



Centrum Rozwoju i
Finansów Sandra
Piórkowska

★★★★★ 5,0 / 5
310 ocen

Manager cateringu – szkolenie zakończone egzaminem zewnętrznym i uzyskaniem kwalifikacji międzynarodowej GCCS | ICVC

Numer usługi 2026/09/06/139577/3792495

- 📍 Lidzbark Warmiński
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 24:00 h
- 📅 23.10.2026 do 25.10.2026

5 280,00 PLN brutto
5 280,00 PLN netto
220,00 PLN brutto/h
220,00 PLN netto/h
284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych pracujących lub planujących podjęcie pracy w branży gastronomicznej, cateringowej, hotelarskiej albo eventowej, w szczególności właścicieli i pracowników firm cateringowych, kierowników gastronomii, koordynatorów imprez, managerów lokali, pracowników odpowiedzialnych za organizację kuchni, zamówienia, zaopatrzenie, obsługę klienta lub zarządzanie zespołem. Uczestnikami mogą być również osoby planujące rozpoczęcie działalności cateringowej, zmianę stanowiska albo objęcie funkcji kierowniczej w gastronomii. Szkolenie jest przeznaczone dla osób chcących rozwinąć kompetencje w zakresie HACCP, bezpieczeństwa żywności, planowania menu, współpracy z dostawcami, negocjowania umów, optymalizacji kosztów, ograniczania marnowania żywności, organizacji pracy zespołu, obsługi wydarzeń oraz reagowania w sytuacjach kryzysowych. Program realizowany jest na poziomie podstawowym i średniozaawansowanym. Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie na stanowisku ma

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

22-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego organizowania i zarządzania działalnością cateringową, w szczególności planowania pracy kuchni i zespołu, opracowywania menu, negocjowania warunków współpracy z dostawcami, kontrolowania kosztów, stosowania HACCP, zapewniania bezpieczeństwa gości, obsługiwanie sytuacji kryzysowych oraz ograniczania marnowania żywności, a także do uzyskania kwalifikacji międzynarodowej „MANAGER CATERINGU”, nr ICVC/MC 20026.99.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje środków czystości oraz zasady ich bezpiecznego zastosowania	Wymienia co najmniej pięć rodzajów środków czystości i określa ich zastosowanie do różnych powierzchni	Test teoretyczny
	Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa przy obsłudze środków chemicznych i ich prawidłowego dozowania	Test teoretyczny
Charakteryzuje procedury HACCP oraz zasady bezpieczeństwa żywności w procesie przygotowania	Opisuje etapy systemu HACCP oraz punkty krytyczne w łańcuchu żywności Wyjaśnia wymagane temperatury przechowywania i czasy przydatności produktów	Test teoretyczny
Wyjaśnia przepisy prawne dotyczące serwowania alkoholu oraz odpowiedzialność prawną	Zidentyfikuje obowiązki prawne związane z serwowaniem napojów alkoholowych gościom Charakteryzuje ograniczenia wiekowe oraz zasady ubezpieczenia w branży cateringowej	Test teoretyczny
Opisuje wymagania dotyczące certyfikatów zdrowotnych oraz dokumentacji w cateringu	Wymienia dokumenty wymagane do legalnego prowadzenia działalności cateringowej Wyjaśnia znaczenie zaświadczeń o stanie zdrowia pracowników i kursów z higieny żywności	Test teoretyczny
Negocjuje umowy z dostawcami poprzez analizę cen, jakości i warunków dostaw	Porównuje oferty minimum trzech dostawców i uzasadnia wybór najlepszej opcji Formułuje klauzule umowy zawierające kary za opóźnienia i różne warunki płatności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje i koordynuje przygotowanie posiłków zgodnie ze standardami bezpieczeństwa	Ustala procedury segregacji składników dla posiłków dietetycznych i alergicznych Planuje harmonogram pracy kuchni z uwzględnieniem kontroli temperatury i czasu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opracowuje menu dostosowane do preferencji dietetycznych i wymagań klientów	Przygotowuje propozycje menu dla klientów wegańskich, bez glutenu i bez laktozy Uzasadnia dobór potraw i składników zgodnie z możliwościami kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje i wdraża strategie redukcji kosztów bez pogorszenia jakości posiłków	Analizuje wydatki i identyfikuje obszary możliwych oszczędności w operacjach Opracowuje plan optymalizacji porcji i minimalizacji marnowania żywności	Test teoretyczny
Komunikuje się jasno i konstruktywnie w rozwiązywaniu konfliktów z klientami	Przeprasza za błędy i proponuje rzeczowe rozwiązania problemów zaistniałych na imprezie Wyjaśnia decyzje i warunki umowy w sposób zrozumiały dla klientów	Test teoretyczny
Zapewnia komfort i bezpieczeństwo gości poprzez profesjonalną obsługę na imprezie	Monitoruje jakość serwowania i natychmiast reaguje na zgłaszane usterki gości Instruuje zespół pracowników na temat standardów obsługi i bezpieczeństwa żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje efektywnie w zespole i wspiera pracowników w realizacji zadań	Deleguje zadania członkom zespołu z jasnym wskazaniem oczekiwań i zasad BHP Reaguje konstruktywnie na błędy pracowników i wspiera ich rozwój zawodowy	Test teoretyczny
Podejmuje decyzje w sytuacjach kryzysowych poprzez ocenę ryzyka i szybką reakcję	Określa priorytet działań w przypadku wypadków lub problemów technicznych na imprezie Opracowuje plany awaryjne na imprezach w zmiennych warunkach atmosferycznych	Test teoretyczny

