Możliwość dofinansowania

CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie Szef Kuchni - pełen pakiet kompetencji

Numer usługi 2025/02/13/179308/2558960

13 800,00 PLN brutto
13 800,00 PLN netto
115,00 PLN brutto/h
115,00 PLN netto/h

zdalna w czasie rzeczywistym
Usługa szkoleniowa
120 h
18.08.2025 do 02.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej, które chcą rozwijać swoje umiejętności przywódcze, organizacyjne i zarządcze w kuchni oraz w restauracji. Grupa docelowa obejmuje: • **Szefów Kuchni** – osoby odpowiedzialne za zarządzanie zespołem kucharskim, organizację pracy i optymalizację kosztów w gastronomii. • **Zastępców Szefa Kuchni** – osoby przygotowujące się do objęcia funkcji Szefa Kuchni lub wspierające go w codziennym zarządzaniu zespołem. • **Menadżerów gastronomii** – osoby odpowiedzialne za organizację pracy restauracji, planowanie kosztów, optymalizację procesów i współpracę między działami. • **Właścicieli restauracji** – przedsiębiorców, którzy chcą skuteczniej zarządzać zespołem, kosztami oraz operacjami w lokalu gastronomicznym. • **Kucharzy z ambicjami awansu** – osoby, które planują rozwój swojej kariery i chcą zdobyć wiedzę na temat zarządzania personelem i organizacji pracy w kuchni.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	11-08-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	120

