



Gastronomia - Kuchnia z Jedzeniem na Wagę

Numer usługi 2025/03/13/160205/2619833

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

162,50 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

INSTYTUT
ROZWOJU I NAUKI
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

📍 Kielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 26.05.2025 do 27.05.2025



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników gastronomii, takich jak kucharze, szefowie kuchni, menedżerowie gastronomiczni oraz osoby odpowiedzialne za przygotowanie i sprzedaż posiłków w restauracjach, stołówkach, cateringach oraz innych placówkach gastronomicznych. Program jest również przeznaczony dla osób planujących wdrożenie systemu sprzedaży na wagę w swoich lokalach.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	25-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z metodą przygotowywania i serwowania posiłków na wagę, nauczanie efektywnego zarządzania porcjami oraz kontroli jakości potraw. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności w zakresie optymalizacji kosztów produkcji, wykorzystania nowoczesnych narzędzi do porcjowania oraz poprawy efektywności pracy w kuchni. Szkolenie ma na celu poprawę jakości usług gastronomicznych i zwiększenie rentowności działalności poprzez precyzyjne zarządzanie porcjami i kosztami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza Po zakończeniu szkolenia uczestnik rozróżnia zasady przygotowywania potraw na wagę oraz definiuje kluczowe techniki kulinarne dostosowane do tej metody sprzedaży. Charakteryzuje proces zarządzania porcjami oraz uzasadnia znaczenie kontroli jakości w kontekście gastronomii. Opisuje metody optymalizacji kosztów i efektywności produkcji w kuchni oraz analizuje możliwości wykorzystania nowoczesnych narzędzi do ważenia i porcjowania.</p> <p>Umiejętności Uczestnik stosuje odpowiednie przepisy i techniki kulinarne w przygotowywaniu posiłków na wagę oraz organizuje proces porcjowania zgodnie ze standardami jakości i efektywności. Monitoruje wagę oraz jakość serwowanych potraw, kontroluje zgodność z normami oraz planuje działania minimalizujące straty surowców. Ocenia efektywność produkcji, projektuje strategie optymalizacji kosztów oraz nadzoruje wykorzystanie nowoczesnych narzędzi do ważenia i porcjowania w kuchni.</p>	<p>test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
<p>Kompetencje społeczne Po ukończeniu szkolenia uczestnik buduje świadomość znaczenia precyzyjnego zarządzania porcjami oraz dba o wysoką jakość oferowanych potraw. Ocenia potrzeby klientów i dostosowuje sposób serwowania posiłków do ich oczekiwań. Kontroluje swoje działania pod kątem optymalizacji pracy i redukcji strat, uzasadnia podejmowane decyzje związane z organizacją produkcji oraz rozwija swoje umiejętności poprzez praktyczne działanie i doskonalenie procesów w kuchni.</p>	<p>ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy</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?

Dokumenty potwierdzający uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

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

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

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

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

Program

Dzień 1: Podstawy przygotowywania potraw na wagę

- **Zasady przygotowywania potraw na wagę**
 - Wprowadzenie do idei sprzedaży jedzenia na wagę.
 - Jak ważenie wpływa na jakość, koszty i satysfakcję klienta.
 - Precyzyjne odmierzanie składników i utrzymywanie standardów jakości.
- **Przepisy i techniki kulinarne dostosowane do tej metody sprzedaży**
 - Jak dobrać odpowiednie przepisy i techniki kulinarne pod kątem jedzenia na wagę.
 - Używanie metod gotowania, które ułatwiają porcjowanie (np. gotowanie na parze, pieczenie).
 - Modyfikacja tradycyjnych przepisów do sprzedaży na wagę (np. mniejsze porcje, standaryzacja).
- **Zarządzanie porcjami i kontrola jakości**
 - Sposoby na skuteczne zarządzanie porcjami, aby zachować odpowiednią równowagę między kosztami a jakością.
 - Techniki monitorowania jakości potraw (np. waga gotowej porcji).
 - Unikanie błędów w porcjowaniu i zapewnienie jednorodności dań.

