Możliwość dofinansowania

GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

5,0 / 5

14 ocen

Szkolenie pn. „Zielone zarządzanie kuchnią – optymalizacja kosztów i efektywność kulinarna w duchu zero waste”

Numer usługi 2025/03/13/155899/2621410

Jabłonka / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

24 h

08.09.2025 do 10.09.2025

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do kucharzy, szefów kuchni oraz osób odpowiedzialnych za planowanie i organizację pracy w kuchni hotelowej lub restauracyjnej, którzy chcą rozwijać **zielone kompetencje** w obszarze zarządzania gastronomią. Uczestnikami mogą być również pracownicy gastronomii zainteresowani wdrażaniem **zrównoważonych rozwiązań**, takich jak redukcja strat żywności, efektywne wykorzystanie lokalnych i sezonowych produktów, ograniczanie zużycia energii i wody oraz optymalizacja kosztów z poszanowaniem środowiska. Szkolenie jest dedykowane osobom chcącym podnieść kwalifikacje w kierunku **ekologicznego i ekonomicznego zarządzania kuchnią**, zgodnie z ideą **zero waste** i celami zielonej transformacji sektora HoReCa.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestników w praktyczne umiejętności z zakresu zrównoważonego zarządzania kuchnią. Uczestnicy nauczą się optymalizować koszty, minimalizować straty surowców, kontrolować food cost i tworzyć rentowne menu z uwzględnieniem lokalnych produktów, sezonowości oraz zasad ograniczania zużycia energii, wody i odpadów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikowanie kluczowych czynników wpływających na rentowność kuchni	Wymienia i opisuje czynniki wpływające na rentowność kuchni, takie jak: ograniczanie strat, efektywne wykorzystanie zasobów, sezonowość i lokalność	Test teoretyczny
Obliczanie food cost i minimalizowanie strat surowców	Oblicza food cost i wybiera działania zgodne z zasadami zero waste oraz racjonalnego planowania produkcji	Test teoretyczny
Zarządzanie magazynem i dostawami	Wymienia elementy planu zamówień uwzględniającego sezonowość, daty ważności, zużycie i prognozy sprzedaży	Test teoretyczny
	Opisuje metody kontroli zapasów, takie jak: FIFO, inwentaryzacja, analiza zużycia, zasady zrównoważonego gospodarowania	Test teoretyczny
Efektywna organizacja pracy kuchni	Wskazuje sposoby organizacji pracy w kuchni, które zwiększają efektywność i zmniejszają straty czasowe, materiałowe i przestrzenne	Test teoretyczny
	Wskazuje metody eliminacji strat surowcowych i czasowych zgodnie z zasadami Lean Management i zrównoważonego rozwoju	Test teoretyczny
	Opisuje strukturę procedur dotyczących jakości, efektywności pracy, ograniczania strat i wpływu na środowisko	Test teoretyczny
	Wymienia skutki nadgodzin i opisuje działania ograniczające ich występowanie poprzez planowanie pracy i zarządzanie zespołem	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zasady rentownego i zoptymalizowanego menu	Oblicza rentowność dań i interpretuje relację między kosztem surowców a ceną sprzedaży	Test teoretyczny
	Opisuje wpływ lokalności, sezonowości, preferencji klientów i trendów kulinarnych na atrakcyjność i opłacalność menu	Test teoretyczny
	Wymienia kryteria doboru produktów: sezonowość, cena, dostępność, ślad środowiskowy i wpływ na jakość dań	Test teoretyczny
	Opisuje czynniki wpływające na decyzje o zmianach w menu: food cost, popularność, sezonowość, lokalność	Test teoretyczny
	Opisuje, jak analiza food cost, popularności i kosztów składników wspiera tworzenie efektywnego menu	Test teoretyczny
Procedury jakościowe w gastronomii	Wskazuje elementy procedur dotyczących higieny, bezpieczeństwa, organizacji pracy i wpływu na środowisko	Test teoretyczny
	Interpretuje dane finansowe (food cost, koszty operacyjne) i wskazuje kierunki ich optymalizacji	Test teoretyczny
	Wskazuje zagrożenia, określa punkty krytyczne (CCP) oraz opisuje podstawowe procedury monitorowania i dokumentowania	Test teoretyczny

