

**AKADEMIA GRILLA, BBQ i WĘDZENIA SMOKER**  
**KWALIFIKACJA: Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue**  
**NAZWA ZAWODU: *KUCHARZ GRILL I BARBECUE***  
**Kod kwalifikacji wolnorynkowej w ZSK: 13828**



***Zawód i Certyfikat***  
***honorowany przez Ministerstwo Edukacji Narodowej***  
***i wszystkie państwa Unii Europejskiej***

*1. Nazwa dokumentów potwierdzających nadanie kwalifikacji wolnorynkowej:*

- *Certyfikat potwierdzający kwalifikacje wolnorynkowe w zawodzie*
- *Świadectwo*
- *Licencja*

*2. Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji wolnorynkowej:*

- *Bezterminowo*

*3. Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji przypisany do kwalifikacji wolnorynkowej:*

- *3 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji i europejskich ram kwalifikacji*
- *3 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w sektorze turystyka*

---

*Akademia Grilla, Bbq i Wędzenia Smoker*  
*Cons- Med Sp. z o. o.*  
*NIP: 5862038546*  
*lk.smoker@gmail.com,*  
*tel. 607 221 623 [www.smoker.com.pl](http://www.smoker.com.pl)*



# PROGRAM

*Efekty uczenia się wymagane dla klasyfikacji wolnorynkowej*

## **Moduł I: Organizowanie stanowiska pracy**

1. *Ocenianie i magazynowanie surowców do produkcji potraw grill i barbecue*
2. *Przygotowanie stanowiska pracy*

## **Moduł II: Przygotowanie i wydawanie potraw grill i barbecue**

1. *Obsługiwanie sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue*
2. *Sporządzanie i wydawanie potraw grill i barbecue*

## **Moduł III: Doskonalenie umiejętności zawodowych**

1. *Omawianie wizerunku kucharza grill i barbecue*
2. *Dbanie o własny rozwój zawodowy*

***CENA EGZAMINU KWALIFIKACYJNEGO: 2 400,00 zł brutto***

Szacunkowy nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji "Przygotowanie potraw Grill i Barbecue" został określony na 480 min.

---

*Akademia Grilla, Bbq i Wedzenia Smoker*

*Cons- Med Sp. z o. o.*

*NIP: 5862038546*

*lk.smoker@gmail.com,*

*tel. 607 221 623*

*[www.smoker.com.pl](http://www.smoker.com.pl)*



# PROCEDURA APLIKACYJNA KWALIFIKACJI WOLNORYNKOWEJ

## „Przygotowanie potraw grill i barbecue”

### I. Warunki jakie musi spełnić osoba przystępująca do walidacji:

Brak warunków.

### II. Metody walidacji:

1. Test teoretyczny
2. Obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją).
3. Analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).  
Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: zaświadczenia ukończenia branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego potwierzonego świadectwem czeladniczym lub mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu minimum ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe, potwierdzone wdrożenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży, potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej niestosowanych w ramach przygotowania potraw grill i barbecue. **Druga część** weryfikacji efektów uczenia się obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany).

---

*Akademia Grilla, Bbq i Wedzenia Smoker*  
*Cons- Med Sp. z o. o.*  
*NIP: 5862038546*  
*lk.smoker@gmail.com,*  
*tel. 607 221 623*  
[www.smoker.com.pl](http://www.smoker.com.pl)