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/gccs-icvc/>

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

Informacje

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego organizowania i zarządzania działalnością cateringową oraz do przystąpienia do walidacji efektów uczenia się wymaganych dla uzyskania kwalifikacji międzynarodowej GCCS | ICVC: „MANAGER CATERINGU”, numer kwalifikacji: ICVC/MC 20026.99.

Uczestnik zostanie przygotowany do organizowania pracy kuchni i zespołu, stosowania procedur HACCP, zapewniania bezpieczeństwa żywności, planowania menu z uwzględnieniem wymagań dietetycznych klientów, negocjowania umów z dostawcami, analizowania i optymalizowania kosztów, ograniczania marnowania żywności, nadzorowania jakości obsługi imprez oraz podejmowania decyzji w sytuacjach kryzysowych.

Usługa rozwija kompetencje zawodowe w zakresie zarządzania personelem, delegowania zadań, komunikowania się z klientami i dostawcami, rozwiązywania konfliktów, reagowania na reklamacje, organizowania bezpiecznej realizacji usług cateringowych oraz zapewniania komfortu i bezpieczeństwa gości.

Usługa prowadzi do uzyskania kwalifikacji niewłączonej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Warunkiem uzyskania kwalifikacji jest osiągnięcie wymaganych efektów uczenia się oraz uzyskanie pozytywnego wyniku walidacji przeprowadzonej przez podmiot zewnętrzny.

Organizacja i wymiar godzin usługi

Usługa przeznaczona jest dla 10 uczestników i obejmuje łącznie 24 godziny zegarowe, realizowane przez 3 dni:

- dzień pierwszy – 8 godzin;
- dzień drugi – 8 godzin;
- dzień trzeci – 8 godzin.

Łączny wymiar usługi obejmuje:

- zajęcia szkoleniowe – 20 godzin;
- przerwy – 3 godziny;
- walidację – 1 godzinę.

W każdym dniu szkoleniowym przewidziano łącznie 60 minut przerw. Przerwy oraz walidacja są wliczone do całkowitego czasu trwania usługi. Zajęcia szkoleniowe obejmują 7 godzin 30 minut zajęć teoretycznych oraz 12 godzin 30 minut zajęć praktycznych.

Moduły szkoleniowe

N r	Moduł szkoleniowy	Zakres tematyczny	Teo ria	Prak tyka	Łąc zne
1	Bezpieczeństwo, HACCP i wymagania formalnoprawne działalności cateringowej	Rodzaje środków czystości i ich zastosowanie do różnych powierzchni. Zasady bezpiecznego dozowania, stosowania i przechowywania środków chemicznych. Procedury HACCP i krytyczne punkty kontroli. Temperatury przechowywania i terminy przydatności produktów. Zagrożenia bezpieczeństwa żywności. Dokumentacja wymagana w działalności cateringowej. Wymagania dotyczące zdrowia pracowników i higieny żywności. Przepisy dotyczące serwowania alkoholu, ograniczenia wiekowe oraz odpowiedzialność prawna.	2 god z. 30 min	1 god z.	3 god z. 30 min