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

Tytuł szkolenia: Optymalizacja kosztów i efektywność kulinarna z uwzględnieniem zielonych kompetencji

Czas trwania: 3 dni / 24 godziny zegarowe

Godziny zajęć: 08:00 – 16:00 (z uwzględnieniem przerw)

Grupa docelowa: Pracownicy gastronomii, w tym osoby odpowiedzialne za zarządzanie kosztami kuchni i wdrażanie zasad zrównoważonej produkcji gastronomicznej

Dzień 1

08:00 – 10:00 | Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania kuchnią

- Kluczowe czynniki wpływające na rentowność kuchni w kontekście środowiskowym
- Food cost jako narzędzie zielonej optymalizacji kosztów

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 13:00 | Minimalizacja strat i zarządzanie surowcami

- Praktyczna analiza food cost i śladu środowiskowego
- Zero waste w praktyce – planowanie produkcji, wykorzystanie resztek, zarządzanie odpadami

13:00 – 14:00 | Gospodarka magazynowa w duchu zielonych kompetencji

- Planowanie dostaw z uwzględnieniem sezonowości i lokalności
- Optymalizacja stanów magazynowych i zarządzanie rotacją

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Warsztaty: analiza przypadków ekologicznej optymalizacji kosztowej

Dzień 2

08:00 – 10:00 | Organizacja kuchni w duchu Lean Management

- Ergonomia pracy a zużycie zasobów
- Eliminowanie strat czasowych i materiałowych

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 13:00 | Menu engineering i zrównoważone komponowanie dań

- Analiza rentowności dań a ich wpływ środowiskowy
- Dobór produktów pod kątem lokalności, sezonowości i śladu węglowego

13:00 – 14:00 | Warsztaty: układanie menu wspierającego zieloną transformację

- Ćwiczenia z kartą dań – przykłady sezonowych i niskoemisyjnych potraw

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Praca nad koncepcją zrównoważonego i rentownego menu

Dzień 3

08:00 – 10:00 | Zarządzanie zespołem kuchennym a efektywność i ekologia

- Planowanie pracy w kontekście ograniczania nadgodzin i strat

- Organizacja pracy a zużycie zasobów ludzkich i materialnych

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 12:00 | Procedury jakościowe i HACCP w kontekście środowiskowym

- Standaryzacja procesów jako narzędzie ograniczania strat i zapewnienia jakości
- Wdrażanie HACCP z naciskiem na efektywność surowcową i odpowiedzialność ekologiczną

12:00 – 13:50 | Symulacja wdrożenia zielonych strategii w kuchni

- Praktyczne zastosowanie wiedzy – zarządzanie kosztami i środowiskiem
- Formułowanie wniosków i rekomendacji w kontekście zielonych kompetencji

13:50 – 14:00 | Walidacja: test teoretyczny (10 minut na uczestnika – w trakcie szkolenia)

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Podsumowanie i wręczenie certyfikatów

- Omówienie wyników, konsultacje indywidualne, zamknięcie szkolenia

Warunki organizacyjne:

Szkolenie ma charakter grupowy i realizowane jest w formie stacjonarnej. Obejmuje ono **24 godziny zegarowe** i jest realizowane w ciągu 3 dni (08:00–16:00 dziennie, z uwzględnieniem przerw). Przerwy (kawowe i obiadowa) są **wliczane w czas trwania szkolenia**, zgodnie z zasadami obowiązującymi w Bazie Usług Rozwojowych.

Czas trwania części teoretycznej i praktycznej:

Szkolenie ma charakter mieszany i obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne.

- **Część teoretyczna**: ok. **10 godzin zegarowych** – wykłady, prezentacje, analiza przypadków, test walidacyjny.
- **Część praktyczna**: ok. **14 godzin zegarowych** – warsztaty, ćwiczenia operacyjne w kuchni, symulacje, praca z rzeczywistymi danymi.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej kuchni funkcjonującego obiektu gastronomicznego, dostosowanej do bezpiecznego i komfortowego prowadzenia zajęć praktycznych. Miejsce szkolenia spełnia obowiązujące normy BHP oraz wymogi sanitarne i techniczne zgodne z charakterem pracy w branży HoReCa. Uczestnicy pracują przy stanowiskach wyposażonych w standardowe urządzenia gastronomiczne, co umożliwia naukę w rzeczywistym środowisku pracy, z uwzględnieniem zasad ergonomii, oszczędnego gospodarowania zasobami i minimalizacji strat.

