



Karolina Kolańska  
Twoje Gastro

Brak ocen dla tego dostawcy

## Szkolenie Szef Kuchni

Numer usługi 2024/10/22/148235/2373936

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 09.06.2025 do 11.06.2025

2 187,00 PLN brutto

2 187,00 PLN netto

91,13 PLN brutto/h

91,13 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>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.</p> <p><b>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</b></p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	16
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	06-06-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	24
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia szefa kuchni jest przygotowanie uczestników, do samodzielnego tworzenia menu, które odpowiada aktualnym trendom żywieniowym i preferencjom klientów. Uczestnicy przygotowują się również, do skutecznego zarządzania zespołem- motywować pracowników, przydzielać zadania i rozwiązywać konflikty, aby kuchnia działała sprawnie, a dania były zawsze wysokiej jakości. Dodatkowo uczestnicy przygotowują się do planowania i zarządzania zapasami oraz kontrolować koszty.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje zarządzanie personelem oraz finansami	Rozróżnia zasady efektywnego zarządzania zespołem kuchennym, w tym techniki motywowania pracowników, delegowania zadań i rozwiązywania konfliktów.	Wywiad swobodny
Wskazuje docelową grupę oraz realizuje plan marketingowy	Analizuje trendy gastronomiczne oraz preferencje konsumentów, by stworzyć innowacyjne i atrakcyjne menu.	Wywiad swobodny
Sprawdza i kontroluje wykonane zadania, w razie potrzeby przygotowuje plan naprawczy	Samodzielnie organizuje pracę na kuchni i konsekwentnie realizuje ustalone cele.	Wywiad swobodny

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

# 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
- Użytki 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 zapowiadzana, kontrola niezapowiadzana – procedury w przypadku kontroli sanepidu
- Podsumowanie, Q&A

1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 22</b> Moduł I - Przedstawienie stanowiska - Szef Kuchni	Artur Kupczyk	09-06-2025	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 22</b> Przerwa	Artur Kupczyk	09-06-2025	11:00	11:10	00:10
<b>3 z 22</b> Moduł II - Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni	Artur Kupczyk	09-06-2025	11:10	13:00	01:50
<b>4 z 22</b> Przerwa	Artur Kupczyk	09-06-2025	13:00	13:30	00:30
<b>5 z 22</b> Moduł III - Budowanie zespołu	Artur Kupczyk	09-06-2025	13:30	15:15	01:45
<b>6 z 22</b> Przerwa	Artur Kupczyk	09-06-2025	15:15	15:30	00:15
<b>7 z 22</b> Moduł IV - Nowy pracownik, briefing, grafiki pracy	Artur Kupczyk	09-06-2025	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 22 I Moduł - Zarządzanie Personelem	Artur Kupczyk	10-06-2025	09:00	11:00	02:00
9 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	10-06-2025	11:00	11:10	00:10
10 z 22 Moduł II - Tworzenie karty menu	Artur Kupczyk	10-06-2025	11:10	13:00	01:50
11 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	10-06-2025	13:00	13:30	00:30
12 z 22 Moduł III - Kalkulacja i kontrola kosztów	Artur Kupczyk	10-06-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	10-06-2025	15:15	15:30	00:15
14 z 22 Moduł IV - Zarządzanie kosztami	Artur Kupczyk	10-06-2025	15:30	17:00	01:30
15 z 22 Moduł I - Ćwiczenia - Food Cost, Marża, Narzut	Artur Kupczyk	11-06-2025	09:00	11:00	02:00
16 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	11-06-2025	11:00	11:10	00:10
17 z 22 Moduł II - Sporządzanie ofert	Artur Kupczyk	11-06-2025	11:10	13:00	01:50
18 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	11-06-2025	13:00	13:30	00:30
19 z 22 Moduł III - Podstawy GMP, GHP, HACCP, BDO, Inspekcja Sanepidu	Artur Kupczyk	11-06-2025	13:30	15:15	01:45
20 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	11-06-2025	15:15	15:30	00:15
21 z 22 Moduł IV - Warunki przechowywania żywności	Artur Kupczyk	11-06-2025	15:30	16:45	01:15
22 z 22 Walidacja	-	11-06-2025	16:45	17:00	00:15

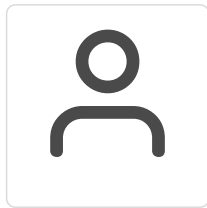
# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 187,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 187,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	91,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	91,13 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Artur Kupczyk

Gotuję od ... nie pamiętam od kiedy, w każdym razie pierwsze potrawy z książki kucharskiej gotowałem stojąc na taborecie, bo nie bardzo sięgałem kuchennego blatu. Potem były szkoły gastronomiczne w których uzyskałam najpierw tytuł zawodowy Kucharza, a następnie Technika Technologii Żywności o specjalizacji Żywność Zbiorowa. Od ponad dwudziestu lat „dowodzę” zespołami kucharzy wspólnie pracując na zadowolenie i dopieszczeniem gości w restauracjach. Pełniłem w tym czasie funkcję Executive Chef m.in. w takich obiektach jak Hotel Gołębiowski w Wiśle czy pięciogwiazdkowy Wellness Hotel Pod Kycmołem w Horni Lomnej w Republice Czeskiej. Po drodze i nijaż w międzyczasie otwierałem i konsultowałem z dobrym skutkiem wiele lokali w całym kraju. Dziś prowadzę autorską Akademię Kulinarną na Śląsku. Myślę, że moje doświadczenie i filozofia pracy może wprowadzić zarządzanie kuchnią w Twoim lokalu na poziom, który przyniesie Ci satysfakcję i wymierne korzyści biznesowe.

## 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

### Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

# Adres

ul. Wspólna 56  
00-686 Warszawa  
woj. mazowieckie

Centrum Szkoleniowe Wspólna

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Karolina Kolańska**

**E-mail** [kontakt@twojegastro.com](mailto:kontakt@twojegastro.com)

**Telefon** (+48) 690 632 853