



CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Szef Kuchni - Poziom 1 Przywództwo, Komunikacja i Zespół

Numer usługi 2025/04/25/179308/2710897

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 18.08.2025 do 16.09.2025

4 200,00 PLN brutto

4 200,00 PLN netto

105,00 PLN brutto/h

105,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje przywódcze, skuteczniej zarządzać zespołem oraz budować pozytywną atmosferę pracy. Szkolenie pomaga w doskonaleniu umiejętności komunikacyjnych, organizacyjnych i motywacyjnych, niezbędnych do osiągnięcia lepszych wyników zespołowych i osobistych.

Kucharzy: którzy aspirują do objęcia stanowiska Szefa Kuchni lub chcą rozwinąć swoje kompetencje w zakresie pracy zespołowej, komunikacji i zarządzania stresem. Udział w szkoleniu to także szansa na budowanie własnej marki zawodowej, rozwój umiejętności interpersonalnych oraz przygotowanie się do roli lidera w kuchni.

stanowiska Szefa Kuchni z pełną odpowiedzialnością za wyniki finansowe restauracji.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

11-08-2025

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi	40
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: Usługa szkoleniowa „Szef Kuchni – Poziom 1: Przywództwo, Komunikacja i Zespół” przygotowuje uczestnika do kształtowania postawy lidera, budowania efektywnego zespołu, stosowania zasad skutecznej komunikacji i motywacji, a także do organizowania pracy kuchni z uwzględnieniem relacji, stresu i odpowiedzialności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje kluczowe cechy skutecznego lidera w gastronomii.	• Wskazuje minimum trzy cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia cechy lidera od cech typowego menedżera. • Uzasadnia, dlaczego konkretna cecha ma znaczenie w pracy Szefa Kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Definiuje rolę Szefa Kuchni w strukturze organizacyjnej restauracji.	• Wymienia główne obowiązki Szefa Kuchni. • Identyfikuje miejsce Szefa Kuchni w hierarchii zespołu gastronomicznego. • Wskazuje zależności między Szefem Kuchni a innymi działami (np. sala, właściciele).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia swoje mocne strony i możliwości rozwoju w roli lidera.	• Wskazuje metody identyfikowania mocnych stron. • Dobiera przykłady działań wspierających rozwój kompetencji osobistych lidera. • Uzasadnia, dlaczego znajomość własnych zasobów wspiera skuteczne przywództwo.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje przemówienie (exposé) motywujące zespół kuchenny.	• Rozróżnia elementy skutecznego exposé Szefa Kuchni. • Określa cele przemówienia motywacyjnego w gastronomii. • Wskazuje sytuacje, w których exposé może być skutecznym narzędziem.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje elementy budowania własnej marki jako Szef Kuchni.	• Wymienia trzy kluczowe składniki marki osobistej lidera kuchni. • Odróżnia spójny wizerunek od niespójnego. • Oцени, które działania wzmacniają wizerunek Szefa Kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje wpływ poczucia bezpieczeństwa na efektywność zespołu.	• Wymienia minimum trzy korzyści wynikające z poczucia bezpieczeństwa w zespole. • Odróżnia sytuacje budujące zaufanie od tych je osłabiających.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje najczęstsze blokery komunikacji i sposoby ich eliminacji.	• Wskazuje przynajmniej trzy typowe przeszkody w skutecznej komunikacji. • Dopasowuje skuteczne rozwiązania do wskazanych problemów komunikacyjnych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia typy konfliktów i strategie ich konstruktywnego rozwiązywania.	• Klasyfikuje konflikty według ich potencjalnego wpływu na zespół. • Dobiera odpowiednią strategię zarządzania konfliktem do przedstawionej sytuacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje wpływ stresu na funkcjonowanie człowieka.	• Rozróżnia objawy stresu fizycznego i psychicznego. • Wskazuje różnice między stresem motywującym a destrukcyjnym.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
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. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

DZIEŃ 1

- Szef Kuchni – cechy i umiejętności skutecznego lidera.
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni.
- Twoje miejsce w hierarchii. Poznaj rolę, która buduje sukces zespołu.
- Czego od Ciebie oczekują? Zrozum oczekiwania właścicieli, pracowników i gości.
- Odkryj i rozwijaj swoje mocne strony.
- Expose Szefa Kuchni. Stwórz przemówienie, które zjednoczy Twój zespół.
- Buduj swoją markę: postawa, wartości i unikalny styl.
- Organizacja pracy Szefa Kuchni – zarządzaj sobą w czasie i zadaniach
- Najczęstsze błędy Szefów Kuchni – jak ich unikać?
- Rozwijaj się i inspiruj. Odkryj źródła wiedzy, które podniosą Twoje umiejętności.
- Zidentyfikuj swoje priorytety i cele zawodowe.
- Work-life balance – znajdź równowagę między pracą a życiem.
- Plan - stwórz mapę działań na przyszłość.

