



Kurs - Przygotowanie potraw z grilla i barbecue wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/04/09/127923/3474040

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Podkarpacka

Akademia

Przedsiębiorczości

Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 492 oceny

📍 Przemysł

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 34:00 h

📅 23.06.2026 do 26.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (ukończone 18 lat):

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji	19-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
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 samodzielnej pracy w zawodzie kucharz grill i barbecue. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania potraw z grilla i barbecue obejmujących organizację miejsca pracy, dobór i organizację surowców, komponowanie przypraw/dodatków oraz obsługę urządzeń do obróbki termicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Ocenia surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	b) wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	Magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.	c) stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
			<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Test teoretyczny			
d) określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	a) omawia warunki magazynowania surowców i półproduktów	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		Test teoretyczny	
	b) organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy.	a) stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
d) utrzymuje porządek na stanowisku pracy	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
e) dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.	a) przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	c) przestrzega zasad obsługi grilla	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza potrawy z grilla i barbecue.	a) stosuje receptury	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Wywiad ustrukturyzowany		
d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	Test teoretyczny	
e) przygotowuje półprodukty do grillowania	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
f) grilluje różne grupy surowców	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Wydaje potrawy z grilla i barbecue.	a) porcuje gotową potrawę	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
	b) wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue.	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
	b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy.	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13828
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie stanowiska pracy
2. Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15
- b) każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 34 godziny to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 6 godzin zajęć teoretycznych oraz 24 godziny zajęć praktycznych.

Walidacja trwa 4 godziny (także szkoleniowe).

Po ukończeniu kursu (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do zewnętrznego egzaminu potwierdzającego nabycie kwalifikacji zawodowych.

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji jako instytucja walidująca i certyfikująca.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany).

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończeniu usługi dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

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	5 100,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	72,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	72,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - blisko 16 lat jest związany z gastronomią oraz cukiernictwem. Ostatnie lata pracował jak sous chef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Profesjonalista - pasjonat.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

fartuszek, notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (ukończone 18 lat):

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu gastronomii, potraw grill i barbecue,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu potraw grill, barbecue.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki gastronomicznej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w gastronomii,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi z pozytywnym wynikiem walidacji Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania potraw grill i barbecue. Kod kwalifikacji w ZSK: 13828.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

ul. Sportowa 14
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

37-700 Przemyśl, ul. Sportowa 14

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316