N r	Moduł szkoleniowy	Zakres tematyczny	Teo ria	Prak tyka	Łąc znie
2	Współpraca i negocjacje z dostawcami	Analiza zapotrzebowania i planowanie zaopatrzenia. Porównywanie cen, jakości, terminów i warunków dostaw. Ocena ofert co najmniej trzech dostawców. Wybór najkorzystniejszej oferty. Negocjowanie cen i warunków płatności. Formułowanie klauzul umownych, w tym kar za opóźnienia. Reagowanie na niewykonanie lub nienależyte wykonanie dostawy. Symulacje negocjacji i analiza przykładowych ofert.	1 god z.	2 god z. 30 min	3 god z. 30 min
3	Organizacja i koordynowanie pracy kuchni	Planowanie harmonogramu przygotowania posiłków. Ustalanie kolejności czynności. Podział zadań i delegowanie obowiązków. Kontrola czasu i temperatury. Procedury segregacji składników przeznaczonych do posiłków dietetycznych i alergicznych. Ograniczanie ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych. Organizowanie stanowisk pracy. Nadzorowanie przestrzegania zasad BHP i bezpieczeństwa żywności. Opracowanie harmonogramu pracy kuchni.	1 god z.	2 god z. 30 min	3 god z. 30 min
4	Opracowywanie menu i dostosowanie oferty do potrzeb klientów	Analiza potrzeb i oczekiwań klienta. Opracowywanie menu tradycyjnego, wegańskiego, bezglutenowego i bezlaktozowego. Uwzględnianie alergenów oraz zasad segregacji składników. Dobór potraw do charakteru wydarzenia, liczby gości, budżetu i możliwości technicznych kuchni. Uzasadnianie doboru potraw i składników. Przygotowanie przykładowego menu i oferty cateringowej.	1 god z.	2 god z. 30 min	3 god z. 30 min
5	Kalkulacja kosztów i ograniczanie marnowania żywności	Struktura kosztów działalności cateringowej. Analizowanie wydatków i identyfikowanie obszarów możliwych oszczędności. Kalkulacja kosztu porcji. Planowanie wielkości zamówień. Optymalizacja gramatury i liczby porcji. Kontrolowanie zapasów i rotacji produktów. Ograniczanie strat i marnowania żywności bez pogorszenia jakości posiłków. Opracowanie planu optymalizacji kosztów.	1 god z.	2 god z.	3 god z.
6	Zarządzanie zespołem, jakością obsługi i sytuacjami kryzysowymi	Standardy profesjonalnej obsługi imprez. Monitorowanie jakości serwowania i reagowanie na zgłaszane usterki. Komunikowanie decyzji i warunków umowy klientom. Rozwiązywanie konfliktów i reklamacji. Przepraszanie za błędy i proponowanie rzeczowych rozwiązań. Delegowanie zadań oraz instruowanie pracowników. Reagowanie na błędy i wspieranie rozwoju zespołu. Ocena ryzyka w przypadku wypadków, awarii i problemów technicznych. Opracowywanie planów awaryjnych dla wydarzeń organizowanych w zmiennych warunkach.	1 god z.	2 god z.	3 god z.
	Łącznie zajęcia szkoleniowe		7 god z. 30 min	12 god z. 30 min	20 god z.
	Przerwy	Trzy godziny przerw – po 60 minut każdego dnia.			3 god z.
	Walidacja	Test teoretyczny przeprowadzany przez podmiot zewnętrzny.			1 god z.
	Łączny czas usługi	Zajęcia szkoleniowe, przerwy i walidacja.			24 god z.

Podział programu na dni

Dzień	Zakres realizacji	Zajęcia	Przerwy	Walidacja	Łącznie
1	Moduł 1 oraz część modułu 2	7 godz.	1 godz.	–	8 godz.
2	Dokończenie modułu 2, moduł 3 oraz część modułu 4	7 godz.	1 godz.	–	8 godz.
3	Dokończenie modułu 4, moduły 5–6 oraz walidacja	6 godz.	1 godz.	1 godz.	8 godz.
	Łącznie	20 godz.	3 godz.	1 godz.	24 godz.

Sposób realizacji zajęć

Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem wykładu interaktywnego, prezentacji, dyskusji kierowanej, analizy przypadków, ćwiczeń indywidualnych i zespołowych, symulacji negocjacji, pracy z dokumentami, rozwiązywania problemów oraz opracowywania planów dotyczących działalności cateringowej.

Uczestnicy będą pracować indywidualnie oraz w małych zespołach. Każdy uczestnik będzie miał możliwość samodzielnego:

- porównania ofert co najmniej trzech dostawców i uzasadnienia wyboru;
- sformułowania klauzul umowy dotyczących płatności i odpowiedzialności za opóźnienia;
- opracowania harmonogramu pracy kuchni;
- przygotowania procedury segregacji składników dietetycznych i alergicznych;
- opracowania menu wegańskiego, bezglutenowego i bezlaktozowego;
- przygotowania kalkulacji kosztów i planu ograniczania marnowania żywności;
- przeprowadzenia symulowanej rozmowy z klientem lub dostawcą;
- zaplanowania podziału zadań w zespole;
- opracowania planu działania w sytuacji kryzysowej.