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

Celem edukacyjnym szkolenia jest rozwinięcie kompetencji zarządczych i przywódczych w gastronomii. Uczestnicy nauczą się skutecznego kierowania zespołem, organizacji pracy, optymalizacji kosztów oraz komunikacji. Zdobędą umiejętności zarządzania stresem, finansami, food costem i bezpieczeństwem żywności. Szkolenie przygotuje ich do efektywnej współpracy między działami i wdrażania zrównoważonych praktyk w restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Zakres obowiązków Szefa Kuchni i jego rola w zespole. Oczekiwania właścicieli, pracowników i gości. Zasady organizacji pracy i zarządzania czasem. Najczęstsze błędy Szefów Kuchni i sposoby ich unikania. Umiejętności: Tworzenie Expose Szefa Kuchni. Identyfikacja mocnych stron i ich rozwój. Budowanie marki osobistej. Zarządzanie sobą w czasie. Kompetencje: Umiejętność zarządzania zespołem i budowania współpracy. Stworzenie skutecznego planu działań na przyszłość. Zdolność łączenia oczekiwań właścicieli, pracowników i gości.	Znajomość zakresu obowiązków Szefa Kuchni i zasad zarządzania. Umiejętność organizacji pracy i delegowania zadań. Świadomość oczekiwań właścicieli, pracowników i gości. Umiejętność tworzenia Expose Szefa Kuchni i budowania marki. Identyfikacja i rozwój mocnych stron. Planowanie działań i zarządzanie zespołem.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Zasady skutecznej komunikacji i zarządzania konfliktami. Techniki zarządzania stresem i budowania równowagi życiowej. Rola zaufania, integracji i aktywnego słuchania w zespole. Umiejętności Budowanie zaufania i angażowanie pracowników. Eliminowanie barier komunikacyjnych. Wdrażanie technik redukcji stresu i zarządzania energią. Kompetencje: Umiejętność zarządzania komunikacją i stresem w zespole. Budowanie relacji i integracja zespołu. Wdrażanie nawyków wspierających efektywność pracy i równowagę życiową.	Zrozumienie zasad skutecznej komunikacji i zarządzania konfliktami. Przykłady budowania zaufania i integracji zespołu. Doświadczenie w redukcji stresu i organizacji pracy. Umiejętność angażowania pracowników i eliminowania barier komunikacyjnych. Wdrażanie nawyków wspierających efektywność i równowagę życiową.	Wywiad swobodny
Wiedza: Zasady skutecznej organizacji pracy zespołu w kuchni. Znaczenie pozytywnej kultury organizacyjnej. Kluczowe aspekty delegowania zadań, motywowania i zarządzania czasem. Rola oceny rocznej i rekrutacji w rozwoju zespołu. Umiejętności: Delegowanie zadań i zarządzanie zespołem. Rozwiązywanie konfliktów i motywowanie pracowników. Organizacja pracy w kuchni i tworzenie harmonogramów. Rozpoznawanie oraz rozwijanie mocnych i słabych stron pracowników. Kompetencje: Umiejętność tworzenia i utrzymywania zaangażowanego zespołu. Wdrażanie skutecznych metod zarządzania oraz budowania pozytywnej kultury organizacyjnej. Planowanie i realizacja działań rozwojowych w zespole.	Znajomość zasad organizacji pracy i delegowania zadań, umiejętność zarządzania zespołem i konfliktami, motywowania, planowania działań oraz budowania kultury organizacyjnej.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: - Struktura kosztów pracowniczych. - Zasady tworzenia efektywnych grafików pracy. - Ergonomia w kuchni i jej znaczenie dla zespołu. - Techniki zarządzania czasem i planowania zadań. Umiejętności: - Optymalizacja kosztów pracowniczych. - Tworzenie i wdrażanie standardów pracy w kuchni. - Organizacja przestrzeni kuchennej i procesów. Kompetencje: Umiejętność analizy kosztów i zarządzania budżetem pracowniczym. Tworzenie dokumentacji procesów kuchennych (receptury, harmonogramy, mise en place). Wdrażanie skutecznych metod zarządzania, czasem i grafikami pracy.	Znajomość struktur kosztów i zasad optymalizacji. Umiejętność planowania grafików i organizacji pracy. Doświadczenie w ergonomii i zarządzaniu przestrzenią. Kompetencje w analizie kosztów i dokumentacji procesów.	Wywiad swobodny
Wiedza: - Struktura kosztów gastronomicznych. - Zasady obliczania i analizy food costu. - Optymalizacja procesów w gastronomii. Umiejętności: - Precyzyjne obliczanie kosztów surowca - Tworzenie i zarządzanie recepturami. - Negocjacje z dostawcami i zarządzanie inwentaryzacją. Kompetencje: - Tworzenie dokumentacji kosztowej i receptur. - Umiejętność analizy i optymalizacji food costu w restauracji.	Umiejętność wyjaśnienia struktury kosztów gastronomicznych. Znajomość metod obliczania food costu i jego optymalizacji. Doświadczenie w zarządzaniu recepturami i negocjacjach z dostawcami. Praktyczne podejście do kontroli kosztów i inwentaryzacji. Umiejętność analizy danych finansowych w restauracji.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: - Struktura kosztów gastronomicznych. - Podstawy finansowe restauracji (przychody, koszty, zysk brutto i netto). - Czynniki wpływające na rentowność i metody optymalizacji. Umiejętności: - Zarządzanie budżetem operacyjnym. - Analiza sprzedaży i rentowności dań. Kompetencje: - Tworzenie dokumentacji kosztowej. - Zastosowanie tabel budżetowych w praktyce. - Analiza finansowa i optymalizacja kosztów operacyjnych w gastronomii.	Znajomość struktury kosztów i finansów restauracji. Umiejętność analizowania rentowności dań. Praktyczne doświadczenie w budżetowaniu. Stosowanie tabel budżetowych. Optymalizacja kosztów operacyjnych.	Wywiad swobodny
Wiedza: Charakterystyka surowców, ich sezonowość i pochodzenie. Zasady obróbki technicznej i termicznej produktów. Reakcje chemiczne w procesach kulinarnych. Psychologia smaku i znaczenie tekstur w potrawach. Zasady zarządzania alergenami i dostosowywania menu. Umiejętności: Identyfikacja świeżości produktów i ich dobór. Stosowanie zaawansowanych technik kulinarnych. Komponowanie smaków i estetyczne prezentowanie dań. Tworzenie receptur oraz dostosowywanie ich do różnych diet. Kompetencje: Umiejętność planowania menu zgodnego z trendami. Tworzenie estetycznych, nowoczesnych dań dostosowanych do wymagań dietetycznych.	Umiejętność opisu surowców, ich obróbki i sezonowości, znajomość reakcji chemicznych, komponowanie smaków, zarządzanie alergenami, dostosowanie menu do diet.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: System HACCP, GMP i GHP oraz ich znaczenie dla bezpieczeństwa żywności. Wymogi dokumentacyjne i higieniczne w gastronomii. Zasady zarządzania alergenami, transportem i odpadami. Umiejętności: Wdrażanie i monitorowanie systemów HACCP. Organizacja pracy kuchni zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi. Przygotowanie lokalu do kontroli i dokumentacji procesów. Kompetencje : Umiejętność prowadzenia dokumentacji HACCP i przeprowadzania audytów higienicznych. Zarządzanie ryzykiem mikrobiologicznym oraz wdrażanie zasad bezpieczeństwa. Przygotowanie kuchni do spełnienia standardów kontroli sanepidu.	Znajomość HACCP, GMP, GHP i ich zastosowanie; doświadczenie w dokumentacji i audytach; umiejętność organizacji pracy zgodnie z normami; praktyka w zarządzaniu ryzykiem.	Wywiad swobodny
Wiedza: Zrozumienie celów SDG i ich znaczenia dla branży gastronomicznej. Korzyści społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR) dla restauracji. Ekologiczne, etyczne i oszczędne praktyki w gastronomii. Umiejętności: Wdrażanie celów SDG w gastronomii. Dostosowywanie organizacji do wymagań SDG. Realizacja innowacyjnych i oszczędnych działań ekologicznych. Uprawnienia/Kwalifikacje: Umiejętność analizy i wdrażania zrównoważonych praktyk w gastronomii. Organizacja działalności zgodnej z zasadami CSR i SDG. Przygotowanie biznesu na długofalowe korzyści ekologiczne i ekonomiczne.	Znajomość celów SDG i ich zastosowanie w gastronomii. Przykłady wdrożonych działań CSR i ich wpływ na restaurację. Umiejętność analizy kosztów ekologicznych. Doświadczenie w optymalizacji zużycia surowców i energii. Znajomość procedur adaptacji do standardów SDG. Efektywność w zarządzaniu zrównoważonym menu i logistyką.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Znaczenie skutecznej współpracy między działami w gastronomii. Tworzenie agend wydarzeń i raportowanie kosztów. Standaryzacja procesów i analiza opinii gości. Umiejętności: Wdrażanie narzędzi współpracy i optymalizacja procesów między działami. Planowanie harmonogramów i analizowanie opinii klientów. Promowanie menu i wdrażanie strategii współpracy. Uprawnienia/Kwalifikacje: Umiejętność analizy danych związanych z opiniami gości i kosztami. Tworzenie i wdrażanie standardów współpracy między działami. Efektywne planowanie i organizacja wydarzeń w gastronomii.	Znajomość znaczenia współpracy między działami i standardów procesów. Umiejętność wdrażania narzędzi optymalizacji i analizy opinii gości.	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 odbytym szkoleniu 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

