

PETRA

PETRA Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

## Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/07/22/226693/3703388

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

148,57 PLN brutto/h

148,57 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

📍 Wapowce

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 35:00 h

📅 11.12.2026 do 20.12.2026

## 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 pre-testu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Usługa skierowana jest do osób dorosłych (powyżej 18 r.ż.).

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

|                                        |                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 10-12-2026                                                                                                       |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                      |
| <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

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 magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue | charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue | Test teoretyczny                    |
|                                                                     |                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                     |                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                     |                                                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                     |                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                     |                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                     | wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach                                                       | Test teoretyczny                    |
|                                                                     |                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                     |                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                     | stosuje ocenę organoleptyczną surowców                                                                           | Test teoretyczny                    |
|                                                                     |                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                     |                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                     |                                                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                     | organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                     |                                                                                                                  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                     |                                                                                                                  | 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 |
|                               |                                                                                                                                                | Test teoretyczny                    |
|                               | przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               |                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                               |                                                                                                                                                | Test teoretyczny                    |
|                               |                                                                                                                                                | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               | dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue                                                                                 | 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 z grilla 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                    |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue | stosuje receptury                                                                                    | Test teoretyczny                    |
|                                                |                                                                                                      | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                |                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                |                                                                                                      | 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 |
|                                                |                                                                                                      | 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                    |
|                                                |                                                                                                      | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                |                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                | wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue | Test teoretyczny                    |
|                                                |                                                                                                      | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                |                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                |                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                |                                                                                                      | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                |                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                | przygotowuje półprodukty do grillowania                                                              | Test teoretyczny                    |
|                                                |                                                                                                      | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                |                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                |                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                |                                                                                                      | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                |                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                | 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                    |
|                                            |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                            |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                            | porcuje i wydaje gotową potrawę                                                    | Test teoretyczny                    |
|                                            |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                            |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue | charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue                | Test teoretyczny                    |
|                                            |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                            |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                            | przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej                          | Test teoretyczny                    |
|                                            |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                            |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                            |                                                                                    | Test teoretyczny                    |
|                                            |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                            |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                            | podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego                                   | Test teoretyczny                    |
|                                            |                                                                                    | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                            |                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| 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

|                                               |                                                         |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Kwalifikacje</b>                           | Przygotowanie potraw grill i barbecue                   |
| <b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b> | 13828                                                   |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>  | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>         | 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 21 godz. 30 min. zajęć praktycznych, 5 godz. 30 min. zajęć teoretycznych, 3 godziny przeznaczone na walidację oraz 5 godzin przerw.

Etapy procesu walidacji:

1) Test teoretyczny - 60 min

2) Obserwacja w warunkach symulowanych - 100 min

3) Wywiad ustrukturyzowany - 20 min

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: 26

| Przedmiot / temat                                                              | Typ aktywności | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 26 Ocena i magazynowa nie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 11-12-2026            | 14:00               | 17:00               | 03:00         |
| 2 z 26 -                                                                       | Przerwa        | -                  | 11-12-2026            | 17:00               | 17:30               | 00:30         |
| 3 z 26 Przygotowywanie stanowiska pracy                                        | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 11-12-2026            | 17:30               | 19:15               | 01:45         |
| 4 z 26 -                                                                       | Przerwa        | -                  | 11-12-2026            | 19:15               | 19:45               | 00:30         |
| 5 z 26 Przygotowywanie stanowiska pracy                                        | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 11-12-2026            | 19:45               | 21:00               | 01:15         |
| 6 z 26 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue          | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 12-12-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 7 z 26 -                                                                       | Przerwa        | -                  | 12-12-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 8 z 26 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue          | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 12-12-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 9 z 26 -                                                                       | Przerwa        | -                  | 12-12-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 10 z 26 Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue         | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 12-12-2026            | 13:45               | 15:00               | 01:15         |

| Przedmiot / temat                                              | Typ aktywności | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 11 z 26<br>Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 13-12-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 12 z 26 -                                                      | Przerwa        | -                  | 13-12-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 13 z 26<br>Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 13-12-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 14 z 26 -                                                      | Przerwa        | -                  | 13-12-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 15 z 26<br>Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 13-12-2026            | 13:45               | 15:00               | 01:15         |
| 16 z 26<br>Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 19-12-2026            | 08:00               | 11:00               | 03:00         |
| 17 z 26 -                                                      | Przerwa        | -                  | 19-12-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 18 z 26<br>Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 19-12-2026            | 11:30               | 13:15               | 01:45         |
| 19 z 26 -                                                      | Przerwa        | -                  | 19-12-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 20 z 26<br>Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 19-12-2026            | 13:45               | 15:00               | 01:15         |
| 21 z 26<br>Wizerunek kucharza grill i barbecue                 | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 20-12-2026            | 08:00               | 09:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat                       | Typ aktywności | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------|----------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 22 z 26 Dbanie o własny rozwój zawodowy | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 20-12-2026            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| 23 z 26 -                               | Przerwa        | -                  | 20-12-2026            | 10:00               | 10:30               | 00:30         |
| 24 z 26 Powtórzenie wiadomości          | Zajęcia        | Marcin Czekalewski | 20-12-2026            | 10:30               | 11:30               | 01:00         |
| 25 z 26 -                               | Przerwa        | -                  | 20-12-2026            | 11:30               | 12:00               | 00:30         |
| 26 z 26 -                               | Walidacja      | -                  | 20-12-2026            | 12:00               | 15:00               | 03:00         |

### Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 35:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 27:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 03:00         |
| w tym suma przerw                    | 05:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 40:00         |

# Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                                                                     | Cena         |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto                                       | 5 200,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto                                        | 5 200,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                                                       | 148,57 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                                                        | 148,57 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  |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 35:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marcin Czekalewski

Osoba prowadząca usługę posiada odpowiednie co do rodzaju i zakresu świadczonej usługi doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR oraz wieloletnie kwalifikacje zawodowe. To Szef Kuchni z wieloletnim doświadczeniem, które zdobywał, pracując w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce i w Europie. Jako ekspert Grill & BBQ oraz doświadczony praktyk, w swojej pracy z sukcesem łączy klasykę z nowoczesnością, przygotowując pełne spektrum dań kuchni tradycyjnej z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych. Obecnie prowadzi swój własny lokal gastronomiczny oraz dzieli się wiedzą i umiejętnościami podczas szkoleń. To laureat konkursów kulinarnych, pasjonat i profesjonalista, który specjalizuje się w grillu i barbecue, kuchni staropolskiej, amerykańskiej, deserach restauracyjnych oraz pizzy. Jest uznanym i doświadczonym trenerem prowadzącym szkolenia kulinarne oraz warsztaty gastronomiczne. Dostawca Usług posiada poświadczoną za zgodność z oryginałem kopie dokumentów potwierdzających wyżej wymienione doświadczenie zawodowe.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

### Warunki uczestnictwa

#### 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 pre-testu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Usługa skierowana jest do osób dorosłych (powyżej 18 r.ż.).

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

## Informacje dodatkowe

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

Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w usłudze w wymiarze nie mniejszym niż 80% obecności, oraz przystąpić do procesu walidacji. Wymagany poziom frekwencji gwarantuje odpowiednie opanowanie materiału i rzetelne przygotowanie uczestnika do końcowego egzaminu.

## Adres

Wapowce 5a  
37-700 Wapowce  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

## Kontakt



**Nicole Bassara-Witusik**

**E-mail** [biuro@pau.edu.pl](mailto:biuro@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 796 016 222