



CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

## Kuchnia - współpraca z innymi działami

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576347

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 9 h

📅 02.12.2025 do 02.12.2025

1 032,00 PLN brutto

1 032,00 PLN netto

114,67 PLN brutto/h

114,67 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                     | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Identyfikatory projektów      | Kierunek - Rozwój, Małopolski Pociąg do kariery, Nowy start w Małopolsce z EURESEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Grupa docelowa usługi         | <p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Szefów kuchni i menedżerów restauracji</b>, którzy chcą usprawnić współpracę kuchni z innymi działami, poprawiając organizację pracy i zwiększając efektywność operacyjną. Dzięki szkoleniu będą mogli lepiej zarządzać procesami, wdrażać nowe standardy współpracy i podnosić jakość obsługi gości.</li><li>• <b>Kucharzy</b> którzy chcą zrozumieć rolę kuchni w szerokim kontekście działania restauracji i hotelu. Szkolenie pozwala rozwijać umiejętności w zakresie współpracy międzydziałowej, co stanowi ważny krok na drodze do awansu lub zdobycia nowych doświadczeń zawodowych.</li><li>• Usługa adresowana również do uczestników projektu „<b>Kierunek – Rozwój</b>”</li><li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "<b>Małopolski pociąg do kariery - sezon 1</b>" i Uczestników Projektu "<b>Nowy start w Małopolsce z EURESem</b></li></ul> |
| Minimalna liczba uczestników  | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Maksymalna liczba uczestników | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Data zakończenia rekrutacji   | 24-11-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma prowadzenia usługi      | zdalna w czasie rzeczywistym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 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 „Kuchnia – współpraca z innymi działami” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie zasad efektywnej współpracy między działami gastronomii, identyfikowanie narzędzi usprawniających komunikację, wskazywanie sposobów koordynowania działań operacyjnych oraz znajomość zasad przekazywania danych niezbędnych do realizacji wspólnych celów.

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

| Efekty uczenia się                                                          | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                          | Metoda walidacji                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Charakteryzuje narzędzia wspierające współpracę kuchni z innymi działami.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia przykłady narzędzi wspomagających komunikację (np. agenda, karty dań, harmonogramy).</li> <li>• Opisuje funkcje poszczególnych narzędzi w kontekście współpracy między działami.</li> </ul> | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Organizuje proces komunikacji z działem sprzedaży i eventów.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteryzuje elementy niezbędne do przygotowania kuchni do wydarzenia.</li> <li>• Ocenia znaczenie wspólnych harmonogramów i standardów komunikacji.</li> </ul>                                    | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Charakteryzuje zasady współpracy z działem technicznym i serwisowym.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ocenia znaczenie harmonogramów serwisowych dla sprawności operacyjnej kuchni.</li> <li>• Wskazuje narzędzia komunikacji między działem kuchni a zapleczem technicznym.</li> </ul>                    | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Planowane działania promocyjne w oparciu o współpracę z działem marketingu. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definiuje cele współpracy kuchni z marketingiem.</li> <li>• Dopasowuje formy promocji do rodzaju oferowanego menu.</li> </ul>                                                                        | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Rozróżnia role działu HR w organizacji pracy kuchni.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opisuje zadania HR wspierające procesy rekrutacji i rozwoju zespołu kuchennego.</li> <li>• Charakteryzuje znaczenie systematycznych spotkań działowych w kontekście HR.</li> </ul>                   | 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

- 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.
- Utrzymanie standardów higieny – współpraca z działem sprzątania i pralnią.
- Promocja menu – współpraca z działem marketingu dla zwiększenia sprzedaży.
- Systematyczne spotkania działów – klucz do lepszej współpracy w zespole.
- Trendy w zarządzaniu zasobami ludzkimi – rola działu HR w kuchni.

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 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 8</b> Narzędzia usprawniające współpracę kuchni z salą i działem eventów ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | -          | 02-12-2025            | 09:00               | 11:00               | 02:00         |
| <b>2 z 8</b> Przerwa                                                                                                                                | -          | 02-12-2025            | 11:00               | 11:10               | 00:10         |
| <b>3 z 8</b> Standardy komunikacji i organizacja wydarzeń w gastronomii ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)         | -          | 02-12-2025            | 11:10               | 13:00               | 01:50         |
| <b>4 z 8</b> Przerwa                                                                                                                                | -          | 02-12-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>5 z 8</b> Współpraca kuchni z działem marketingu, technicznym i sprzątającym ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | -          | 02-12-2025            | 13:30               | 15:15               | 01:45         |
| <b>6 z 8</b> Przerwa                                                                                                                                | -          | 02-12-2025            | 15:15               | 15:30               | 00:15         |
| <b>7 z 8</b> Rola działu HR, analiza opinii gości i raportowanie kosztów ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)        | -          | 02-12-2025            | 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 | -          | 02-12-2025            | 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                 | 114,67 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 114,67 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 ( lub 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,( 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