DZIEŃ 1

- Szef Kuchni – cechy i umiejętności skutecznego lidera.
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni.
- Twoje miejsce w hierarchii. Poznaj rolę, która buduje sukces zespołu.
- Czego od Ciebie oczekują? Zrozum oczekiwania właścicieli, pracowników i gości.
- Odkryj i rozwijaj swoje mocne strony.
- Expose Szefa Kuchni. Stwórz przemówienie, które zjednoczy Twój zespół.
- Buduj swoją markę: postawa, wartości i unikalny styl.
- Organizacja pracy Szefa Kuchni – zarządzaj sobą w czasie i zadaniach
- Najczęstsze błędy Szefów Kuchni – jak ich unikać?
- Rozwijaj się i inspiruj. Odkryj źródła wiedzy, które podniosą Twoje umiejętności.
- Zidentyfikuj swoje priorytety i cele zawodowe.
- Work-life balance – znajdź równowagę między pracą a życiem.

DZIEŃ 2

- Jak poczucie bezpieczeństwa zwiększa efektywność Twojego zespołu?
- Proste kroki, by zbudować zaufanie i komfort w pracy.
- Opracuj wspólne zasady współpracy i egzekwuj je skutecznie.
- Konflikty, które wzmacniają – naucz się zarządzać nimi z korzyścią.
- Rozpoznaj błędy i popraw komunikację w swoim zespole.
- Minimalizuj blokery komunikacji i popraw współpracę w zespole.
- Zbuduj zaufanie w praktyce – sprawdzone metody na co dzień.
- Skuteczny feedback – jak wyrażać oczekiwania i wspierać zespół.
- Zaangażuj wycofanych – przełam ciszę i aktywizuj wszystkich.
- Integruj zespół i buduj relacje w pracy i poza nią.
- Jak prywatne relacje mogą poprawić współpracę w Twoim zespole?
- Buduj głębokie relacje – komunikacja, która naprawdę działa.
- Aktywne słuchanie jako klucz do zrozumienia i efektywności zespołu.

