



Karolina Kolańska
Twoje Gastro

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie Szef Kuchni

Numer usługi 2024/06/18/148235/2187882

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 02.12.2024 do 04.12.2024

2 094,00 PLN brutto

2 094,00 PLN netto

87,25 PLN brutto/h

87,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest dedykowane zarówno doświadczonym szefom kuchni, którzy chcą poszerzać swoje umiejętności zarządzania zespołem, planowania menu i operowania nowoczesnymi technologiami kulinarnymi, jak i tym, którzy dopiero rozpoczynają swoją karierę na tym stanowisku. Szkolenie skierowane jest również do osób, które aspirują do objęcia pozycji szefa kuchni w przyszłości oraz dla właścicieli lokali gastronomicznych chcących lepiej zrozumieć specyfikę pracy kuchni i efektywniej współpracować ze swoim zespołem kulinarnym.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	30-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Zastosowanie innowacyjnego podejścia do tworzenia menu, które uwzględnia aktualne trendy żywieniowe i preferencje konsumentów. Uczestnik nauczy się również, jak efektywnie zarządzać zespołem kuchennym, w tym jak motywować pracowników, delegować zadania oraz rozwiązywać konflikty, aby zapewnić płynną pracę kuchni i wysoką jakość serwowanych dań. Ponadto, szkolenie ma na celu wyposażenie uczestnika w wiedzę na temat zarządzania zapasami i kontroli kosztów co pozwoli na zwiększenie zysków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
W zakresie wiedzy	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje umiejętności efektywnego zarządzania zespołem kuchennym, w tym techniki motywowania pracowników, delegowania zadań i rozwiązywania konfliktów. - przedstawia strategie marketingowe specyficzne dla branży gastronomicznej, w tym budowanie marki restauracji, efektywne wykorzystanie mediów społecznościowych i techniki promocji, które mogą przyciągnąć większą liczbę gości. - definiuje podstawy zarządzania finansami w kuchni, w tym budżetowanie, kontrolę kosztów, analizę marży i zarządzanie zapasami. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
W zakresie umiejętności	<ul style="list-style-type: none"> - analizuje trendy gastronomiczne oraz preferencje konsumentów, by stworzyć innowacyjne i atrakcyjne menu. - planuje grafiki pracy, deleguje zadania i monitoruje wydajności pracowników. - tworzy i realizuje kompleksowe plany marketingowe, które skutecznie zwiększają widoczność lokalu i przyciągają nowych gości. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
W zakresie kompetencji	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie organizuje pracę na kuchni i konsekwentnie realizuje ustalone cele. - dostosowuje się do zmieniających się warunków pracy, trendów gastronomicznych i oczekiwań gości. - współpracuje z personelem i działa zespołowo w środowisku gastronomicznym. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Cel biznesowy

Podniesienie standardów usług gastronomicznych poprzez doskonalenie umiejętności zarządczych, co przyczyni się do zwiększenia satysfakcji gości i wzrostu dochodowości lokali gastronomicznych. Szkolenie ma także na celu stymulowanie innowacyjności w branży, zachęcając do wprowadzania nowych, atrakcyjnych pozycji w menu, które będą odpowiadać na zmieniające się potrzeby rynku.

Efekt usługi

Uczestnicy szkolenia zdobędą kompleksowe kompetencje do samodzielnego zarządzania zapleczem kuchennym co przełoży się na poprawę jakości obsługi, wzrost satysfakcji gości oraz zwiększenie efektywności operacyjnej i finansowej obiektu.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Wiedza uczestników weryfikowana na bieżąco w trakcie szkolenia.

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

I Dzień

- Na początku jest Człowiek...
- Szef Kuchni – charyzma, etyka pracy, szacunek
- Kim jest Szef Kuchni i gdzie go szukać
- Szef Kuchni jako autorytet
- Szef Kuchni – tajemnica samorozwoju
- Szef Kuchni w hierarchii stanowisk
- Podział kompetencji w kuchni
- Relacje w restauracji Szef Kuchni – Właściciel – Kierownicy działów – Personel
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni
- Administrowanie działem kuchennym w restauracji
- Zakres odpowiedzialności prawnej Szefa Kuchni
- Modele biznesowe – Szef Kuchni – Inwestor
- Budowanie zgranego i skutecznego zespołu
- Rekrutacja i selekcja pracowników
- Wdrażanie nowego pracownika na stanowisko pracy

- Szkolenia pracowników, a rozwój firmy
- Briefing jako narzędzie komunikacji z personelem
- Tworzenie grafików pracy – systemy zmianowe
- Standardy pracownicze – zasady korzystania z lokalu gastronomicznego, manual dla kuchni
- Marketing w gastronomii – identyfikacja z lokalem gastronomicznym
- Szef Kuchni jako twarz restauracji

