



## Przygotowanie potraw grill i barbecue - plus - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/05/07/145637/3544557

7 500,00 PLN brutto  
7 500,00 PLN netto  
150,00 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

CENTRUM  
SZKOLEŃ  
AGNIESZKA  
SOBOLEWSKA

★★★★★ 4,9 / 5

860 ocen

- 📍 Białystok
- 🏢 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 50:00 h
- 📅 11.06.2026 do 22.06.2026

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Usługa "**Przygotowanie potraw grill i barbecue**" - kurs kończący się egzaminem, skierowana jest do:

- absolwentów szkół o profilu gastronomicznym;
- absolwentów szkół o profilu hotelarskim;
- absolwentów szkół o profilu turystycznym;
- absolwentów liceów ogólnokształcących;
- studentów wyższych uczelni o profilach związanych z żywieniem i przetwarzaniem żywności;
- studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osób posiadających kompetencje w zakresie przygotowania potraw z grill i barbecue, a nieposiadających formalnego ich potwierdzenia;
- osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osób prowadzących działalność turystyczną na obszarach wiejskich;
- osób zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji.

### Minimalna liczba uczestników

5

### Maksymalna liczba uczestników

22

### Data zakończenia rekrutacji

10-06-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### 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

Kurs „Przygotowanie potraw grill i barbecue z twistem” przygotowuje do samodzielnego przygotowywania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji stanowiska pracy; dobierania surowców zgodnie z zamówieniem, komponowania składników, przypraw oraz dodatków, takich jak sałatki i sosy; obsługi urządzeń grillujących do przyrządzania dań mięsnych, rybnych i wegetariańskich. Szkolenie rozwine także umiejętność współpracy z menedżerem, właścicielem i szefem kuchni.

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

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                    |
|---|--|-------------------------------------|
| Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue | <ul style="list-style-type: none"><li>– charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue,</li><li>– wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach, – stosuje ocenę organoleptyczną surowców,</li><li>– organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania,</li><li>– określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue.</li></ul>                                 | Test teoretyczny                    |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Przygotowuje stanowisko pracy                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>– stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy,</li><li>– przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań,</li><li>– dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue,</li><li>– utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca).</li></ul> | Test teoretyczny                    |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
| Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue   | <ul style="list-style-type: none"><li>– przygotowuje grilla do użytku,</li><li>– omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe,</li><li>– przestrzega zasad obsługi grilla.</li></ul>  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|   |  | Test teoretyczny                    |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji  |
|--|---|---|
| Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje receptury,- dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue,</li> <li>- określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue,</li> <li>- wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue,</li> <li>- przygotowuje półprodukty do grillowania,- grilluje różne grupy surowców,</li> <li>- sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie,</li> <li>- porcuje i wydaje gotową potrawę.</li> </ul> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue,</li> <li>- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.</li> </ul>  | <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| Dbą o własny rozwój zawodowy                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,</li> <li>- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.</li> </ul>   | <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| Racjonalnie gospodaruje energią i wodą podczas codziennej pracy    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazuje sposoby ograniczania zużycia energii w pracy urządzeń gastronomicznych,</li> <li>- stosuje zasady oszczędnego wykorzystania wody podczas przygotowania potraw grill i barbecue,</li> <li>- planuje proces pracy w sposób minimalizujący straty energii.</li> </ul>  | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>  |
| Stosuje zasady zero waste i świadomie wybiera produkty ekologiczne | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia przykłady działań ograniczających marnotrawstwo surowców,</li> <li>- przygotowuje potraw grill i barbecue z wykorzystaniem elementów surowca, które zazwyczaj są odpadem (np. skórki),</li> <li>- wybiera do pracy produkty spożywcze i opakowania posiadające certyfikaty ekologiczne</li> </ul>   | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>  |

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji                    |
|---|---|-------------------------------------|
| Wykorzystuje narzędzia cyfrowe i AI w promocji oferty gastronomicznej | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje przykładowy opis menu lub potraw grill i barbecue przy pomocy narzędzia AI,</li> <li>- opracowuje propozycję posta promującego ofertę gastronomiczną w mediach społecznościowych,</li> <li>- wskazuje trendy kulinarne na podstawie analizy treści online.</li> </ul> | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

|   |  |
|---|--|
| <b>Kwalifikacje</b>                           | Przygotowanie potraw grill i barbecue  |
| <b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b> | 13828  |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>  | Walidacja zostanie przeprowadzona przez Niepubliczną Placówkę Kształcenia Ustawicznego akredytowaną przez Kuratorium Oświaty w Lublinie - "Agencję Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik". |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>         | Tak, "Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik" jest podmiotem zarejestrowanym w Bazie Usług Rozwojowych.   |