Dzień 2: Optymalizacja produkcji i nowoczesne narzędzia

- **Optymalizacja kosztów i efektywności produkcji w kuchni**
 - Jak obniżyć koszty produkcji, nie obniżając jakości potraw.
 - Planowanie produkcji z uwzględnieniem sprzedaży na wagę.
 - Jak zarządzać zapasami i przewidywać zapotrzebowanie na składniki.
- **Wykorzystanie nowoczesnych narzędzi do ważenia i porcjowania**
 - Przegląd dostępnych technologii i narzędzi do ważenia i porcjowania (np. wagi, porcjonarki, maszyny do porcjowania).
 - Jak wybrać odpowiednie urządzenia do swojej kuchni.
 - Korzyści z inwestycji w nowoczesne narzędzia.
- **Warsztaty praktyczne: Przygotowanie i serwowanie posiłków na wagę**
 - Praktyczne ćwiczenia w przygotowywaniu posiłków na wagę.
 - Ćwiczenie różnych metod porcjowania i serwowania dań.
 - Symulacja realnych warunków pracy w kuchni z jedzeniem na wagę, w tym zarządzanie porcją i utrzymanie jakości.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Zasady przygotowywania potraw na wagę: Wprowadzenie do idei sprzedaży jedzenia na wagę	Michał Markowicz	26-05-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 19 Jak ważenie wpływa na jakość, koszty i satysfakcję klienta: Precyzyjne odmierzenie składników i utrzymywanie standardów jakości	Michał Markowicz	26-05-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 19 Przepisy i techniki kulinarne dostosowane do sprzedaży na wagę: Jak dobrać odpowiednie metody przygotowania potraw	Michał Markowicz	26-05-2025	09:30	10:15	00:45
4 z 19 Przerwa	Michał Markowicz	26-05-2025	10:15	10:30	00:15
5 z 19 Używanie metod gotowania ułatwiających porcjowanie: Gotowanie na parze, pieczenie i inne techniki	Michał Markowicz	26-05-2025	10:30	11:15	00:45
6 z 19 Modyfikacja tradycyjnych przepisów do sprzedaży na wagę: Mniejsze porcje i standaryzacja	Michał Markowicz	26-05-2025	11:15	12:00	00:45
7 z 19 Przerwa	Michał Markowicz	26-05-2025	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 Zarządzanie porcjami i kontrola jakości: Sposoby na skuteczne utrzymanie równowagi między kosztami a jakością	Michał Markowicz	26-05-2025	12:30	13:15	00:45
9 z 19 Techniki monitorowania jakości potraw i unikanie błędów w porcjowaniu: Waga gotowej porcji i zapewnienie jednorodności dań	Michał Markowicz	26-05-2025	13:15	14:45	01:30
10 z 19 Optymalizacja kosztów i efektywności produkcji w kuchni: Jak obniżyć koszty, nie obniżając jakości potraw	Michał Markowicz	27-05-2025	08:00	08:45	00:45
11 z 19 Planowanie produkcji i zarządzanie zapasami w sprzedaży na wagę: Przewidywanie zapotrzebowania na składniki	Michał Markowicz	27-05-2025	08:45	09:30	00:45
12 z 19 Przerwa	Michał Markowicz	27-05-2025	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 19 Wykorzystanie nowoczesnych narzędzi do ważenia i porcjowania: Przegląd technologii i narzędzi (wagi, porcjonarki, maszyny do porcjowania)	Michał Markowicz	27-05-2025	09:45	10:30	00:45
14 z 19 Wybór odpowiednich urządzeń do kuchni: Korzyści z inwestycji w nowoczesne narzędzia do ważenia i porcjowania	Michał Markowicz	27-05-2025	10:30	11:15	00:45
15 z 19 Warsztaty praktyczne: Przygotowanie i serwowanie posiłków na wagę – Ćwiczenia w porcjowaniu i serwowaniu dań	Michał Markowicz	27-05-2025	11:15	12:00	00:45
16 z 19 Przerwa	Michał Markowicz	27-05-2025	12:00	12:30	00:30
17 z 19 Warsztaty praktyczne: Przygotowanie i serwowanie posiłków na wagę – Ćwiczenia w porcjowaniu i serwowaniu dań	Michał Markowicz	27-05-2025	12:30	13:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 19 Symulacja realnych warunków pracy w kuchni z jedzeniem na wagę: Zarządzanie porcjami i utrzymanie jakości	Michał Markowicz	27-05-2025	13:15	14:35	01:20
19 z 19 Walidacja	Michał Markowicz	27-05-2025	14:35	14:45	00:10

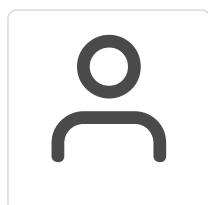
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	162,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu**** Qubus w Kielcach oraz w Hotelu***** Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką żółtego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni, czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywność i Dietetyka" na

Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonałe i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

Adres

ul. Karola Olszewskiego 6

25-663 Kielce

woj. świętokrzyskie

Budynek Orange

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Łukasz Znojek

E-mail lukasz.znojek1@interia.pl

Telefon (+48) 453 049 913