Szkolenie prowadzone jest przez trenera posiadającego wieloletnie doświadczenie branżowe i dydaktyczne. Program obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne, z zastosowaniem aktywnych metod nauczania, takich jak analiza przypadków, warsztaty zespołowe, ćwiczenia operacyjne, symulacje oraz praca z rzeczywistymi danymi i procedurami kuchennymi. Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe wspierające proces uczenia się.

Zajęcia odbywają się w godzinach 08:00–16:00, z uwzględnieniem przerw. Program uwzględnia sezonowość i lokalność surowców oraz praktyczne wdrażanie zasad zielonych kompetencji w codziennej pracy kuchennej.

Walidacja efektów uczenia się:

Walidator nie uczestniczy w części edukacyjnej szkolenia. Odpowiada za niezależną ocenę osiągnięcia efektów uczenia się zgodnie z opisem usługi i określonymi kryteriami weryfikacji.

- Walidacja ma formę testu teoretycznego (10 minut na uczestnika), jest ona przeprowadzanego indywidualnie.
- Test teoretyczny przygotowany jest przez walidatora, który posiada doświadczenie w zakresie zarządzania gastronomią i zrównoważonej produkcji żywności.
- Jeden uczestnik przystępuje do walidacji testowej w trakcie szkolenia – w dniu 3 o godz. 13:50.
- Pozostali uczestnicy realizują walidację po szkoleniu
- Testy są oceniane według jednolitych kryteriów, a wyniki przekazywane uczestnikom mailowo.
- Walidacja prowadzona jest w sposób obiektywny, rzetelny i zgodny z metodyką BUR.

Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami:

Obiekt zapewnia dostępność architektoniczną i organizacyjną dla osób z niepełnosprawnościami. Istnieje możliwość zapewnienia dodatkowego wsparcia – w tym indywidualnych materiałów, asysty oraz dostosowania formy przekazu do potrzeb uczestników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania kuchnią	Michał Kamiński	08-09-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 20 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	08-09-2025	10:00	10:15	00:15
3 z 20 Minimalizacja strat i zarządzanie surowcami	Michał Kamiński	08-09-2025	10:15	13:00	02:45
4 z 20 Gospodarka magazynowa w duchu zielonych kompetencji	Michał Kamiński	08-09-2025	13:00	14:00	01:00
5 z 20 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	08-09-2025	14:00	14:45	00:45
6 z 20 Warsztaty: analiza przypadków ekologicznej optymalizacji kosztowej	Michał Kamiński	08-09-2025	14:45	16:00	01:15
7 z 20 Organizacja kuchni w duchu Lean Management	Michał Kamiński	09-09-2025	08:00	10:00	02:00
8 z 20 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	09-09-2025	10:00	10:15	00:15
9 z 20 Menu engineering i zrównoważone komponowanie dań	Michał Kamiński	09-09-2025	10:15	13:00	02:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 20 Warsztaty: układanie menu wspierającego zieloną transformację	Michał Kamiński	09-09-2025	13:00	14:00	01:00
11 z 20 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	09-09-2025	14:00	14:45	00:45
12 z 20 Praca nad koncepcją zrównoważonego i rentownego menu	Michał Kamiński	09-09-2025	14:45	16:00	01:15
13 z 20 Zarządzanie zespołem kuchennym a efektywność i ekologia	Michał Kamiński	10-09-2025	08:00	10:00	02:00
14 z 20 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	10-09-2025	10:00	10:15	00:15
15 z 20 Procedury jakościowe i HACCP w kontekście środowiskowym	Michał Kamiński	10-09-2025	10:15	12:00	01:45
16 z 20 Wdrożenie strategii optymalizacji w praktyce	Michał Kamiński	10-09-2025	12:00	13:50	01:50
17 z 20 Walidacja: test teoretyczny – 10 minut na uczestnika	-	10-09-2025	13:50	14:00	00:10
18 z 20 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	10-09-2025	14:00	14:45	00:45
19 z 20 Symulacja wdrożenia zielonych strategii w kuchni	Michał Kamiński	10-09-2025	14:45	15:45	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 20 Podsumowanie i wręczenie certyfikatów	Michał Kamiński	10-09-2025	15:45	16:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Michał Kamiński

