



Waves Group  
Marcin Kasperski



## Szkolenie dla Pracowników Małej Gastronomii - Kuchnia i Profesjonalna Obsługa Stołowa

Numer usługi 2024/06/03/39172/2168787

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 27.07.2024 do 29.07.2024

7 503,00 PLN brutto

6 100,00 PLN netto

187,58 PLN brutto/h

152,50 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie dedykowane dla całego zespołu lokalu gastronomicznego usprawniające procesy całego biznesu oraz współpracę. Począwszy od właściciela, przez managera, kucharzy, kelnerów i barmanów. Szkolenie kierowane jest do zespołów multigeneracyjnych pracujących w branży gastronomicznej specjalizującej się w daniach ciepłych Chcących poprawić zaufanie, zaangażowanie oraz wspólną motywację do działania, a także wzbogacić wiedzę i umiejętności z zakresu serwowanych dań.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	13
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	26-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapewnienie uczestnikom kompleksowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do efektywnego funkcjonowania w środowisku gastronomicznym. Poprzez praktyczne zajęcia w kuchni oraz treningi dotyczące obsługi

stołowej, uczestnicy zdobędą umiejętności techniki przygotowania potraw oraz profesjonalnej obsługi klienta. Naszym celem jest przygotowanie pracowników do świadczenia wysokiej jakości usług gastronomicznych, które będą zaspokajać oczekiwania i potrzeby klientów.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
W zakresie kompetencji	<p>Organizuje pracę na kuchni i konsekwentnie realizuje ustalone cele.</p> <p>- dostosowuje się do zmieniających się warunków pracy, trendów gastronomicznych i oczekiwań gości.</p> <p>- współpracuje z personelem i działa zespołowo w środowisku gastronomicznym.</p>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Umiejętność przygotowywania różnorodnych potraw	samodzielnie przygotowuje dania z różnych kuchni, stosując odpowiednie techniki kulinarnie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Doskonała obsługa stołowa	zapewnia profesjonalną, uprzejmą i efektywną obsługę klienta, dbając o wysoki poziom obsługi od momentu wejścia klienta do restauracji aż do momentu opuszczenia lokalu.	Prezentacja
Zwiększona efektywność pracy w kuchni	jest zdolny do pracy w zespole kuchennym, organizując pracę, współpracując z innymi członkami personelu oraz efektywnie zarządzając czasem.	Prezentacja
Gotowość do działania w dynamicznym środowisku gastronomicznym.	pracuje w dynamicznym i wymagającym środowisku gastronomicznym, radząc sobie skutecznie z wyzwaniami branżowymi.	Prezentacja
Znajomość różnorodnych technik kulinarnych	posiada umiejętności stosowania różnorodnych technik kulinarnych, takich jak krojenie, siekanie, smażenie, gotowanie, duszenie, pieczenie, itp., co pozwoli im na skuteczne przygotowanie różnych rodzajów potraw.	Prezentacja
Zdolność do kreatywnego podejścia do kulinariów	posiada rozwiniętą zdolność do kreatywnego eksperymentowania z przepisami i składnikami, co pozwoli im na tworzenie innowacyjnych i atrakcyjnych potraw	Prezentacja
	dostosowuje obsługę do preferencji klientów oraz zmieniających się trendów kulinarnych.	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym	Wykorzystuje przyswojoną wiedzę w praktyce	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy nowoczesne dania kuchni polskiej - dania główne, przystawki i zupy	potrafi przygotować poznane potrawy w praktyce	Obserwacja w warunkach symulowanych
Łączy smaki wg poznanych metod Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	potrafi połączyć smaki i aromaty według poznanych technik	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Każdy uczestnik otrzymuje zaświadczenie zawierające efekty uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak, zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Głównym celem szkolenia "Dla Pracowników Małej Gastronomii - Kuchnia i Profesjonalna Obsługa Stołowa" jest przygotowanie uczestników do skutecznego i profesjonalnego działania w branży gastronomicznej. Poprzez połączenie praktycznych umiejętności kulinarnych z doskonałą obsługą stołową, szkolenie ma na celu: Zapewnienie uczestnikom kompleksowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do efektywnego funkcjonowania w środowisku gastronomicznym, Rozwinięcie umiejętności kulinarnych, technik przygotowania potraw oraz profesjonalnej obsługi klienta, Przygotowanie do świadczenia wysokiej jakości usług gastronomicznych, które będą zaspokajać oczekiwania i potrzeby klientów.

Dzień 1: Wstęp do zagadnień gastronomicznych

## Moduł 1: Wprowadzenie do kuchni polskiej

- Historia kuchni polskiej
- Charakterystyczne składniki i potrawy
- Podstawowe techniki przygotowania potraw polskich

## Moduł 2: Klasyki kuchni polskiej

- Przygotowanie tradycyjnych dań polskich, takich jak pierogi, barszcz, bigos, schabowy, gołąbki
- Techniki formowania pierogów i innych potraw

## Dzień 2: Kuchnia Międzynarodowa

### Moduł 3: Eksploracja kuchni świata

- Zapoznanie się z różnymi kuchniami regionalnymi: włoską, francuską, azjatycką, śródziemnomorską
- Przygotowanie kluczowych dań z wybranych kuchni

### Moduł 4: Techniki kulinarnych mistrzów

- Nauka zaawansowanych technik kulinarnych, takich jak sous-vide, emulsje, marynowanie
- Praktyczne warsztaty przy użyciu nowoczesnego sprzętu kuchennego

