



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/04/21/157763/3503041

5 250,00 PLN brutto

5 250,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

★★★★★ 4,9 / 5

1 238 ocen

📍 Wólka Hyżneńska

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 35:00 h

📅 10.08.2026 do 14.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

09-08-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
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 "Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

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 i definiuje sposoby magazynowania surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany		

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

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

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
	sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny	
	porcuje i wydaje gotową potrawę	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany		
Definiuje wizerunek kucharza grill i barbecue	charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Wywiad swobodny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	Planuje i dba o własny rozwój zawodowy	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
			Wywiad ustrukturyzowany
			Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Moduł 1.

Organizowanie stanowiska pracy

- 1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue
 - a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue
 - b) alergenów występujących w wykorzystywanych surowcach
 - c) ocena organoleptyczna surowców
 - d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania
 - e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue
- 2) Przygotowywanie stanowiska pracy
 - a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy
 - b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań
 - c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue
 - d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- 1) Obsługa sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue
 - a) przygotowanie grilla do użytku
 - b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe
 - c) przestrzeganie zasad obsługi grilla
- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
 - a) stosowanie receptur
 - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
 - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
 - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
 - e) przygotowywanie półproduktów do grillowania

f) grillowanie różnych grup surowców

g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie

h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

1) Wizerunek kucharza grill i barbecue

a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue

b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2) Dbanie o własny rozwój zawodowy

a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego

b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości surowców oraz pełnego profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego, w tym m.in. sprzęt grzewczy i chłodniczy, drobny sprzęt gastronomiczny i inne akcesoria dopasowane do specyfiki tematu zajęć.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas szkolenia.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe

- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe

- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 35 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 28 godzin zajęć praktycznych oraz 7 godziny zajęć teoretycznych.

Przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji, składający się z części teoretycznej oraz praktycznej. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	10-08-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	10-08-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 27 Przygotowywanie stanowiska pracy	KRZYSZTOF GAWLIK	10-08-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	10-08-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 27 Przygotowywanie stanowiska pracy	KRZYSZTOF GAWLIK	10-08-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 27 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	11-08-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	11-08-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 27 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	11-08-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	11-08-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 27 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	11-08-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 27 Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	12-08-2026	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	12-08-2026	11:00	11:30	00:30
13 z 27 Sporządzenie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	12-08-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	12-08-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 27 Sporządzenie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	12-08-2026	13:45	16:00	02:15
16 z 27 Sporządzenie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	13-08-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	13-08-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 27 Sporządzenie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	13-08-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	13-08-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 27 Sporządzenie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	13-08-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 27 Wizerunek kucharza grill i barbecue	KRZYSZTOF GAWLIK	14-08-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 27 Dbanie o własny rozwój zawodowy	KRZYSZTOF GAWLIK	14-08-2026	09:30	11:00	01:30
23 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	14-08-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 27 Powtórzenie wiadomości	KRZYSZTOF GAWLIK	14-08-2026	11:30	12:30	01:00
25 z 27 Przerwa	KRZYSZTOF GAWLIK	14-08-2026	12:30	13:00	00:30
26 z 27 Walidacja	-	14-08-2026	13:00	15:30	02:30
27 z 27 Certyfikacja	-	14-08-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	72,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	72,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

KRZYSZTOF GAWLIK



Jestem kucharzem, ukończyłem szkołę gastronomiczną w Krakowie moja praca przez ponad 30 lat wiązała się z tym zawodem i dużym stażem w zawodzie na stanowiskach szefa kuchni, posiadam uprawnienia pedagogiczne i wyszkoliłem kilka pokoleń młodych adeptów sztuki kulinarnej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Podany koszt walidacji jest kosztem uśrednionym, gdyż jest on zależny od liczebności grupy.

Adres

Wólka Hyżneńska
36-025 Wólka Hyżneńska
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599