DZIEŃ 3

- Jak skutecznie radzić sobie ze stresem w pracy i życiu codziennym?
- Zrozumienie, jak stres wpływa na ciało i umysł w wymagającej branży.
- Kiedy stres motywuje, a kiedy staje się destrukcyjny?
- Nawyki pomagające utrzymać spokój i równowagę każdego dnia.
- Jak efektywnie zarządzać energią, by pogodzić pracę z życiem osobistym.
- Dlaczego aktywność fizyczna pomaga w redukcji stresu?
- Jak budować równowagę między pracą a życiem prywatnym?
- Świadomość swojego stanu i jego wpływu na działanie zespołu.
- Jak wspierać zespół w obliczu stresujących wyzwań?
- Presja a podejmowanie decyzji – jak utrzymać skuteczność?
- Znaczenie wsparcia bliskich i otoczenia w radzeniu sobie ze stresem w pracy i życiu.

DZIEŃ 4

- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmacniaj zespół.
- Kluczowe aspekty komunikacji w kuchni i restauracji.
- Jak tworzyć i utrzymywać pozytywną kulturę zespołu?
- Rekrutacja – jak znaleźć i wprowadzić odpowiednich ludzi?
- Wprowadzenie nowych pracowników krok po kroku.
- Ocena roczna – skuteczne narzędzie rozwoju zespołu.
- Jak radzić sobie z błędami i konfliktami w zespole?
- Budowanie zaangażowania i motywacja pracowników.
- Rozpoznawanie mocnych i słabych stron członków zespołu.

DZIEŃ 5

- Jak tworzyć pozytywną atmosferę w pracy zespołu?
- Skuteczne metody pracy z różnorodnymi pokoleniami w zespole.
- Budowanie marki, w której pracownicy chcą zostać na dłużej.
- Jakie cechy zespołu są kluczowe, a jakich unikać?
- Motywacja wewnętrzna i zewnętrzna – co działa najlepiej?
- Jak rozpoznać mocne i słabe strony członków zespołu?

- Sprawdzone sposoby na budowanie zaangażowania w zespole.
- Delegowanie zadań – praktyczne wskazówki i narzędzia.
- Wyznaczanie celów, które motywują i prowadzą do sukcesu.
- Jak zwiększyć efektywność pracy zespołu na co dzień?

DZIEŃ 6

- Struktura kosztów w gastronomii – omówienie składników.
- Co wchodzi w skład LC (Labour Cost).
- Czynniki wpływające na koszty personelu w lokalu.
- Jak ograniczać koszty pracy – praktyczne zasady.
- Znaczenie form zatrudnienia w kosztach pracowniczych.
- Systemy premiowe i prowizje – motywacja pracowników.
- Omówienie napiwków i ich znaczenia w pracy zespołu.
- Tworzenie grafiku pracy – zasady i dobre praktyki.
- Grafik tygodniowy i miesięczny – planowanie czasu.
- Aspekty prawne tworzenia grafików pracy.
- Modele pracy i ich wpływ na wydajność zespołu.
- Automatyzacja procesów – oszczędność czasu.

DZIEŃ 7

- Zarządzanie czasem i ustalanie priorytetów.
- Hierarchia w kuchni – role i ich znaczenie.
- Strefy pracy w kuchni – podział i optymalizacja.
- Ergonomia kuchni – zasady poprawy wydajności.
- Rodzaje sprzętu zwiększającego ergonomię pracy.
- Harmonogramy dzienne, tygodniowe i miesięczne.
- Standaryzacja pracy na kuchni
- Mise en place – organizacja miejsca pracy.
- Planowanie potraw z wyprzedzeniem.
- Obróbka termiczna – wydajność w procesach kuchennych.

DZIEŃ 8

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

DZIEŃ 9

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.
- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.
- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.
- Checklista finansowa dla szefa kuchni – krok po kroku.

DZIEŃ 10

- Definicja towaroznawstwa i dobór surowca
- Jak sezonowość wpływa na smak, dostępność produktów.
- Techniki identyfikacji świeżości różnych surowców.
- Obróbka techniczna: etapy przygotowywania surowców.
- Obróbka termiczna: różne metody i ich charakterystyka.
- Kluczowe zasady czasu i temperatury w obróbce termicznej.
- Nowoczesne techniki kulinarne
- Podstawy komponowania smaków
- Znaczenie pochodzenia surowca: lokalne vs importowane.
- Różne rodzaje tekstur i ich wpływ na odbiór potraw.
- Psychologia smaku: jak zmysły wpływają na odbiór potraw.

