Możliwość dofinansowania

Zrównoważony Rozwój w Gastronomii

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576344

1 150,00 PLN brutto
1 150,00 PLN netto
127,78 PLN brutto/h
127,78 PLN netto/h

CHEFSAPIENS RAFAŁ GRZEGORZEK

5,0 / 5

1 ocena

zdalna w czasie rzeczywistym

Usługa szkoleniowa

9 h

01.12.2025 do 01.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
Grupa docelowa usługi	**Szkolenie przeznaczone jest dla:** • **Szefowie Kuchni**: Odkryj, jak Twoja kuchnia może być bardziej zrównoważona i ekologiczna, jednocześnie wprowadzając innowacyjne rozwiązania, które wspierają środowisko i zwiększają zyski. • **Kucharze**: Naucz się, jak Twoje codzienne działania mogą wspierać cele zrównoważonego rozwoju, od wyboru produktów po minimalizację odpadów w gastronomii. • **Właściciele Restauracji**: Dowiedz się, jak wdrożenie SDG może przynieść korzyści finansowe, podnieść wizerunek Twojej restauracji i przyciągnąć świadomych ekologicznie klientów. • **Managerowie Gastronomii**: Poznaj strategie organizacyjne i technologiczne, które pomogą Ci skutecznie zarządzać zasobami, redukować koszty i wspierać zrównoważony rozwój Twojego zespołu. • 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	24-11-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	9
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. Celem usługi szkoleniowej „Zrównoważony Rozwój w Gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie celów zrównoważonego rozwoju (SDG), identyfikowanie działań zgodnych z zasadami zrównoważonej gastronomii, wskazywanie przykładów ekologicznych i etycznych praktyk oraz znajomość zasad odpowiedzialnego prowadzenia działalności gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje cele Zrównoważonego Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii.	• Definiuje 17 celów SDG ustanowionych przez ONZ. • Uzasadnia znaczenie SDG w kontekście funkcjonowania lokalu gastronomicznego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia możliwości wdrożenia SDG w gastronomii bez dużych nakładów finansowych.	• Wskazuje działania możliwe do realizacji bez inwestycji kapitałowych. • Charakteryzuje korzyści wynikające z wprowadzania działań zgodnych z SDG.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia przykłady innowacji wspierających zrównoważony rozwój w gastronomii.	• Wymienia technologie i rozwiązania stosowane w praktyce (np. ograniczenie marnowania żywności, oszczędność energii). • Ocenia ich wpływ na środowisko, etykę i ekonomię działalności gastronomicznej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje działania gastronomiczne pod kątem ich zgodności z zasadami zrównoważonego rozwoju.	• Identyfikuje rozwiązania ekologiczne, etyczne i oszczędne. • Ocenia zgodność działań w restauracji z zasadami CSR i SDG.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje znaczenie społecznej odpowiedzialności biznesu w branży gastronomicznej.	• Omawia wpływ CSR na relacje z pracownikami, gośćmi i społecznością lokalną. • Wskazuje działania CSR możliwe do wdrożenia w restauracji.	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

- 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.
- Zrozum, czym jest społeczna odpowiedzialność biznesu w gastronomii.
- Dowiedz się, komu przynosi korzyści odpowiedzialny biznes.
- Poznaj praktyczne sposoby na wdrożenie SDG w Twoim lokalu.
- Zainspiruj się przykładami zrównoważonej gastronomii w Polsce.
- Przygotuj swój biznes na długofalowe korzyści ekologicznych działań.

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

Szkolenie trwa 9 godzin dydaktycznych, w tym 9 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: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Cele Zrównoważonego Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-12-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	-	01-12-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 8 Wdrażanie SDG w gastronomii bez dużych inwestycji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-12-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 8 Przerwa	-	01-12-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Innowacje, dobre praktyki i odpowiedzialność społeczna biznesu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-12-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	-	01-12-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 8 Ekologiczne działania w restauracji i planowanie długofalowych korzyści (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-12-2025	15:30	16:45	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	01-12-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 150,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 150,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,78 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,78 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 9 godzin dydaktycznych, w tym 9 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 8 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 3: Strategia, Standardy i Zrównoważony Rozwój”**
- Numer usługi: **2025/04/25/179308/2710914**

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