



Kucharz/Szef Kuchni – Praktyczne Szkolenie Gastronomiczne i Stylizacja Potraw

Numer usługi 2026/05/03/207776/3531558

8 900,00 PLN brutto
8 900,00 PLN netto
148,33 PLN brutto/h
148,33 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SIGNA SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

45 ocen

📍 Dmochy-Rętki

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 60:00 h

📅 15.06.2026 do 21.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących, które chcą rozpocząć lub świadomie rozwijać swoją wiedzę w branży gastronomicznej, cateringowej oraz eventowej. Program został opracowany z myślą o uczestnikach planujących pracę jako kucharz lub rozwój w kierunku stanowiska szefa kuchni, a także o osobach zainteresowanych zdobyciem praktycznych umiejętności z zakresu przygotowywania i estetycznej prezentacji potraw. Oferta dedykowana jest osobom bez doświadczenia lub posiadającym jego niewielki poziom, które potrzebują kompleksowego i uporządkowanego wprowadzenia do pracy w gastronomii. Szkolenie obejmuje podstawy przygotowywania potraw, organizacji pracy w kuchni oraz zasady estetyki i kompozycji dań, z uwzględnieniem aktualnych trendów rynkowych. Szczególny nacisk położony jest na przygotowywanie nowoczesnych zakąsek i przekąsek, elementy cateringu oraz profesjonalną aranżację stołu gastronomicznego i eventowego.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

21

Data zakończenia rekrutacji

14-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

60

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 uczestnika do samodzielnego wykonywania pracy w kuchni na stanowisku kucharza, ze szczególnym uwzględnieniem elementów food stylingu oraz estetycznej prezentacji potraw.

Szkolenie koncentruje się nie tylko na nauce przygotowywania nowoczesnych zakąsek i przekąsek, ale również na poznaniu aktualnych trendów w gastronomii, cateringu i obsłudze eventów. Uczestnicy zapoznają się z praktycznymi technikami stylizacji potraw, zasadami dekoracji oraz profesjonalnej aranżacji stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje produktów sezonowych i lokalnych oraz ich wpływ na emisję dwutlenku węgla	Wskazuje charakterystyczne cechy produktów sezonowych dostępnych w poszczególnych porach roku	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wyjaśnia związek między importem produktów a wzrostem emisji CO2 z transportu	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady segregacji odpadów organicznych i ich rolę w gospodarce o obiegu zamkniętym	Opisuje rodzaje odpadów organicznych wytwarzanych w kuchni i możliwości ich ponownego wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Wyjaśnia proces kompostowania i jego znaczenie dla ochrony środowiska naturalnego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia energochłonność urządzeń kuchennych oraz sposoby redukcji zużycia energii elektrycznej	Wymienia urządzenia o największym zużyciu energii w kuchni oraz zasady ich efektywnego użytkowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Opisuje technologie energooszczędne i ich zastosowanie w procesach gotowania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Klasyfikuje rodzaje olejów kuchennych i procedury recyklingu warstw tłuszczowych w GOZ Planuje menu na podstawie dostępności produktów sezonowych i lokalnych z minimalizacją odpadów	Rozróżnia oleje jednorazowe od wielorazowych i ich wpływ na zanieczyszczenie środowiska Opisuje proces zbierania i przetwarzania zużytych olejów na biopaliwo Dobiera surowce sezonowe do planowanego menu, uwzględniając dostępność na rynku lokalnym Projektuje przystawki i dania wykorzystujące części tradycyjnie uważane za odpady	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy oraz procesy kuchenne w celu redukcji zużycia wody i energii	Ustala procedury mycia i przygotowania produktów minimalizujące zużycie zasobów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wdraża rozwiązania techniczne wspierające oszczędzanie energii i wody w kuchni	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Zbiera i segreguje odpady organiczne oraz przygotowuje je do dalszego przetwarzania	Prawidłowo klasyfikuje odpady kuchenne do odpowiednich pojemników segregacyjnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje odpady do przekazania do kompostowania lub recyklingu zgodnie z procedurami	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządza zasobami kuchennymi poprzez efektywne wykorzystanie surowców i minimalizację strat Komunikuje pracownikom zasady zrównoważonego rozwoju i gospodarki o obiegu zamkniętym w kuchni	Przeprowadza inwentaryzację materiałów w celu identyfikacji możliwości redukcji marnotrawstwa	Test teoretyczny
	Wdraża techniki przechowywania i przetwarzania produktów prolongujące ich trwałość	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Wyjaśnia zespołowi znaczenie redukcji odpadów i efektywnego wykorzystania zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Instruuje pracowników w zakresie prawidłowej segregacji i przetwarzania odpadów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia jakość działań zespołu w zakresie wdrażania praktyk ekologicznych i zrównoważonych	Monitoruje przestrzeganie procedur segregacji i redukcji odpadów przez zespół	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Identyfikuje obszary wymagające usprawnień w procesach gospodarki o obiegu zamkniętym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z dostawcami w celu wyboru produktów lokalnych, sezonowych i ekologicznych	Nawiązuje kontakty z lokalnymi producentami i dostawcami oferującymi produkty ekologiczne	Test teoretyczny
	Negocjuje warunki dostaw minimalizujące opakowania i emisje transportowe	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Edukuje gości na temat ekologicznych praktyk kulinarnych i odpowiedzialnej konsumpcji	Prezentuje gościom informacje o pochodzeniu produktów i zasadach zrównoważonego rozwoju	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Promuje menu oparte na produktach sezonowych oraz praktykach przyjaznych dla środowiska	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