DZIEŃ 11

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- Alergeny pokarmowe: identyfikacja i zarządzanie w menu.
- Tworzenie potraw dostosowanych do diet i wykluczeń.
- Substytuty żywności: jak kreatywnie zastępować składniki.
- Inspiracje kulinarne: skąd czerpać pomysły na nowe dania.
- Estetyka na talerzu: zasady wizualnej prezentacji dań.
- Nowoczesne techniki platingu i ich zastosowanie.
- Znaczenie regionalnych produktów w kreowaniu menu.
- Jak zaplanować menu zgodne z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine
- Podsumowanie szkolenia i sesja pytań oraz odpowiedzi.

DZIEŃ 12

- Jak system HACCP poprawia bezpieczeństwo i jakość w Twojej kuchni?
- Poznaj GMP i GHP – fundamenty higieny w każdej restauracji.
- Kontrola sanepidu bez stresu – krok po kroku.
- Rodzaje kontroli urzędowych – różnice między kontrolą wewnętrzną a zewnętrzną.
- Konsekwencje kontroli sanepidu – protokół, mandat i postępowanie administracyjne.
- Dokumentacja dostaw – co powinno znaleźć się w Twoim archiwum?
- Jak długo przechowywać dokumentację HACCP i dlaczego to ważne.
- Etykiety i znakowanie – czy Twoje produkty są dobrze oznaczone?
- Przechowywanie żywności.
- Własne przetwory – etykieta, alergeny i termin przydatności.
- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.
- Organizacja przestrzeni kuchennej – oddzielne pomieszczenia na chemię i odpady.

DZIEŃ 13

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.
- Próbki żywnościowe – obowiązki, przechowywanie i praktyczne wskazówki.
- DDD w gastronomii – ochrona przed szkodnikami krok po kroku.
- Utylizacja tłuszczy i odpadów – jak robić to zgodnie z przepisami?
- Wymogi dla transportu jedzenia – termoporty, miejsca mycia i higiena.
- Badania mikrobiologiczne – woda, sprzęt i powierzchnie kuchenne.
- Wędzenie i dojrzewanie mięsa – co trzeba wiedzieć o bezpieczeństwie?
- Przygotowanie do odbioru lokalu – dokumenty i niezbędne procedury.
- Alergeny w praktyce – oznaczanie, komunikacja, sektoryzacja
- Lista audytu higienicznego – narzędzie, które usprawni Twoją kuchnię.
- Higiena lokalu – kluczowe standardy i ich egzekwowanie.

DZIEŃ 14

- Poznaj 17 celów zrównoważonego rozwoju i ich znaczenie dla branży.
- Zrozum, dlaczego ONZ stworzyło SDG i jakie mają cele globalne.
- Dowiedz się, jak realizować SDG bez dużych inwestycji w gastronomii.
- Odkryj korzyści dla Twojej restauracji wynikające z wdrażania SDG.
- Poznaj innowacje technologiczne wspierające zrównoważony rozwój.
- Dowiedz się, jak organizacyjnie dostosować biznes do celów SDG.
- Sprawdź, czy Twoje rozwiązania są ekologiczne, etyczne i oszczędne.

- Odkryj najlepsze ekologiczne praktyki dla swojej restauracji.
- Zobacz, jak branża gastronomiczna skutecznie wdraża cele SDG.
- Poznaj praktyczne sposoby na wdrożenie SDG w Twoim lokalu.
- Zainspiruj się przykładami zrównoważonej gastronomii w Polsce.