Ćwiczenia będą realizowane na podstawie opisów przypadków odpowiadających sytuacjom występującym w działalności cateringowej, gastronomicznej, hotelarskiej i eventowej. Trener będzie udzielał informacji zwrotnej i dokonywał bieżącej oceny wykonania ćwiczeń, bez ingerowania w późniejszy proces walidacji.

Organizacja walidacji

Walidacja trwa 1 godzinę i jest przeprowadzana metodą testu teoretycznego jednocześnie dla wszystkich 10 uczestników.

Test obejmuje pytania i zadania odnoszące się do wszystkich efektów uczenia się i kryteriów weryfikacji przewidzianych dla kwalifikacji „MANAGER CATERINGU”, nr ICVC/MC 20026.99. Test umożliwia sprawdzenie wiedzy oraz sposobu zastosowania wiedzy w sytuacjach dotyczących zarządzania działalnością cateringową.

W Karcie Usługi należy wybrać metodę „Test teoretyczny”. Nie należy wybierać metody „Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie”. Test jest każdorazowo weryfikowany i oceniany przez Egzaminatora z ICVC.

Walidacja przeprowadzana jest przez podmiot zewnętrzny – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. – na podstawie akredytacji systemu Global Competence Certification Standard (GCCS), wydanej przez Międzynarodową Instytucję Certyfikującą i właściciela systemu GCCS – Talent Odyssey Ltd. Udział podmiotu zewnętrznego zapewnia rozdzielność procesu kształcenia od walidacji.

W zakładce „Osoby prowadzące” należy zaznaczyć, że walidację przeprowadza podmiot zewnętrzny. Przy pozycji dotyczącej walidacji w harmonogramie należy wskazać „Podmiot zewnętrzny”. Nie należy wpisywać imienia i nazwiska osoby prowadzącej walidację.

Warunki uzyskania kwalifikacji i certyfikatu

Warunkiem uzyskania pozytywnego wyniku walidacji jest osiągnięcie wyniku wynoszącego co najmniej 75%.

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji usługa prowadzi do wydania certyfikatu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji międzynarodowej GCCS | ICVC: „MANAGER CATERINGU”, numer kwalifikacji: ICVC/MC 20026.99.

Certyfikat wydawany jest przez Instytucję Certyfikującą – Talent Odyssey Ltd. – maksymalnie w terminie 7 dni roboczych od dnia zakończenia walidacji. Certyfikat może zostać wydany wcześniej, jednak podmiot zewnętrzny ma na jego wydanie maksymalnie 7 dni roboczych. Warunkiem wydania certyfikatu jest uzyskanie pozytywnego wyniku walidacji.

Podmiot prowadzący walidację: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Podmiot certyfikujący: Talent Odyssey Ltd.

Rejestr kwalifikacji prowadzony przez podmiot walidujący:

<https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Rejestr kwalifikacji prowadzony przez Instytucję Certyfikującą:

<https://standardgccs.com/gccs-icvc/>

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 HARMONOGR AM DO USTALENIA	Zajęcia	Monika Sochacka	23-10-2026	08:00	15:00	07:00
2 z 7 -	Przerwa	-	23-10-2026	15:00	16:00	01:00
3 z 7 HARMONOGR AM DO USTALENIA	Zajęcia	Monika Sochacka	24-10-2026	08:00	15:00	07:00
4 z 7 -	Przerwa	-	24-10-2026	15:00	16:00	01:00
5 z 7 HARMONOGR AM DO USTALENIA	Zajęcia	Monika Sochacka	25-10-2026	08:00	14:00	06:00
6 z 7 -	Przerwa	-	25-10-2026	14:00	15:00	01:00
7 z 7 -	Walidacja	-	25-10-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:00
w tym suma godzin walidacji	01:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