Szkolenie skierowane jest do osób początkujących, które chcą rozpocząć lub świadomie rozwijać swoją wiedzę w branży gastronomicznej, cateringowej oraz eventowej. Program został opracowany z myślą o uczestnikach planujących pracę jako kucharz lub rozwój w kierunku stanowiska szefa kuchni, a także o osobach zainteresowanych zdobyciem praktycznych umiejętności z zakresu przygotowywania i estetycznej prezentacji potraw. Oferta dedykowana jest osobom bez doświadczenia lub posiadającym jego niewielki poziom, które potrzebują kompleksowego i uporządkowanego wprowadzenia do pracy w gastronomii. Szkolenie obejmuje podstawy przygotowywania potraw, organizacji pracy w kuchni oraz zasady estetyki i kompozycji dań, z uwzględnieniem aktualnych trendów rynkowych. Szczególny nacisk położony jest na przygotowywanie nowoczesnych zakąsek i przekąsek, elementy cateringu oraz profesjonalną aranżację stołu gastronomicznego i eventowego.

Program szkolenia kładzie nacisk na praktykę oraz rozwój kompetencji niezbędnych do budowania atrakcyjnej i konkurencyjnej oferty gastronomicznej.

Liczba godzin szkoleniowych liczona jest w godzinach dydaktycznych

(1 godzina dydaktyczna = 45 minut zegarowych).

Łączny wymiar szkolenia: 60 godzin dydaktycznych, w tym:

- 32 godziny zajęć praktycznych,
- 26 godzin zajęć teoretycznych,
- 2 godziny walidacji.

Przerwy są wliczane w czas trwania usługi szkoleniowej.

Szkolenie realizowane jest w formie:

- zajęć teoretycznych,
- ćwiczeń praktycznych,
- warsztatów kulinarnych i stylizacyjnych,
- projektów (zakąski oraz aranżacja stołu),
- analizy przykładów oraz omówienia efektów pracy uczestników.

Dominującą formą zajęć jest praktyka, umożliwiająca samodzielne wykonywanie zadań charakterystycznych dla pracy na stanowisku kucharza, w tym przygotowywanie i stylizację potraw oraz profesjonalną aranżację stołu gastronomicznego i eventowego.