DZIEŃ 15

- Narzędzia wspierające współpracę zespołów kuchni i sali.
- Tworzenie opisów dań dla obsługi, by skuteczniej promować menu.
- Minimalizacja błędów przy realizacji zamówień – praktyczne rozwiązania.
- Agenda wydarzenia – kluczowy element organizacji i komunikacji.
- Wdrażanie narzędzi usprawniających współpracę podczas eventów.
- Standaryzacja procesów w relacji z działem sprzedaży i eventów.
- Optymalizacja planowania wydarzeń dla lepszej organizacji kuchni.
- Analiza opinii gości – metody monitorowania satysfakcji klientów.
- Raportowanie kosztów – jak dostarczać księgowości wartościowe dane.
- Harmonogramy serwisowe – klucz do efektywnej współpracy z działem technicznym.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 SZEF KUCHNI JAKO LIDER	Rafał Grzegorzek	18-08-2025	09:00	17:00	08:00
2 z 15 KOMUNIKACJA I RADZENIE SOBIE ZE STRESEM	ALEKSANDER CHOLEWA	01-09-2025	09:00	17:00	08:00
3 z 15 KOMUNIKACJA I RADZENIE SOBIE ZE STRESEM	ALEKSANDER CHOLEWA	02-09-2025	09:00	17:00	08:00
4 z 15 ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM KUCHENNYM	Paweł Salomon	15-09-2025	09:00	17:00	08:00
5 z 15 ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM KUCHENNYM	Paweł Salomon	16-09-2025	09:00	17:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 15 ZARZĄDZANIE KOSZTAMI PERSONELU I EFEKTYWNA ORGANIZACJA PRACY W KUCHNI	Bartłomiej Pawlikowski	29-09-2025	09:00	17:00	08:00
7 z 15 ZARZĄDZANIE KOSZTAMI PERSONELU I EFEKTYWNA ORGANIZACJA PRACY W KUCHNI	Bartłomiej Pawlikowski	30-09-2025	09:00	17:00	08:00
8 z 15 ZARZĄDZANIE KOSZTAMI SUROWACA I RECEPTURAMI W GASTRONOMII - KONTROLA FOOD COSTU	Rafał Grzegorzek	13-10-2025	09:00	17:00	08:00
9 z 15 ZARZĄDZANIE KOSZTAMI OPERACYJNYMI I BUDŻETEM W GASTRONOMII	Mariusz Kaczmarski	14-10-2025	09:00	17:00	08:00
10 z 15 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I HIGENA W GASTRONOMII	Aneta Kowalska	27-10-2025	09:00	17:00	08:00
11 z 15 BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I HIGENA W GASTRONOMII	Aneta Kowalska	28-10-2025	09:00	17:00	08:00
12 z 15 STRATEGIE KULINARNE: SUROWIEC, TECHNIKI, SMAK, PREZENTACJA	Maciej Pisarek	17-11-2025	09:00	17:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 15 STRATEGIE KULINARNE: SUROWIEC, TECHNIKI, SMAK, PREZENTACJA	Maciej Pisarek	18-11-2025	09:00	17:00	08:00
14 z 15 ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ W GASTRONOMII	Danuta Figurska-Ciura	01-12-2025	09:00	17:00	08:00
15 z 15 KUCHNIA - WSPÓŁPRACA Z INNYMI DZIAŁAMI	Rafał Grzegorzek	02-12-2025	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	13 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	13 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	115,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 8

1 z 8

Rafał Grzegorzek

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony Szef Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarnego Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szef Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla Szefów

Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

2 z 8

Mariusz Kaczmarski

Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Moje podejście łączy wiedzę z zakresu ekonomii i finansów z głębokim zrozumieniem specyfiki branży hotelarskiej, co pozwala na zachowanie równowagi między analityką a prawdziwą istotą gościnności.

Tworzę precyzyjne budżety oraz modele finansowe, które wspierają strategiczne decyzje zarządcze, jednocześnie kładąc nacisk na jakość obsługi i satysfakcję gości. Dzięki mojemu solidnemu przygotowaniu akademickiemu, w tym dyplomowi MBA, potrafię łączyć dane z realiami operacyjnymi, oferując rozwiązania, które nie tylko optymalizują koszty, ale również wzmacniają wartość usług hotelowych.

Specjalizuję się w projektowaniu strategii sprzedażowych i zarządzaniu przychodami, które pozwalają maksymalizować zysk w zmieniających się warunkach rynkowych. Moje doświadczenie w tworzeniu przejrzystych analiz rentowności i prognoz finansowych pozwala na identyfikowanie kluczowych obszarów do poprawy i podejmowanie trafnych decyzji biznesowych.

Zawsze dążę do tego, by zaawansowana analityka finansowa wspierała, a nie przytłaczała hotelarstwo. Moje rozwiązania są oparte na harmonijnym połączeniu liczbowej precyzji z humanistycznym podejściem, które pozwala na budowanie zrównoważonych, dochodowych i gościnnych doświadczeń.

