Możliwość dofinansowania

CHEFSAPIENS RAFAŁ GRZEGORZEK

5,0 / 5

1 ocena

Zarządzanie zespołem kuchennym

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576315

1 840,00 PLN brutto
1 840,00 PLN netto
102,22 PLN brutto/h
102,22 PLN netto/h

zdalna w czasie rzeczywistym
Usługa szkoleniowa
18 h
15.09.2025 do 16.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Małopolski Pociąg do kariery, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
Grupa docelowa usługi	**Szkolenie przeznaczone jest dla:** • **Szefów kuchni,** Aby rozwijać umiejętności zarządzania zespołem i organizacji pracy w kuchni. Dzięki szkoleniu poprawią efektywność pracy i zaangażowanie swojego zespołu. • **Menedżerów gastronomii,** Aby skuteczniej zarządzać personelem i budować pozytywną atmosferę w pracy. Szkolenie pomoże lepiej planować działania i osiągać cele biznesowe. • **Właścicieli restauracji,** Aby budować zaangażowany zespół i skutecznie rozwijać swój biznes. Szkolenie ułatwi zarządzanie personelem i podnoszenie jakości usług. • Usługa adresowana również do uczestników projektu **„Kierunek – Rozwój”** • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu " **Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i Uczestników Projektu **"Nowy start w Małopolsce z EURESem**
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	08-09-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi	18
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. Uczestnik szkolenia „Zarządzanie zespołem kuchennym” rozpoznaje zasady organizowania pracy zespołu kuchennego, delegowania zadań, budowania pozytywnej atmosfery, a także skuteczne metody motywowania, rekrutacji i rozwoju pracowników, pozwalające na efektywne zarządzanie zespołem w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rolę lidera w zespole kuchennym.	• Wymienia cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia zachowania wspierające zespół od tych, które obniżają efektywność. • Uzasadnia, w jaki sposób lider wpływa na zaangażowanie i atmosferę pracy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje pracę zespołu kuchennego z uwzględnieniem podziału ról i obowiązków.	• Wskazuje kluczowe elementy organizacji pracy w kuchni. • Definiuje zasady skutecznego podziału obowiązków w zespole. • Dobiera odpowiednie metody planowania zadań w zależności od struktury zespołu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Deleguje zadania z uwzględnieniem kompetencji członków zespołu.	• Charakteryzuje zasady efektywnego delegowania zadań. • Rozróżnia sytuacje, w których delegowanie przynosi wzrost wydajności. • Ocena poziomu kompetencji członków zespołu jako podstawa delegowania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje zasady skutecznej komunikacji wewnątrz zespołu kuchennego.	• Identyfikuje elementy skutecznej komunikacji w kuchni. • Rozpoznaje bariery komunikacyjne i sposoby ich eliminacji. • Dobiera formy komunikacji adekwatne do sytuacji zespołowej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia mocne i słabe strony członków zespołu.	• Wymienia narzędzia i metody oceny kompetencji pracowników. • Określa przykłady mocnych i słabych stron w pracy kucharza. • Uzasadnia znaczenie indywidualnego podejścia w zarządzaniu ludźmi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje metody budowania motywacji i zaangażowania pracowników.	• Rozróżnia motywację wewnętrzną i zewnętrzną. • Wskazuje przykłady działań zwiększających zaangażowanie w zespole. • Charakteryzuje działania lidera wpływające na utrzymanie motywacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje proces wdrożenia nowego pracownika do zespołu.	• Opisuje etapy skutecznego onboardingu w kuchni. • Dobiera działania wspierające adaptację nowych członków zespołu. • Identyfikuje błędy, których należy unikać w procesie wdrażania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje działania wpływające na pozytywną atmosferę i kulturę pracy.	• Wymienia czynniki wpływające na atmosferę w zespole. • Odróżnia zachowania wzmacniające współpracę od destrukcyjnych. • Uzasadnia znaczenie kultury pracy w utrzymaniu stabilnego zespołu.	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

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

TAK

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

TAK

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.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 18 godzin dydaktycznych, w tym 18 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Rola lidera i organizacja pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 15 Przerwa	-	15-09-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 15 Delegowanie zadań i zarządzanie czasem (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 15 Przerwa	-	15-09-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Komunikacja i kultura zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 15 Przerwa	-	15-09-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 Przerwa	-	16-09-2025	11:00	11:10	00:10
10 z 15 Praca z różnorodnymi pokoleniami i utrzymanie pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	11:10	13:00	01:50
11 z 15 Przerwa	-	16-09-2025	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Motywowanie i rozwój członków zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 15 Przerwa	-	16-09-2025	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Wyznaczanie celów i zwiększanie efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	15:30	16:45	01:15
15 z 15 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	16-09-2025	16:45	17:00	00:15

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	102,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	102,22 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

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 18 godzin dydaktycznych, w tym 18 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 16 godzin zegarowych

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

To szkolenie jest częścią większego cyklu szkoleń:

- **„Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji”**
- Numer usługi: **2025/02/13/179308/2558960**
- **„Szef Kuchni – Poziom 1: Przywództwo, Komunikacja i Zespół”**
- Numer usługi: **2025/04/25/179308/2710897**

Może być również realizowane jako **samodzielne szkolenie**.

Uczestnicy mają możliwość wzięcia udziału w wybranych modułach niezależnie lub zrealizowania pełnego programu rozwojowego w ramach pakietu.

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