## Program

**Liczba godzin kursu - 50 godzin (9 godzin zajęć teoretycznych, 31 godzin zajęć praktycznych, 4 godziny walidacji efektów uczenia się, 7 godzin przerw).**

- W trakcie każdego ośmiogodzinnego dnia kursu zaplanowano dwudziestominutowe przerwy, które odbywają się po każdym skończonym dwóch jednostkach lekcyjnych.
- **Walidacja efektów uczenia się** uczestników odbędzie się ostatniego dnia kursu w formie zgodnej z Obwieszczeniem Ministra Rozwoju z dn. 3 czerwca 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie potraw grill i barbecue” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Poz. 482).
- **Podsumowania modułów:** Po każdym module organizowane będą grupowe omówienia trudności, sukcesów i wyzwań, co umożliwi monitorowanie postępów uczestników i wprowadzanie niezbędnych korekt.
- **Metody nauczania:** Interaktywne i praktyczne podejście, umożliwiające naukę poprzez doświadczenie i ćwiczenie umiejętności.

#### Moduł 1: Organizowanie stanowiska pracy

**Czas trwania:** 9 godzin (2 godziny teorii, 7 godzin praktyki)

##### 1. Dobór i magazynowanie surowców – 4 godziny

- **Teoria:** 1 godzina
  - Rozpoznawanie surowców roślinnych i zwierzęcych do potraw z grilla i barbecue.
  - Identyfikacja alergenów i zasady bezpieczeństwa żywności.
  - Ocena organoleptyczna surowców.

- **Praktyka:** 3 godziny
    - Magazynowanie surowców i półproduktów.
    - Organizacja przestrzeni magazynowej i stanowiska pracy.
- 2. Przygotowanie stanowiska pracy – 5 godzin**
- **Teoria:** 1 godzina
    - Zasady BHP, procedury przeciwpożarowe i higieniczne.
    - Procedury zarządzania jakością w procesie przygotowywania potraw.
  - **Praktyka:** 4 godziny
    - Organizacja narzędzi i sprzętu do grillowania.
    - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i porządku.

## **Moduł 2: Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue**

**Czas trwania:** 28 godzin (6 godzin teorii, 21 godzin praktyki)

- 1. Obsługa sprzętu grillowego – 6 godzin**
- **Teoria:** 2 godziny
    - Różne rodzaje sprzętu grillowego: węglowy, gazowy, elektryczny.
    - Zasady bezpieczeństwa przy obsłudze sprzętu.
  - **Praktyka:** 4 godziny
    - Przygotowanie sprzętu grillowego do pracy.
    - Praktyczne wykorzystanie sprzętu w procesie grillowania.
- 2. Sporządzanie potraw z grilla i barbecue – 21 godzin**
- **Teoria:** 4 godziny
    - Tworzenie receptur i dobór dodatków (sałatki, sosy, dipy, dressingi).
    - Techniki przygotowywania różnych potraw: mięsnych, rybnych, wegetariańskich.
  - **Praktyka:** 17 godzin
    - Obróbka wstępna surowców i przygotowanie półproduktów.
    - Grillowanie różnych grup surowców.
    - Przygotowanie potraw zgodnych z zamówieniem (np. bezglutenowe, wegańskie).
    - Prezentacja i porcjowanie gotowych potraw.

## **Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych**

**Czas trwania:** 3 godziny (1 godzina teorii, 3 godziny praktyki)

- 1. Wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue – 2 godziny**
- **Teoria:** 1 godzina
    - Zadania i odpowiedzialność kucharza.
    - Zasady etyki zawodowej i tajemnica zawodowa.
  - **Praktyka:** 1 godzina
    - Ćwiczenia dotyczące standardów obsługi i wizerunku kucharza.
- 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem – 2 godziny**
- **Praktyka:** 2 godziny
    - Symulacje i ćwiczenia radzenia sobie w stresujących sytuacjach w pracy.

**Walidacja efektów uczenia się - 4 godziny**

**Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:**

- racjonalnego zarządzania energią cieplną i elektryczną w pracy kuchni,
- stosowania praktyk oszczędzania wody i właściwego jej wykorzystania,
- ograniczania marnotrawstwa surowców i wdrażania zasady zero waste,
- świadomego wyboru ekologicznych produktów spożywczych, opakowań i środków czystości.

