Obrony Cywilnej o specjalności ratownictwo ogólne. Audytor wewnętrzny systemu zarządzania BHP wg normy PN-N 18001. Studia podyplomowe z zakresu Bezpieczeństwa i Higieny Pracy. Od ponad

10 lat wykładowca w ZDZ na kursach z zakresu BHP (w ciągu ostatnich 5 lat zrealizowane ponad 50 szkoleń).

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje skrypt szkoleniowy, zeszyt i długopis.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

-ukończone 21 lat

-ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową

- ważne badania sanitarno-epidemiologiczne i zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do pracy w zawodzie kucharz.

### Informacje dodatkowe

Liczba godzin usługi wyrażona jest w godzinach szkoleniowych/dydaktycznych (45 min.).

Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w min. 80% zajęć (potwierdzana na podstawie list obecności).

## Adres

ul. Sienkiewicza 77

15-003 Białystok

woj. podlaskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Justyna Makal**

**E-mail** [j.makal@zdz.bialystok.pl](mailto:j.makal@zdz.bialystok.pl)

**Telefon** (+48) 85 6752 517