Program szkolenia

MODUŁ 1. Wprowadzenie do pracy kucharza i zrównoważonej gastronomii

- rola kucharza i szefa kuchni w nowoczesnej gastronomii
- wprowadzenie do food stylingu i estetyki potraw
- znaczenie zrównoważonego rozwoju (GOZ) w gastronomii
- wpływ branży gastronomicznej na środowisko
- analiza przykładów (estetyka + wpływ środowiskowy)
- identyfikacja dobrych i nieefektywnych praktyk

MODUŁ 2. Produkty sezonowe, lokalne i ślad węglowy

- charakterystyka produktów sezonowych i lokalnych
- sezonowość w planowaniu menu
- wpływ transportu i importu żywności na emisję CO₂
- świadomy wybór surowców w gastronomii
- dobór produktów sezonowych do menu
- analiza dostępności produktów w różnych porach roku
- projektowanie prostych dań w oparciu o lokalne surowce

MODUŁ 3. Zakąski i przekąski – planowanie i zero waste

- rodzaje zakąsek i przystawek (finger food)
- planowanie menu z minimalizacją odpadów
- wykorzystanie surowców „w całości” (zero waste)
- ergonomia i funkcjonalność porcji
- projektowanie zestawów przekąsek
- wykorzystanie produktów i ich części uznawanych za odpady
- ocena efektywności wykorzystania surowców

MODUŁ 4. Techniki kulinarne i stylizacja potraw

- techniki krojenia i obróbki
- tekstury, kontrasty i objętość
- estetyka i dekoracja potraw
- wpływ świeżości i temperatury na jakość
- przygotowanie zakąsek
- stylizacja potraw z wykorzystaniem dodatków
- budowanie efektu wizualnego

MODUŁ 5. Organizacja pracy i efektywność energetyczna

- energochłonność urządzeń kuchennych
- technologie energooszczędne
- racjonalne zużycie wody i energii
- organizacja pracy w kuchni
- optymalizacja pracy na stanowisku kucharza
- wdrażanie zasad oszczędzania zasobów

MODUŁ 6. Gospodarka odpadami i recykling w kuchni

- rodzaje odpadów organicznych
- zasady segregacji odpadów
- kompostowanie i jego znaczenie
- recykling olejów i tłuszczów
- segregacja odpadów kuchennych
- przygotowanie odpadów do recyklingu
- analiza strat surowcowych

MODUŁ 7. Aranżacja stołu i food styling w gastronomii

- zasady aranżacji stołu gastronomicznego i eventowego
- estetyka, kompozycja i dobór naczyń
- projektowanie aranżacji stołu
- stylizacja potraw i przestrzeni
- korekta i optymalizacja projektów

MODUŁ 8. Projekt końcowy – praca kucharza / szefa kuchni

- planowanie projektu kulinarnego
- kryteria oceny
- samodzielne przygotowanie menu
- wykonanie potraw
- aranżacja stołu
- prezentacja i omówienie

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest w oparciu o weryfikację wiedzy, umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych uczestnika.

Sposób walidacji:

- weryfikacja poziomu opanowania wiedzy teoretycznej w zakresie pracy kucharza i podstaw zarządzania procesem gastronomicznym,
- ocena umiejętności praktycznych związanych z przygotowywaniem potraw oraz ich estetyczną prezentacją zgodnie ze standardami pracy kucharza,
- ocena organizacji stanowiska pracy oraz planowania działań w sposób charakterystyczny dla pracy w kuchni,
- ocena umiejętności doboru surowców, technik przygotowania oraz sposobu podania potraw,
- ocena stopnia samodzielności i odpowiedzialności w realizacji zadań, właściwych dla pracy kucharza oraz podstawowych kompetencji szefa kuchni,
- ocena umiejętności planowania prostych elementów menu oraz tworzenia spójnej koncepcji podania dań,
- ocena współpracy i komunikacji w kontekście pracy zespołowej w kuchni,
- ocena stosowania zasad efektywnego gospodarowania surowcami oraz organizacji pracy zgodnie z zasadami zrównoważonej gastronomii.

Cel walidacji:

Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania pracy na stanowisku **kucharza**, z uwzględnieniem podstawowych kwalifikacji wymaganych na poziomie **szefa kuchni**, w tym organizacji pracy, planowania działań oraz dbałości o jakość i estetykę potraw.