**oraz kompetencji cyfrowych, tj.:**

- promowanie oferty gastronomicznej w mediach społecznościowych i poprzez marketing cyfrowy,
- wykorzystywanie narzędzi AI do tworzenia opisów menu, generowania pomysłów na receptury i dekoracje, a także do analizy trendów kulinarnych i preferencji klientów.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 47

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 47</b> Zajęcia organizacyjne   | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 11-06-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| <b>2 z 47</b> Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Teoria - 1 godzina)   | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 12-06-2026            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| <b>3 z 47</b> Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Teoria - 1 godzina) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 12-06-2026            | 17:00               | 18:00               | 01:00         |
| <b>4 z 47</b> -   | Przerwa        | -            | 12-06-2026            | 18:00               | 18:15               | 00:15         |
| <b>5 z 47</b> Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 12-06-2026            | 18:15               | 20:15               | 02:00         |
| <b>6 z 47</b> Moduł I. Organizowanie stanowiska pracy - Dobór i magazynowanie surowców (Praktyka - 1 godzina) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 13-06-2026            | 08:00               | 09:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 7 z 47 Moduł I.<br>Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Praktyka - 1 godzina)                 | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 13-06-2026            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| 8 z 47 -  | Przerwa        | -            | 13-06-2026            | 10:00               | 10:20               | 00:20         |
| 9 z 47 Moduł I.<br>Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Praktyka- 2 godziny)                  | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 13-06-2026            | 10:20               | 12:20               | 02:00         |
| 10 z 47 -   | Przerwa        | -            | 13-06-2026            | 12:20               | 12:40               | 00:20         |
| 11 z 47 Moduł I.<br>Organizowanie stanowiska pracy - Przygotowywanie stanowiska pracy (Praktyka- 1 godzina)                 | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 13-06-2026            | 12:40               | 13:40               | 01:00         |
| 12 z 47 Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Teoria - 1 godzina) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 13-06-2026            | 13:40               | 14:40               | 01:00         |
| 13 z 47 -   | Przerwa        | -            | 13-06-2026            | 14:40               | 15:00               | 00:20         |

| Przedmiot / temat  | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 14 z 47 Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Teoria - 1 godzina)              | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 13-06-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| 15 z 47 Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Praktyka - 2 godziny)            | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 14-06-2026            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| 16 z 47 -  | Przerwa        | -            | 14-06-2026            | 10:00               | 10:20               | 00:20         |
| 17 z 47 Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Obsługa sprzętu grillowego (Praktyka - 2 godziny)            | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 14-06-2026            | 10:20               | 12:20               | 02:00         |
| 18 z 47 -  | Przerwa        | -            | 14-06-2026            | 12:20               | 12:40               | 00:20         |
| 19 z 47 Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 14-06-2026            | 12:40               | 14:40               | 02:00         |
| 20 z 47 -  | Przerwa        | -            | 14-06-2026            | 14:40               | 15:00               | 00:20         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>21 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 1 godzina)   | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 14-06-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| <b>22 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Teoria - 1 godzina)   | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 15-06-2026            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| <b>23 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 1 godzina) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 15-06-2026            | 17:00               | 18:00               | 01:00         |
| <b>24 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 15-06-2026            | 18:00               | 18:15               | 00:15         |
| <b>25 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 15-06-2026            | 18:15               | 20:15               | 02:00         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>26 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 19-06-2026            | 16:00               | 18:00               | 02:00         |
| <b>27 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 19-06-2026            | 18:00               | 18:15               | 00:15         |
| <b>28 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 19-06-2026            | 18:15               | 20:15               | 02:00         |
| <b>29 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 20-06-2026            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <b>30 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 20-06-2026            | 10:00               | 10:20               | 00:20         |
| <b>31 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 20-06-2026            | 10:20               | 12:20               | 02:00         |
| <b>32 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 20-06-2026            | 12:20               | 12:40               | 00:20         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>33 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 20-06-2026            | 12:40               | 14:40               | 02:00         |
| <b>34 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 20-06-2026            | 14:40               | 15:00               | 00:20         |
| <b>35 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 1 godzina) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 20-06-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| <b>36 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 2 godziny) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 21-06-2026            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <b>37 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 21-06-2026            | 10:00               | 10:20               | 00:20         |
| <b>38 z 47</b> Moduł II.<br>Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue - Sporządzanie potraw z grilla i barbecue (Praktyka - 1 godzina) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 21-06-2026            | 10:20               | 11:20               | 01:00         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>39 z 47</b> Moduł III.<br>Doskonalenie umiejętności zawodowych - wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue (Teoria - 1 godzina)   | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 21-06-2026            | 11:20               | 12:20               | 01:00         |
| <b>40 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 21-06-2026            | 12:20               | 12:40               | 00:20         |
| <b>41 z 47</b> Moduł III.<br>Doskonalenie umiejętności zawodowych - Wizerunek i etyka zawodowa kucharza grill i barbecue (Praktyka - 1 godzina) | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 21-06-2026            | 12:40               | 13:40               | 01:00         |
| <b>42 z 47</b> Moduł III.<br>Doskonalenie umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Praktyka - 1 godzina)          | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 21-06-2026            | 13:40               | 14:40               | 01:00         |
| <b>43 z 47</b> -  | Przerwa        | -            | 21-06-2026            | 14:40               | 15:00               | 00:20         |
| <b>44 z 47</b> Moduł III.<br>Doskonalenie umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Praktyka - 1 godzina)          | Zajęcia        | Piotr Grycuk | 21-06-2026            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------|----------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 45 z 47 -         | Walidacja      | -          | 22-06-2026            | 16:00               | 18:00               | 02:00         |
| 46 z 47 -         | Przerwa        | -          | 22-06-2026            | 18:00               | 18:15               | 00:15         |
| 47 z 47 -         | Walidacja      | -          | 22-06-2026            | 18:15               | 20:15               | 02:00         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 31:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 22:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 04:00         |
| w tym suma przerw                    | 05:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 34:30         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny   | Cena         |
|---|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                | 7 500,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                 | 7 500,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>  | 150,00 PLN   |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>   | 150,00 PLN   |
| <b>W tym koszt walidacji brutto</b>   | 250,00 PLN   |
| <b>W tym koszt walidacji netto</b>  | 250,00 PLN   |
| <b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>  | 250,00 PLN   |