## Dzień 3: Obsługa Gości i Sprzedaż

### Moduł 5: Sztuka obsługi klienta i sprzedaż

- Zasady profesjonalnej obsługi gości w restauracji
- Techniki sprzedażowe: prezentacja menu, promowanie specjalności, upselling i cross-selling

### Moduł 6: Doskonała komunikacja i relacje z klientem

- Skuteczna komunikacja z klientami: radzenie sobie z reklamacjami, budowanie pozytywnych relacji
- Obsługa grup i imprez specjalnych: planowanie bankietów, obsługa uroczystości

## Dzień 4: Zarządzanie i Efektywność

### Moduł 7: Zarządzanie i organizacja w gastronomii

- Zarządzanie zespołem: delegowanie obowiązków, motywowanie pracowników
- Planowanie menu i strategii sprzedażowej: dostosowywanie oferty do preferencji klientów, analiza rentowności

### Moduł 8: Kreatywność w kuchni i profesjonalizm w obsłudze

- Innowacyjność w kuchni: eksperymentowanie z przepisami, tworzenie nowych dań
- Doskonalenie obsługi klienta: rozwijanie umiejętności komunikacyjnych, dbanie o detale i jakość usług
- Podsumowanie, Q&A

Każdy moduł będzie zawierał prezentacje, ćwiczenia praktyczne, dyskusje grupowe oraz studia przypadków, aby umożliwić uczestnikom praktyczne przyswojenie wiedzy i umiejętności.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 9</span> Wprowadzenie do kuchni polskiej	Jakub Reszka	27-07-2024	08:00	12:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>2 z 9</b> Klasyki kuchni polskiej	Jakub Reszka	27-07-2024	12:00	14:00	02:00
<b>3 z 9</b> Eksploracja kuchni świata	Jakub Reszka	27-07-2024	14:00	18:00	04:00
<b>4 z 9</b> Techniki kulinarnych mistrzów	Jakub Reszka	28-07-2024	08:00	11:00	03:00
<b>5 z 9</b> Sztuka obsługi klienta i sprzedaż	Jakub Reszka	28-07-2024	11:00	14:00	03:00
<b>6 z 9</b> Doskonała komunikacja i relacje z klientem	Jakub Reszka	28-07-2024	14:00	18:00	04:00
<b>7 z 9</b> Zarządzanie i Efektywność	Jakub Reszka	29-07-2024	08:00	11:00	03:00
<b>8 z 9</b> Kreatywność w kuchni i profesjonalizm w obsłudze	Jakub Reszka	29-07-2024	11:00	16:00	05:00
<b>9 z 9</b> Podsumowanie i walidacja	-	29-07-2024	16:00	18:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 503,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,58 PLN
Koszt osobogodziny netto	152,50 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Jakub Reszka

Specjalność: Kuchnia Polska, Kuchnia Włoska, Kuchnia Meksykańska, Steki oraz wołowina

- + Do 22 roku życia pracował między innymi w trzech restauracjach z rekomendacją Michelin na dany rok;
  - + Dwa lata kształcił swój warsztat w renomowanej restauracji w Monachium - Lido Stanberg See grill;
  - + W 2015 roku wygrał konkurs kulinarny w Niemczech. W ramach nagrody otrzymał zaproszenie na staż w Restauracji Rudolfo Castellanos - zwycięzcy I edycji meksykańskiego Top chefa
  - + w 2018 roku wziął udział w Polskiej edycji Top Chef;
  - + Jako Head Chef w poznańskiej restauracji ORZO współpracował m.in. z takimi osobami jak Tadeusz Muller czy Maciej Żakowski;
  - + Zdobywca czapki w złotym przewodniku Gault&Millau;
  - + Autor wielu przepisów i współautor książek kulinarnych;
  - + Założyciel kilku restauracji m.in. „Orzeł i reszka”, która w krótkim czasie zdążyła zdobyć uznanie mediów oraz krytyków kulinarnych i znalazła się na liście najciekawszych miejsc do odwiedzenia w Poznaniu wg VOGUE Polska
- Przez ostatnie 5 lat aktywnie szkoli oraz zdobywa kolejne doświadczenia między innymi w pracy w Poznańskich restauracjach takich jak Forni Rossi czy Cateringu Cud i Miód. Regularnie pojawia się również w popularnych programach śniadaniowych prowadząc sekcje kulinarną. Aktualnie nagrywa również swój własny program kulinarny.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Indywidualne długopisy, kartki, markery i inne jednorazowe pomoce dydaktyczne. Prezentacja oraz materiały opracowane przez trenera, wspierające uczestników podczas i po szkoleniu.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie liczone jest w godzinach lekcyjnych.

Szkolenie zostało zaprojektowane w oparciu o analizę potrzeb klienta.

Metody i tematyka są dopasowane do indywidualnych potrzeb uczestników oraz potrzeb i celów strategicznych firmy.

Na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. usługa dofinansowana w min. 70 % będzie zwolniona z VAT.

## Adres

ul. Towarowa 35/37  
61-896 Poznań  
woj. wielkopolskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Sala spełnia standardy epidemiologiczne COVID-19

## Kontakt



**Angelika Stawrakakis**

**E-mail** [klienci@waves-group.pl](mailto:klienci@waves-group.pl)

**Telefon** (+48) 660 450 919