3 z 8

ALEKSANDER CHOLEWA

Jestem trenerem

4 z 8

Bartłomiej Pawlikowski

Szef Kuchni w Stanicy Łowieckiej "Kniejówka" w Ownicach z 17-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, w tym zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski 2024 oraz Mistrzostw Polski w Dziczyźnie 2024. Jego osiągnięcia obejmują również zdobycie brązowego medalu na Kulinarnej Olimpiadzie w Erfurcie jako członek młodzieżowej kadry kulinarnej Polski OSSKiC, którą kierował Kurt Scheller.

Specjalizuje się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu, ze szczególnym zamiłowaniem do pracy z dziczyzną oraz ideą zero waste. Swoją karierę rozwijał w renomowanych restauracjach, a dziś dzieli się wiedzą jako mentor i szkoleniowiec. Prowadzi warsztaty gastronomiczne dla Szefów Kuchni i Kucharzy, inspirując ich do odkrywania własnej drogi w sztuce kulinarnej.

Jako Szef Kuchni, Bartłomiej stawia na wartości, które wykraczają poza techniczne umiejętności gotowania. Najważniejsze dla niego jest dawanie ludziom szczęścia przez jedzenie – momenty, kiedy widzi uśmiechy na twarzach gości. Uważa, że jedzenie ma niezwykłą moc tworzenia więzi i budowania relacji.

Ceni dbałość o szczegóły, analizę błędów oraz pielęgnowanie tradycji poprzez sięganie do starych przepisów, które interpretuje na nowo w duchu współczesności. Ogromną wagę przykłada także do organizacji pracy na kuchni, wierząc, że dobrze zorganizowany zespół i przemyślana struktura działania są kluczowe dla osiągnięcia sukcesu.

5 z 8

Maciej Pisarek

Srebrny medalista mistrzostw świata WorldSkills 2019 w Kazaniu w dziedzinie gotowania, od lat rozwija swoją karierę, uczestnicząc w prestiżowych konkursach kulinarnych. W ciągu dziesięciu lat brał udział w siedemnastu wydarzeniach, w tym w dwóch edycjach Bocuse d'Or Poland i Bocuse d'Or Turin, gdzie współpracował z Dawidem Szkudlarkiem. W 2016 roku zdobył Kulinarny Puchar Polski jako kucharz pomocniczy w zespole Pawła Salamona.

W grudniu 2020 roku, w pogoni za kulinarnymi marzeniami, przeprowadził się do Londynu. Tam ukończył prestiżowy kurs w Le Cordon Bleu, zdobywając Grand Diplôme z wyróżnieniem, łączący kwalifikacje kucharza i cukiernika. Jego pasja do gastronomii prowadziła go przez prestiżowe hotele i restauracje, gdzie zdobywał doświadczenie u takich szefów jak Michael Kwan, Alex Dilling czy Nicolas Houchet.

W 2023 roku został uhonorowany tytułem Młodego Kucharza Roku Wielkiej Brytanii według Chaîne des Rôtisseurs, reprezentując Wielką Brytanię na międzynarodowym konkursie w Stambule. Tam zdobył srebro, plasując się tuż za Stanami Zjednoczonymi.

Obecnie pracuje jako Junior Sous Chef w legendarnym Hotelu Savoy w Londynie. Odpowiada za hotelową restaurację oraz tradycyjne angielskie Afternoon Tea, które codziennie obsługuje ponad dwustu gości. Jego wyrafinowane desery w formie monoporcji zachwycają starannością wykonania i smakiem.

6 z 8

Danuta Figurska-Ciura

Profesor uczelni na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, związana z uczelnią od 2001 roku. Obecnie pracuje w Katedrze Żywienia Człowieka, gdzie łączy naukę, edukację i praktykę. Jej zainteresowania naukowe obejmują technologię gastronomii, zarządzanie w placówkach gastronomicznych, a także rolę składników biologicznie aktywnych w żywieniu człowieka.

Dr Figurska-Ciura jest uznaną badaczką, autorką i współautorką ponad 80 recenzowanych publikacji oraz uczestniczką ponad 50 konferencji naukowych o zasięgu międzynarodowym i krajowym. W swojej pracy porusza również tematy związane z wartością odżywczą białek konwencjonalnych i niekonwencjonalnych, zwyczajami żywieniowymi różnych grup populacyjnych, w tym wegetarian i wegan, oraz prawem żywnościowym.