Trener kulinarny, GastroInvest Group - 09.2023 – obecnie
- prowadzenie szkoleń kulinarnych dla kucharzy i kadry gastronomicznej.
- tworzenie i wdrażanie programów szkoleniowych zgodnych z wymaganiami branży HoReCa.
- wsparcie w zakresie organizacji pracy kuchni i optymalizacji procesów gastronomicznych.

Szef kuchni, Hotel PRAWDZIC Gdańsk / Pomorzanin Sp. z o.o.
01.2016 – obecnie
- zarządzanie zespołem kucharskim i organizacja pracy kuchni.
- wdrażanie standardów bezpieczeństwa żywności i procedur HACCP.
- odpowiedzialność za kreowanie menu i kontrolę kosztów operacyjnych.

Szef kuchni, Lawendowy Dwór 2014 – 2016
- opracowywanie menu i dostosowanie oferty do sezonowości produktów.
- wdrażanie nowoczesnych technologii kulinarnych i optymalizacja kosztów.

Szef kuchni, Hotel Chopin / Hotel Pawlicki / Wilbo, Pesca Bar
2003 – 2015
- nadzór nad kuchniami w obiektach hotelowych i restauracyjnych.
- zarządzanie personelem i procesami produkcji kulinarnej.

Szef kuchni, Teichwirtschaft Otto & Restaurant "Der Fischmeister" (Niemcy) - 2000 – 2003
- organizacja pracy kuchni i przygotowanie dań kuchni niemieckiej.

Posiada ponad 20-letnie doświadczenie w zarządzaniu gastronomią, szkoleniach kulinarnych i wdrażaniu nowoczesnych rozwiązań technologicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podstawa zwolnienia z VAT:

Usługa objęta jest zwolnieniem z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o podatku od towarów i usług oraz § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r., w zakresie usług kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, innych niż wymienione w pkt 26, finansowanych w całości lub w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami:

Obiekt, w którym realizowana jest usługa, zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami – zarówno w zakresie dostępności architektonicznej, jak i komfortu udziału w szkoleniu. Istnieje możliwość dostosowania formy materiałów lub wsparcia organizacyjnego do indywidualnych potrzeb uczestników.

Wartość usługi i koszty dodatkowe:

Cena usługi obejmuje:

– wynagrodzenie trenera,

– materiały szkoleniowe,

– koszty administracyjne związane z organizacją szkolenia,

– certyfikaty potwierdzające ukończenie usługi.

Cena usługi **nie obejmuje** kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności:

– kosztów środków trwałych przekazywanych uczestnikom,

– kosztów dojazdu, zakwaterowania i wyżywienia,

– kosztów osobistych uczestników nieujętych w zakresie merytorycznym usługi.

Adres

Jabłonka 36a
13-100 Jabłonka
woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie realizowane jest stacjonarnie, w obiekcie gastronomicznym przystosowanym do prowadzenia praktycznych zajęć edukacyjnych. Zajęcia odbywają się w profesjonalnej kuchni oraz sali szkoleniowej z zapleczem sanitarnym i technicznym. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia wykładów, warsztatów oraz ćwiczeń praktycznych z wykorzystaniem sprzętu gastronomicznego.

Obiekt spełnia wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym normy obowiązujące w branży HoReCa. Przestrzeń szkoleniowa wyposażona jest w stoły robocze, urządzenia kuchenne, środki czystości, systemy wentylacyjne oraz

zaplecze do przechowywania produktów. Uczestnicy mają zapewnione miejsce do pracy indywidualnej i zespołowej, zgodnie z założeniami programu.

Kontakt

Łukasz Maziarski

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364