



## Szkolenie z zielonych kompetencji i ekologicznych praktyk w firmach branży HoReCa oraz innych współpracujących i świadczących usługi dla branży.

Numer usługi 2024/11/19/18799/2419423

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

264,71 PLN brutto/h

264,71 PLN netto/h

ELQUCHNIA  
REMIGIUSZ  
JASIŃSKI

📍 Elbląg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 27.11.2024 do 28.11.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie skierowane jest do osób , które chcą podnieść swoje kompetencje i umiejętności w zakresie zielonych kompetencji i ekologicznych praktyk, a przede wszystkim do :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Właścicieli firm, kadry zarządzającej i personelu przedsiębiorstw branży HoReCa.</li><li>• Pracowników i właścicieli firm współpracujących z branżą HoReCa.</li><li>• Pracowników i właścicieli firm świadczących usługi dla branży HoReCa.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	5
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	26-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	17
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do wdrażania ekologicznych praktyk oraz efektywnego wykorzystania technicznych narzędzi celem segregacji odpadów i ułatwiania procesów recyklingu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje procesy w sposób wspierający zieloną gospodarkę i procesy ekologiczne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planuje zakupy w sposób zgodny z zieloną gospodarką</li> <li>• dobiera niezbędne ilości potrzebnych materiałów</li> <li>• koordynuje odbiór odpadów z dbałością o zasady recyklingu i praktykami ekologicznymi</li> </ul>	Test teoretyczny
		Debata swobodna
Wymienia cele praktyk ekologicznych i zielonej gospodarki oraz charakteryzuje je	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omawia zasady stosowanie praktyk ekologicznych</li> <li>• wymienia główne cele zielonej gospodarki</li> </ul>	Test teoretyczny
		Debata swobodna
Stosuje w pracy zasady zgodne z zieloną gospodarką	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planuje zakupy w sposób zgodny z zieloną gospodarką</li> <li>• dobiera niezbędne ilości potrzebnych materiałów</li> <li>• koordynuje odbiór odpadów z dbałością o zasady recyklingu i praktykami ekologicznymi</li> </ul>	Test teoretyczny
		Debata swobodna

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Dokumenty potwierdzające ukończenie szkolenia będą zawierały opis uzyskanych kompetencji oraz efekty uczenia się.

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

Tak. W dokumencie będzie podane że walidacja została przeprowadzona w oparciu o kryteria zawarte w efektach uczenia się.

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

Tak. Dokument będzie zawierał informację o zastosowaniu rozwiązań rozdzielających proces szkolenia od walidacji

# Program

Szkolenie przygotowuje do wdrażania ekologicznych praktyk związanych z zieloną gospodarką wdrażania współczesnych technologii i technik związanych z zieloną gospodarką przy procesach zachodzących w firmach branży HoReCa oraz zasad skutecznych metody segregacji. Usługa przygotowuje do wdrażania ekologicznych praktyk oraz efektywnego wykorzystania technicznych narzędzi celem segregacji odpadów i ułatwiania procesów recyklingu.

Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 18 godzin . W tym część teoretyczna to 9 godzin a zajęcia praktyczne 9 godzin. Zajęcia praktyczne odbywają się w grupie na wspólnych stanowiskach natomiast wykłady dla całej grupy jednocześnie. Przerwy mogą ulec zmianie ze względu na tempo pracy uczestników w trakcie zajęć.

Szkolenie skierowane jest do osób , które chcą podnieść swoje kompetencje i umiejętności w zakresie zielonych kompetencji i ekologicznych praktyk, a przede wszystkim do :

- Właścicieli firm, kadry zarządzającej i personelu przedsiębiorstw branży HoReCa.
- Pracowników i właścicieli firm współpracujących z branżą HoReCa.
- Pracowników i właścicieli firm świadczących usługi dla branży HoReCa.

## MODUŁ 1

- Wprowadzenie do szkolenia.
- Cele i oczekiwania.
- Przedstawienie harmonogramu.

## MODUŁ 2

- Wprowadzenie do zielonej gospodarki.
- Zasady obiegu zamkniętego
- Wyzwania w zakładzie związane z gospodarką odpadami i emisjami.

## MODUŁ 3

- Wyznaczanie procesów do wdrażania praktyk ekologicznych.
- Procesy segregacji.
- Praktyki recyklingu.
- Zasady zmniejszania zużycia energii.
- Potrzeba zmniejszania emisyjności.

## MODUŁ 4

- Dyskusja i warsztaty z uczestnikami, identyfikowanie i określanie procesów oraz przykłady działań ekologicznych z omówieniem.

## MODUŁ 5

- Zielona gospodarka w procesach produkcyjnych.
- Procesy logistyczno magazynowe a ekologiczne praktyki.
- Porządkowe procesy jako miejsce do stosowania zasad zielonej gospodarki.
- Utrzymanie działania różnych działów w gotowości do świadczenia usług.
- Praktyki ekologiczne w marketingu i wzywianie ich jako argumentu.
- Dyskusja podsumowująca.