W tym koszt certyfikowania netto

250,00 PLN

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 50:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Piotr Grycuk

Piotr Grycuk to doświadczony nauczyciel, trener i praktyk w dziedzinie gastronomii, z bogatym doświadczeniem zawodowym zdobywanym w okresie powyżej 5 lat. Od 2022 roku pracuje w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Rudce jako nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. W latach 2020–2022 był nauczycielem zajęć praktycznych w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach, gdzie kształcił przyszłych techników żywienia i kucharzy.

Od 2016 roku prowadzi Studio Kulinarne „Zmokła Kura”, w ramach którego organizuje warsztaty kulinarne dla dzieci i dorosłych, współpracuje z szefami kuchni, instytucjami oświatowymi i firmami oraz organizuje wydarzenia gastronomiczne, takie jak pokazy i prezentacje. Jego działalność łączy edukację z praktyką, budując kreatywne i profesjonalne doświadczenia kulinarne.

Piotr Grycuk stale rozwija swoje kompetencje – posiada kwalifikacje zawodowe w zakresie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharza, a obecnie uczestniczy w kursie cukierniczym w ZSGS w Olsztynie. Jego wszechstronność obejmuje także prowadzenie kawiarni, zarządzanie zespołem, tworzenie menu oraz kontrolę budżetu, co pozwala mu skutecznie łączyć aspekty teoretyczne z praktycznymi w gastronomii.

Doświadczenie w pracy z młodzieżą i dorosłymi sprawia, że potrafi skutecznie dostosowywać treści i metody nauczania do potrzeb uczestników, inspirując ich do rozwijania pasji i umiejętności kulinarnych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymają materiały szkoleniowe obejmujące swoim zakresem tematykę kursu (prezentacje).

**Na czas procesu walidacji Uczestnikom zapewnia się:**

- pomieszczenie spełniające warunki kuchni w zakładach żywienia zbiorowego;
- odzież ochronną;

– sprzęt niezbędny do przygotowania potraw grill i barbecue, w tym: różne rodzaje grilla, naczynia, akcesoria kuchenne, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze, itp.;

– surowce do wyrobu potraw z grilla i barbecue, w tym: różne rodzaje mięsa, ryby, warzywa, przyprawy, surowce do wyrobu sosów i dodatków.

## Informacje dodatkowe

- Aby zakończyć kurs, uczestnik musi osiągnąć minimum 80% frekwencji.
- Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się.
- Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację (wzór certyfikatu stanowi załącznik do karty).
- Centrum Szkoleń Agnieszka Sobolewska zapewnia rozdzielność funkcji pomiędzy procesem kształcenia, a walidacją.
- Obecność na kursie jest dokumentowana poprzez codzienne podpisy na imiennej liście obecności.
- W przypadku uczestników z niepełnosprawnością, zostaną wdrożone odpowiednie środki, aby dostosować kurs do ich potrzeb i zapewnić pełny komfort uczestnictwa.

## Adres

ul. Owsiana 2 a/I piętro

15-837 Białystok

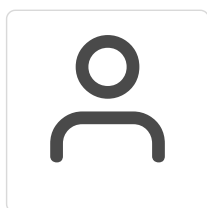
woj. podlaskie

Kurs i walidacja odbędą się w Studiu Kulinarным Zmokła Kura przy ul. Owsianej 2a w Białymstoku.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Agnieszka Sobolewska**

**E-mail** [cs.sobolewska@gmail.com](mailto:cs.sobolewska@gmail.com)

**Telefon** (+48) 531 836 470