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	8 900,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	8 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,33 PLN
W tym koszt walidacji brutto	350,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	350,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	350,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	350,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bożena Korolczuk

Pani Bożena jest doświadczonym i cenionym szkoleniowcem kulinarnym, posiadającym wieloletnią praktykę w prowadzeniu warsztatów gastronomicznych dla osób dorosłych, młodzieży oraz seniorów. Łączy wiedzę merytoryczną z pasją do gotowania, koncentrując się na łączeniu tradycji polskiej kuchni z zasadami zdrowego żywienia. Doświadczenie zawodowe zdobywała zarówno w praktyce domowej, jak i podczas licznych kursów specjalistycznych i szkoleń branżowych. Specjalizuje się w prowadzeniu warsztatów tematycznych, obejmujących m.in.: zdrowe gotowanie na co dzień – komponowanie posiłków z wykorzystaniem sezonowych produktów, pełnych wartości odżywczych i naturalnych przypraw, kuchnię tradycyjną w nowoczesnym wydaniu – przygotowywanie potraw wielkanocnych, wigilijnych oraz innych dań kuchni polskiej w wersji klasycznej i lżejszej, kuchnię sezonową i grillową – zdrowe grillowanie ryb, warzyw, mięs oraz przygotowanie lekkich dodatków i sosów, cukiernictwo – wypieki tradycyjne i nowoczesne, desery bez cukru i glutenu, techniki dekoracji ciast i tortów. Szkolenia prowadzone przez Panią Bożenę cechuje wysoki poziom merytoryczny, praktyczne podejście oraz dbałość o przyjazną i inspirującą atmosferę. Jej warsztaty to nie tylko nauka technik kulinarnych, lecz także rozwijanie świadomości w zakresie zdrowego stylu życia oraz wartości polskiej tradycji kulinarnej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podstawa zwolnienia z VAT: usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT, pod warunkiem że dofinansowanie pokrywa co najmniej 70% kosztów szkolenia.

W przypadku mniejszego wsparcia finansowego, do ceny netto usługi dodawany jest podatek VAT w wysokości 23%. Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku: Zwolnienie z podatku VAT na podstawie §3 ust.1 pkt.14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity: Dz.U. z 2025r. poz. 832) Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt 29 lit.a i c. Ust. o podatku od towarów i usług.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa w szkoleniu

W przypadku szkoleń dofinansowanych, warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest:

- założenie przez uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych (BUR),
- spełnienie warunków określonych przez operatora dofinansowania.

Weryfikacja obecności

Obecność uczestników weryfikowana jest poprzez listę obecności.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest minimum 80% obecności na zajęciach.

Warunki organizacyjne

Zajęcia realizowane są w odpowiednio przygotowanej przestrzeni szkoleniowej, dostosowanej do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie pracy kucharza oraz elementów food stylingu.

Przestrzeń szkoleniowa wyposażona jest w:

- zaplecze kuchenne umożliwiające samodzielne wykonywanie zadań praktycznych charakterystycznych dla pracy na stanowisku kucharza,
- sprzęt gastronomiczny niezbędny do przygotowywania potraw oraz realizacji procesów technologicznych,
- akcesoria wykorzystywane w stylizacji potraw (food stylingu),

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT, pod warunkiem że dofinansowanie pokrywa co najmniej 70% kosztów szkolenia. W przypadku mniejszego wsparcia finansowego, do ceny netto usługi dodawany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku: Zwolnienie z podatku VAT na podstawie §3 ust.1 pkt.14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity: Dz.U. z 2025r. poz. 832) Zwolnienie z VAT art.43 ust.1 pkt 29 lit.a i c. Ust. o podatku od towarów i usług.

Adres

Dmochy-Rętki 18

Dmochy-Rętki

woj. mazowieckie

Zajęcia realizowane są w przestrzeni szkoleniowej przystosowanej do prowadzenia zajęć kulinarnych. Sala zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia zarówno części teoretycznej, jak i praktycznej szkolenia.

Pomieszczenie wyposażone jest w stanowiska robocze umożliwiające przygotowywanie potraw.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Łoza

E-mail magdalena.loza@gmail.com

Telefon (+48) 535 212 339