## MODUŁ 6

- Nowe technologie wspierające zieloną gospodarkę.
- Warsztaty doboru technologii i technik do procesów.
- Opracowanie ekologicznych praktyk dobranych procesów w formie warsztatów.
- Narzędzia techniczne i urządzenia wspierające procesy mające wpływ na zieloną gospodarkę firmy.

## MODUŁ 7

- Planowanie procesów produkcyjnych sposobem na stosowanie ekologicznych praktyk.
- Dokładność w działaniach produkcyjnych i innych procesach jako miejsce do stosowania zasad zielonej gospodarki.
- Zasady planowania potrzebnych ilości surowców, środków czystości i zasobów w celu zachowania praktyk ekologicznych.
- Warsztaty z planowania procesów i ilości według podanych zasad z omówieniem.

## MODUŁ 8

- Recyklingu w firmie jako sposób na zieloną gospodarkę i oszczędności.
- Segregacja odpadów produkcyjnych.
- Umowy z odbiorcami odpadów jako sposób na praktyki ekologiczne.
- Zasady segregowania innych odpadów recyklingowalnych i nierecyklingowalnych.
- Urządzenia i technologie wspierające.
- Warsztaty z opracowywania procesów z zastosowaniem urządzeń i technologii wspierających zieloną gospodarkę.

## MODUŁ 9

- Dobór dostawców w procesach wspierających zieloną gospodarkę.
- Wymagania wobec firm świadczących usługi dla firmy.
- Korelacja procesów ekologicznych z kosztami.

## MODUŁ 10

- Tworzenie planu rozwoju zielonych kompetencji i świadomości gospodarki zielonej oraz procesów ekologicznych w formie warsztatów.
- Podsumowanie szkolenia spostrzeżenia i wnioski.

## MODUŁ 11

- Walidacja

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 MODUŁ 1	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 15 MODUŁ 2	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	09:00	10:00	01:00
3 z 15 MODUŁ 3	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	10:00	11:00	01:00
4 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	11:00	11:15	00:15
5 z 15 MODUŁ 4	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	11:15	13:00	01:45
6 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	13:00	13:15	00:15
7 z 15 MODUŁ 5	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	13:15	16:00	02:45
8 z 15 MODUŁ 6	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	07:00	09:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 MODUŁ 7	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	09:00	11:00	02:00
10 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	11:00	11:15	00:15
11 z 15 MODUŁ 8	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	11:15	12:30	01:15
12 z 15 MODUŁ 9	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	12:30	13:30	01:00
13 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 15 MODUŁ 10	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	13:45	15:30	01:45
15 z 15 WALIDACJA	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	264,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	264,71 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Remigiusz Jasiński

Szef kuchni, doradca kulinarny, inżynier, technik technologii żywienia zbiorowego miksolog i barista ponad 30 lat pracy w branży gastronomicznej na różnych stanowiskach w Polsce i za granicą

między innymi 10 lat w Hiszpanii min. jako szaf kuchni. Konsultant i doradca kulinarny oraz trener biznesu. Współpracuje z firmami jako manager do spraw gastronomii różnych etapach rozwój. Projektuje lokale gastronomiczne restauracyjne, hotelowe jak i specjalne. Najczęściej współpracuje z start up lub wspomaga firmy z branż HoReCa w trudnej sytuacji. Posiada udokumentowaną wysoką skuteczność działania w zakresie oszczędności kosztów, zwiększania przychodów lub zwiększania efektywności biznesu, poprzez właściwą kontrolę jak i ukierunkowanie personelu na konkretne działania. Ceniony przez uczestników za praktyczny sposób prowadzenia szkoleń i wysoką skuteczność przekazywanych podczas szkoleń rekomendacji. W działach sprzedaży wprowadza metody zarządcze i parametry skutecznie wpływające na poprawę zdolności firmy do generowania większych przepływów finansowych w branży HoReCa. Ponad 1200 zrealizowanych godzin szkoleniowych z zakresu managerów gastronomii , zawodowego kucharzy, barmanów, baristów, cukierników, kelnerów oraz komunikacji firm, sprzedaży, obsługi jak i działań marketingowych, zielonej gospodarki. Uczestniczy aktywnie jako wiceprezes w Elbląskim Klubie Szefów Kuchni, należy do Euro Toques Polska, jest patronchef w SERVY ICC PASŁĘK sp z o.o. Posiada wiele rekomendacji.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każda osoba biorąca udział w szkoleni otrzyma materiały zawierające przepisy i wskazówki do wykonywanych zadań

Stawka VAT zw obowiązuje przy dofinansowaniu do szkolenia minimum 70%

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien należeć do grupy docelowej.

## Adres

ul. Stanisława Sulimy 1  
82-300 Elbląg  
woj. warmińsko-mazurskie  
w budynku poziom -1

## Kontakt



**Remigiusz Jasiński**

**E-mail** [biuro@elquchnia.pl](mailto:biuro@elquchnia.pl)

**Telefon** (+48) 663 997 171