Cennik

Cennik

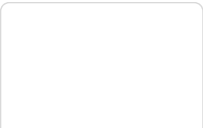
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 280,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 280,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	220,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	220,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	50,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Monika Sochacka



doświadczona managerka branży hotelarskiej, posiadająca 10-letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku dyrektora hotelu. W ramach pracy zawodowej odpowiada za organizację i nadzorowanie działalności obiektu, koordynowanie pracy zespołu, delegowanie zadań, kontrolowanie jakości obsługi gości oraz reagowanie na reklamacje, konflikty i sytuacje kryzysowe. Posiada praktyczne doświadczenie w planowaniu usług gastronomicznych i cateringowych, współpracy z dostawcami, analizowaniu ofert, kontrolowaniu kosztów, organizowaniu zaopatrzenia oraz nadzorowaniu realizacji wydarzeń i obsługi gastronomicznej. Zna zasady bezpieczeństwa żywności, procedury HACCP, wymagania higieniczne oraz standardy profesjonalnej obsługi gości. Posiada umiejętność planowania pracy zespołu, ustalania harmonogramów, optymalizacji procesów, monitorowania jakości usług i ograniczania strat. Jej wieloletnie doświadczenie managerskie jest bezpośrednio związane z tematyką szkolenia i umożliwia prowadzenie zajęć dotyczących zarządzania cateringiem, kosztami, personelem, dostawcami, jakością obsługi oraz sytuacjami kryzysowymi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej lub elektronicznej, obejmujący skrypt zgodny z programem usługi, prezentację, materiały dotyczące HACCP, bezpieczeństwa żywności, stosowania środków czystości, wymagań formalnych. about? No, just text. Need correct. Let's rewrite clean.

Każdy uczestnik otrzyma komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej lub elektronicznej, obejmujący skrypt zgodny z programem usługi, prezentację oraz materiały dotyczące HACCP, bezpieczeństwa żywności, stosowania środków czystości, wymagań formalnych działalności cateringowej i zasad serwowania alkoholu. Uczestnicy otrzymają przykładowe oferty dostawców, wzory zapisów umownych, arkusze porównywania ofert, formularze kalkulacji kosztów i porcji, szablony harmonogramu pracy kuchni, karty kontroli temperatury oraz materiały dotyczące alergenów i segregacji składników. Pakiet będzie zawierał także wzory menu tradycyjnego, wegańskiego, bezglutenowego i bezlaktozowego, arkusz pla

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest ukończenie 18. roku życia oraz zainteresowanie pracą, rozwojem zawodowym lub prowadzeniem działalności w branży cateringowej, gastronomicznej, hotelarskiej albo eventowej. Nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie na stanowisku managerskim. Uczestnik powinien posiadać podstawową wiedzę o organizacji usług gastronomicznych lub motywację do jej zdobycia. Spełnienie warunków uczestnictwa zostanie zweryfikowane przed rozpoczęciem usługi na podstawie formularza zgłoszeniowego i oświadczenia uczestnika. Wymagana jest obecność na minimum 80% zajęć oraz aktywny udział w ćwiczeniach, analizach przypadków i zadaniach zespołowych. Do walidacji może przystąpić uczestnik spełniający wymagany poziom frekwencji. Podczas walidacji uczestnik zobowiązany jest posiadać dokument potwierdzający tożsamość. Zapis do usługi następuje po wcześniejszym kontakcie z Dostawcą Usługi i zaakceptowaniu zgłoszenia, a w przypadku korzystania z dofinansowania – po spełnieniu wymagań właści

Informacje dodatkowe

Usługa prowadzi do uzyskania kwalifikacji międzynarodowej GCCS | ICVC: „MANAGER CATERINGU”, numer kwalifikacji: ICVC/MC 20026.99, pod warunkiem uzyskania pozytywnego wyniku walidacji. Walidację prowadzi podmiot zewnętrzny – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o., natomiast certyfikat wydaje Międzynarodowa Instytucja Certyfikująca – Talent Odyssey Ltd. Warunkiem uzyskania pozytywnego wyniku jest osiągnięcie co najmniej 75% punktów z walidacji. Certyfikat zostanie wydany maksymalnie w terminie 7 dni roboczych od zakończenia walidacji. Bezpośredni opis kwalifikacji: <https://icvc.eu/kwalifikacje-gccs-icvc/manager-catering/>. Harmonogram może ulec zmianie z przyczyn organizacyjnych, przy zachowaniu łącznej liczby godzin, zakresu programu, czasu walidacji oraz wymaganych przerw. Uczestnicy zostaną poinformowani o zmianach przed rozpoczęciem zajęć. Usługa może zostać poddana monitoringowi przez PARP, właściwego Operatora lub inną uprawnioną instytucję.

Adres

ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 20
11-100 Lidzbark Warmiński
woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



PAULINA WIŚNIEWSKA

E-mail kate8088@wp.pl

Telefon (+48) 505 244 906