Od wielu lat aktywnie angażuje się w edukację akademicką, prowadząc zajęcia z technologii gastronomii, prawa żywnościowego i żywienia człowieka. Była promotorem ponad 80 prac magisterskich, inżynierskich i licencjackich oraz współautorką dwóch podręczników akademickich. Jako certyfikowany tutor prowadzi zajęcia w formie tutoringu i wdraża innowacyjne metody nauczania na poziomie akademickim.

Dr Figurska-Ciura jest również współtwórczynią projektu HoReCaDUO, który wprowadził dualne studia inżynierskie „Technologia i organizacja gastronomii” o profilu praktycznym na UPWr. Współpracuje z Dolnośląską branżą gastronomiczną, m.in. jako członek Wrocławskiej Rady Gastronomii oraz Branżowego Centrum Umiejętności w Tarnowie.

7 z 8

Paweł Salomon

Szef kuchni Restauracji Destylarnia w Pałacu Mierzęcin, wyznaje zasadę, że sukces wymaga pasji, cierpliwości i konsekwentnego inwestowania w przyszłość. Razem z zespołem kuchni opiera swoją filozofię gotowania na prostocie i zdrowym podejściu do jedzenia, co znajduje odzwierciedlenie w każdej przygotowanej potrawie.

Jest zdobywcą Kulinarnego Pucharu Polski oraz laureatem wielu prestiżowych wyróżnień kulinarnych. Jego doświadczenie i zaangażowanie pozwoliły mu z powodzeniem pełnić rolę trenera i mentora młodych adeptów sztuki kulinarnej, przygotowując ich do międzynarodowych konkursów EuroSkills i WorldSkills. Na co dzień dzieli się również swoją wiedzą jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Jego umiejętność pracy z ludźmi, budowania zespołu i przekazywania wartościowych lekcji w praktyczny sposób sprawiają, że jest postrzegany jako autorytet w swojej dziedzinie. Aktywnie współpracuje z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz z Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji, wspierając rozwój edukacji zawodowej w Polsce.

Jego codzienna praca łączy wieloletnie doświadczenie z zaangażowaniem w rozwój młodych talentów, które kształtuje zarówno w kuchni, jak i na salach edukacyjnych.

8 z 8

Aneta Kowalska

Lead auditor, technolog żywności i żywienia, absolwentka krakowskiego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja na wydziale Technologii Żywności oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego na kierunku Zarządzanie i Audyt.

Od 2003 roku prowadzi firmę Sensoryka, w której bezpieczeństwo żywności jest w absolutnym centrum. Wspiera kompleksowo producentów żywności oraz restauratorów, właścicieli i zarządzających gastronomiami oraz hotelami w zakresie bezpieczeństwa żywości i wymagań sanitarnych.

Jest specjalistką od systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadała za opracowania i wdrożenia systemów food safety (m. in. HACCP) w działach gastronomii wielu sieciowych hoteli, m.in. Hoteli PURO, Hoteli SPA Dr Irena Eris, Mercure, Hilton, Radisson czy NOBU.

Jest czynnym, wyjątkowo wnikliwym audytorem, a dzięki swojemu doświadczeniu doskonale wspiera swoich Klientów i ich pracowników w budowaniu i podnoszeniu poziomu bezpieczeństwa żywności.

Pani Aneta z zaangażowaniem i chętnie dzieli się również swoją wiedzą, prowadzi szkolenia z zakresu wymagań sanitarnych, systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym HACCP, ISO 22000, sytuacji kryzysowych czy zarządzania alergenami w restauracji.

Jest wykładowczynią na Akademii Leona Koźmińskiego, gdzie uczy o wymaganiach prawnych oraz systemów GMP GHP i HACCP w zakresie producentów suplementów diety.

Jest również pomysłodawczynią innowacyjnej platformy i aplikacji Safe Plate do cyfrowego zarządzania systemem HACCP w dziale gastronomii

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Serdecznie zapraszam do odwiedzenia strony internetowej www.chefsapiens.pl, gdzie znajdziesz szczegółowe informacje o ofercie szkoleń, aktualnościach ze świata gastronomii oraz inspiracje kulinarne.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji Microsoft Teams.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(Microsoft Teams współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt

Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com
Telefon (+48) 505 377 547