



## Zarządzanie zespołem kuchennym

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576315

1 840,00 PLN brutto

1 840,00 PLN netto

115,00 PLN brutto/h

115,00 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 15.09.2025 do 16.09.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <p><b>Szefów kuchni,</b> Aby rozwijać umiejętności zarządzania zespołem i organizacji pracy w kuchni. Dzięki szkoleniu poprawią efektywność pracy i zaangażowanie swojego zespołu.</p> <p><b>Menedżerów gastronomii,</b> Aby skuteczniej zarządzać personelem i budować pozytywną atmosferę w pracy. Szkolenie pomoże lepiej planować działania i osiągać cele biznesowe.</p> <p><b>Właścicieli restauracji,</b> Aby budować zaangażowany zespół i skutecznie rozwijać swój biznes. Szkolenie ułatwi zarządzanie personelem i podnoszenie jakości usług.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-09-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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

Szkolenie rozwija umiejętności skutecznego zarządzania zespołem w gastronomii. Uczestnicy nauczą się definiować role, delegować zadania, wyznaczać cele i motywować pracowników. Poznają metody budowania zaangażowania, rozwiązywania konfliktów oraz pracy z różnorodnymi pokoleniami. Program wspiera tworzenie pozytywnej kultury organizacyjnej, zwiększając efektywność pracy i jakość usług.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p><b>Wiedza:</b> 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.</p> <p><b>Umiejętności:</b> 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.</p> <p><b>Kompetencje:</b> Umiejętność tworzenia i utrzymywania zaangażowanego zespołu. Wdrażanie skutecznych metod zarządzania oraz budowania pozytywnej kultury organizacyjnej. Planowanie i realizacja działań rozwojowych w zespole.</p>	<p>Znajomość zasad organizacji pracy i delegowania zadań, umiejętność zarządzania zespołem i konfliktami, motywowania, planowania działań oraz budowania kultury organizacyjnej.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

# 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 odbyciu szkolenia 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

- Jak rola lidera wpływa na efektywność zespołu w kuchni?
- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmacniaj zespół.
- Zarządzanie czasem w kuchni – triki na płynny przepływ pracy.
- 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 2

- 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?
- Podsumowanie – wnioski i plan dalszego rozwoju zespołu.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 2</b> Zarządzanie zespołem kuchennym	Paweł Salamon	15-09-2025	09:00	17:00	08:00
<b>2 z 2</b> Zarządzanie zespołem kuchennym	Paweł Salamon	16-09-2025	09:00	17:00	08:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 840,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 840,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	115,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### Paweł Salamon

Szef kuchni Restauracji Destylarnia w Pałacu Mierzęcín, 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 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.

## 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](http://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

Stale 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](mailto:chefsapiens@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 377 547