II Dzień

- Zarządzanie personelem
- Modele zarządzania pracownikami: delegowanie zadań, motywacja zespołu, wyznaczanie celów
- Różnice pokoleniowe – mentoring
- Używki i druga szansa
- Posiłki pracownicze, kawa – rozwiązania i pułapki
- Profilowanie restauracji
- Etapy tworzenia karty menu oraz jej główne elementy
- Sezonowość w karcie menu – znaczenie
- Alergeny i gramatury w karcie menu
- Menu engineering
- Liderzy Twojej karty menu, czyli co i ile zarabia
- Kalkulacja i kontrola kosztów – Food Cost w różnych zakładach gastronomicznych: hotel, catering, restauracja
- Obowiązujące stawki VAT w gastronomii
- Receptura jako punkt wyjścia rentowności Twojego lokalu gastronomicznego
- Tworzenie receptur
- Prognoza Food Cost na podstawie receptur
- Straty znane i nieznanne
- Zużycie teoretyczne vs zużycie realne surowca
- Prawidłowa i rzetelna inwentaryzacja – spis z ręki
- Kontrola magazynów, składanie zamówień
- Kontrola faktur i dostawców
- Kontrola kosztów personelu
- Wypracowanie nawyków – redukcja kosztów, standaryzacja pracy
- Zero waste jako nośnik marketingowy Twojego lokalu gastronomicznego – moda czy dobra praktyka?
- Negocjacje i umowy z dostawcami
- Rachunek zysków i strat – jak interpretować
- Marża i narzut – różnice

III Dzień

- Ćwiczenia Food Cost
- Ćwiczenia marża, narzut, rentowność lokalu
- Sporządzanie ofert okolicznościowych, a wymagania gości
- Rodzaje przyjęć okolicznościowych – firmowe, oficjalne, rodzinne
- Rozliczanie imprez okolicznościowych
- Planowanie i wyposażenie kuchni w lokalu gastronomicznym
- Wymagania sanepidu – niezbędna dokumentacja
- Inspekcja sanepidu – zasady postępowania
- Podstawy GMP, GHP, HACCP, BDO
- Schematy produkcyjne, drzewa decyzyjne
- Krytyczne Punkty Kontroli – co to jest i z czego wynikają
- Zagrożenia krzyżowe
- Standaryzacja i procedury HACCP
- Sposoby i warunki przechowywania żywności
- Monitoring i zapisy
- Sporządzanie i prowadzenie dokumentacji HACCP w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych: restauracje, bary, przedszkola
- Kontrola zapowiedziana, kontrola niezapowiedziana – procedury w przypadku kontroli sanepidu
- Podsumowanie, Q&A

Harmonogram

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Moduł I - Przedstawienie stanowiska - Szef Kuchni	-	02-12-2024	09:00	11:00	02:00
2 z 21 Przerwa	-	02-12-2024	11:00	11:10	00:10
3 z 21 Moduł II - Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni	-	02-12-2024	11:10	13:00	01:50
4 z 21 Przerwa	-	02-12-2024	13:00	13:30	00:30
5 z 21 Moduł III - Budowanie zespołu	-	02-12-2024	13:30	15:15	01:45
6 z 21 Przerwa	-	02-12-2024	15:15	15:30	00:15
7 z 21 Moduł IV - Nowy pracownik, briefing, grafiki pracy	-	02-12-2024	15:30	17:00	01:30
8 z 21 I Moduł - Zarządzanie Personelem	-	03-12-2024	09:00	11:00	02:00
9 z 21 Przerwa	-	03-12-2024	11:00	11:10	00:10
10 z 21 Moduł II - Tworzenie karty menu	-	03-12-2024	11:10	13:00	01:50
11 z 21 Przerwa	-	03-12-2024	13:00	13:30	00:30
12 z 21 Moduł III - Kalkulacja i kontrola kosztów	-	03-12-2024	13:30	15:15	01:45
13 z 21 Przerwa	-	03-12-2024	15:15	15:30	00:15
14 z 21 Moduł IV - Zarządzanie kosztami	-	03-12-2024	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 21 Moduł I - Ćwiczenia - Food Cost, Marża, Narzut	-	04-12-2024	09:00	11:00	02:00
16 z 21 Przerwa	-	04-12-2024	11:00	11:10	00:10
17 z 21 Moduł II - Sporządzanie ofert	-	04-12-2024	11:10	13:00	01:50
18 z 21 Przerwa	-	04-12-2024	13:00	13:30	00:30
19 z 21 Moduł III - Podstawy GMP, GHP, HACCP, BDO, Inspekcja Sanepidu	-	04-12-2024	13:30	15:15	01:45
20 z 21 Przerwa	-	04-12-2024	15:15	15:30	00:15
21 z 21 Moduł IV - Warunki przechowywania żywności	-	04-12-2024	15:30	17:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 094,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 094,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	87,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	87,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Adres

ul. Świdnicka 28
50-029 Wrocław
woj. dolnośląskie

Hotel Traffic

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853