



# Chef Sapiens

Miejsce stworzone dla Szefów  
Kuchni, Kucharzy i entuzjastów  
kulinarnych



**MENTORING**



**SZKOLENIA**



**SZKOLENIA  
ONLINE**

Cześć, nazywam się **Rafał Grzegorzek** i jestem założycielem **Chefsapiens** – miejsca stworzonego z pasji do gastronomii i potrzeby dzielenia się wiedzą. Wspólnie z zespołem pasjonatów i praktyków gastronomii dostarczamy szkolenia, które realnie wspierają sukcesy Waszego biznesu.

Naszą **misją** jest stworzenie przestrzeni dedykowanej Szefom Kuchni, kucharzom i restauratorom, w której znajdą wsparcie, inspirację oraz warsztat niezbędny do rozwijania swoich umiejętności i osiągania sukcesów. Dążymy do kreowania przyszłości gastronomii poprzez dostarczanie najwyższej jakości wiedzy, narzędzi i rozwiązań.



## Poznaj naszych trenerów

Dokładny opis Trenerów znajdziesz, klikając na ich zdjęcie (wymagane połączenie z internetem).



Paweł  
Salomon



Aneta  
Kowalska



Danuta  
Figura Ciura



Bartosz  
Pawlikowski



Aleksander  
Cholewa



Maciej  
Pisarek



Mariusz  
Kaczmarek



# OFERTA SZKOLEŃ W TWOIM LOKALU

Nasze szkolenia to w pełni dopasowane rozwiązanie, które odpowiada indywidualnym potrzebom Twojej restauracji. Rozpoczynamy od analizy oczekiwań i możliwości Twojego lokalu, a kończymy na praktycznym wdrożeniu w Twojej kuchni. Realizowane na miejscu, szkolenia angażują cały zespół kuchenny, zapewniając wspólną pracę nad nowymi daniami oraz standardami ich przygotowania i serwisu.

**W ramach szkolenia oferujemy:**

Drukowane materiały szkoleniowe.

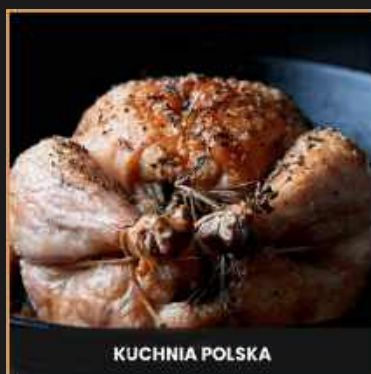
Materiały biurowe do prowadzenia notatek.

Certyfikat ukończenia szkolenia.

Kliknij w zdjęcie, aby przejść do szczegółowego opisu szkolenia. Pamiętaj, aby mieć dostęp do internetu



**Chef  
Sapiens**



# OFERTA SZKOLEŃ W TWOIM LOKALU

Kliknij w zdjęcie, aby przejść do szczegółowego opisu szkolenia. Pamiętaj, aby mieć dostęp do internetu



Dwudniowe szkolenie w formie warsztatów teoretycznych dla całej załogi kuchennej, bez względu na doświadczenie! Poznasz tajniki funkcjonowania kuchni, techniki kulinarne, łączenie smaków, kuchnię wegańską i wegetariańską, zasady tworzenia dań i ich kreatywnej prezentacji na talerzu. Przez całe szkolenie przewija się kluczowy temat zarządzania kosztami, a dodatkowo jest to doskonała okazja do budowania relacji i współpracy w zespole!

## Zainwestuj w Zespół – Zyskaj w Smaku i Efektywności!



**Chef**  
Sapiens

[www.chefsapiens.pl](http://www.chefsapiens.pl)



# OFERTA SZKOLEŃ ONLINE

ROZWIJAJ SWOJE UMIEJĘTNOŚCI BEZ WYCHODZENIA Z **DOMU** !

Nasze szkolenia online odbywają się na żywo, w małych grupach, co gwarantuje interaktywną naukę i indywidualne podejście. Nie są to nagrane materiały wideo – podczas każdego spotkania masz bezpośredni kontakt z prowadzącym, który odpowiada na Twoje pytania i dzieli się praktycznymi wskazówkami.

Oferujemy:

- **Pakiet 10 szkoleń** – idealny, jeśli chcesz kompleksowo rozwijać swoje umiejętności.
- **Pojedyncze szkolenia** – wybierz temat, który najbardziej Cię interesuje i ucz się we własnym tempie.

## Szef Kuchni: Pełen pakiet kompetencji

Kompleksowy program dla Szefów Kuchni i Kucharzy, obejmujący zarządzanie zespołem, kontrolę kosztów, organizację pracy i strategię kulinarne. Zdobądź praktyczne narzędzia, by skutecznie kierować kuchnią, dbać o higienę, zrównoważony rozwój i współpracę z innymi działami. Twoja droga do sukcesu w gastronomii!



Kliknij w zdjęcie, aby przejść do szczegółowego opisu pakietu szkoleń. Pamiętaj, aby mieć dostęp do internetu.

# OFERTA SZKOLEŃ ONLINE

Kliknij w zdjęcie, aby przejść do szczegółowego opisu szkolenia.  
Pamiętaj, aby mieć dostęp do internetu.

-  1 Szef kuchni jako lider
-  2 Komunikacja i radzenie sobie ze stresem
-  3 Zarządzanie zespołem kuchennym
-  4 Zarządzanie kosztami personelu i efektywna organizacja pracy w kuchni
-  5 Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu
-  6 Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii
-  7 Strategie Kulinarne: Surowiec, Techniki, Smak, Prezentacja
-  8 Bezpieczeństwo żywności i higiena w gastronomii
-  9 Zrównoważony rozwój w gastronomii
-  10 Kuchnia – współpraca z innymi działami





# Chef Sapiens

## Dziękujemy za Zaufanie!

Jeśli zainteresowała Cię nasza oferta szkoleń, zapraszamy do kontaktu.  
Chętnie odpowiemy na wszystkie pytania i pomożemy dobrać  
szkolenie dostosowane do Twoich potrzeb.

 **Pozostałe zapytania**

[chefsapiens@gmail.com](mailto:chefsapiens@gmail.com)

 **Telefon**

505 377 547

**Odwiedź naszą stronę internetową:**

 [www.chefsapiens.pl](http://www.chefsapiens.pl)

Śledź nas w mediach społecznościowych, aby być na bieżąco z  
nowymi szkoleniami i inspiracjami kulinarnymi.

Dołącz do nas



**ChefSapiens** – Twój partner w rozwoju gastronomii.



Rejestr Instytucji  
Szkoleniowych (RIS)

2.02/00122/2024