Możliwość dofinansowania

CHEFSAPIENS RAFAŁ GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie Szef Kuchni jako lider

Numer usługi 2025/02/13/179308/2559343

1 032,00 PLN brutto
1 032,00 PLN netto
129,00 PLN brutto/h
129,00 PLN netto/h

zdalna w czasie rzeczywistym
Usługa szkoleniowa
8 h
18.08.2025 do 18.08.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
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. • **Kucharzy z ambicjami awansu** – osoby, które planują rozwój swojej kariery i chcą zdobyć wiedzę na temat zarządzania personelem i organizacji pracy w kuchni. • Usługa adresowana również do uczestników projektu **„Kierunek – Rozwój”**
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	11-08-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	8

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

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „Szef Kuchni jako Lider” przygotowuje Uczestnika do pełnienia roli lidera w zespole gastronomicznym, poprzez rozpoznanie i rozwijanie kluczowych cech przywódczych, zarządzanie zadaniami i czasem, budowanie własnej marki, formułowanie celów zawodowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje kluczowe cechy skutecznego lidera w gastronomii.	• Wskazuje minimum trzy cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia cechy lidera od cech typowego menedżera. • Uzasadnia, dlaczego konkretna cecha ma znaczenie w pracy Szefa Kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Definiuje rolę Szefa Kuchni w strukturze organizacyjnej restauracji.	• Wymienia główne obowiązki Szefa Kuchni. • Identyfikuje miejsce Szefa Kuchni w hierarchii zespołu gastronomicznego. • Wskazuje zależności między Szefem Kuchni a innymi działami (np. sala, właściciele).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia swoje mocne strony i możliwości rozwoju w roli lidera.	• Wskazuje metody identyfikowania mocnych stron. • Dobiera przykłady działań wspierających rozwój kompetencji osobistych lidera. • Uzasadnia, dlaczego znajomość własnych zasobów wspiera skuteczne przywództwo.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje przemówienie (exposé) motywujące zespół kuchenny.	• Rozróżnia elementy skutecznego exposé Szefa Kuchni. • Określa cele przemówienia motywacyjnego w gastronomii. • Wskazuje sytuacje, w których exposé może być skutecznym narzędziem.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje elementy budowania własnej marki jako Szef Kuchni.	• Wymienia trzy kluczowe składniki marki osobistej lidera kuchni. • Odróżnia spójny wizerunek od niespójnego. • Oceni, które działania wzmacniają wizerunek Szefa Kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych: 1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia, w tym 4 godziny teorii i 4 godziny praktyki.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu głównego:

- zaliczenie testu teoretycznego na poziomie 75%

Narzędzia i metody pracy zdalnej:

- pokoje wirtualne do ćwiczeń symulacji
- chat
- tablice wirtualne
- google driv
- ćwiczenia
- testy
- współdzielenie ekranu

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.
- **Kucharzy z ambicjami awansu** – osoby, które planują rozwój swojej kariery i chcą zdobyć wiedzę na temat zarządzania personelem i organizacji pracy w kuchni.

Usługa adresowana również do uczestników projektu **„Kierunek – Rozwój”**

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Szef Kuchni jako Lider (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	-	18-08-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 8 Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 8 Przerwa	-	18-08-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Expose Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	-	18-08-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Organizacja pracy Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	15:30	16:45	01:15
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	18-08-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 032,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 032,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	129,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	129,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

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

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

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,(ZOOM) 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