DZIEŃ 2

- Jak poczucie bezpieczeństwa zwiększa efektywność Twojego zespołu?
- Proste kroki, by zbudować zaufanie i komfort w pracy.
- Opracuj wspólne zasady współpracy i egzekwuj je skutecznie.
- Konflikty, które wzmacniają – naucz się zarządzać nimi z korzyścią.
- Rozpoznaj błędy i popraw komunikację w swoim zespole.
- Minimalizuj blokery komunikacji i popraw współpracę w zespole.
- Zbuduj zaufanie w praktyce – sprawdzone metody na co dzień.
- Skuteczny feedback – jak wyrażać oczekiwania i wspierać zespół.
- Zaangażuj wycofanych – przełam ciszę i aktywizuj wszystkich.
- Dlaczego sam talent nie wystarczy do sukcesu Twojego zespołu?
- Integruj zespół i buduj relacje w pracy i poza nią.
- Jak prywatne relacje mogą poprawić współpracę w Twoim zespole?
- Buduj głębokie relacje – komunikacja, która naprawdę działa.
- Aktywne słuchanie jako klucz do zrozumienia i efektywności zespołu

DZIEŃ 3

- Jak skutecznie radzić sobie ze stresem w pracy i życiu codziennym?
- Zrozumienie, jak stres wpływa na ciało i umysł w wymagającej branży.
- Kiedy stres motywuje, a kiedy staje się destrukcyjny?
- Nawyki pomagające utrzymać spokój i równowagę każdego dnia.
- Jak rozpoznać u siebie oznaki przewlekłego stresu?
- Techniki szybkiego redukcji napięcia w trudnych sytuacjach.
- Jak efektywnie zarządzać energią, by pogodzić pracę z życiem osobistym.
- Dlaczego aktywność fizyczna pomaga w redukcji stresu?

- Jak budować równowagę między pracą a życiem prywatnym?
- Świadomość swojego stanu i jego wpływu na działanie zespołu.
- Jak wspierać zespół w obliczu stresujących wyzwań?
- Presja a podejmowanie decyzji – jak utrzymać skuteczność?
- Znaczenie wsparcia bliskich i otoczenia w radzeniu sobie ze stresem w pracy i życiu.
- Jak dbać o siebie i bliskich w wymagających momentach?

DZIEŃ 4

- 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 5

- 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 zegarowych: 1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia

Szkolenie trwa 40 godzin zegarowych, w tym 16 godziny teorii i 24 godziny praktyki.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu głównego:

- zaliczenie testu teoretycznego na poziomie 75%

Usługa jest dedykowana dla:

Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje przywódcze, skuteczniej zarządzać zespołem oraz budować pozytywną atmosferę pracy. Szkolenie pomaga w doskonaleniu umiejętności komunikacyjnych, organizacyjnych i motywacyjnych, niezbędnych do osiągnięcia lepszych wyników zespołowych i osobistych.

Kucharzy: którzy aspirują do objęcia stanowiska Szefa Kuchni lub chcą rozwinąć swoje kompetencje w zakresie pracy zespołowej, komunikacji i zarządzania stresem. Udział w szkoleniu to także szansa na budowanie własnej marki zawodowej, rozwój umiejętności interpersonalnych oraz przygotowanie się do roli lidera w kuchni.

stanowiska Szefa Kuchni z pełną odpowiedzialnością za wyniki finansowe restauracji.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 38

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 38 Szef Kuchni jako Lider (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 38 Przerwa	-	18-08-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 38 Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 38 Przerwa	-	18-08-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 38 Expose Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 38 Przerwa	-	18-08-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 38 Organizacja pracy Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-08-2025	15:30	16:45	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 38 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	18-08-2025	16:45	17:00	00:15
9 z 38 Rola bezpieczeństwa i zaufania w efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-09-2025	09:00	11:00	02:00
10 z 38 Przerwa	-	01-09-2025	11:00	11:10	00:10
11 z 38 Komunikacja, która wspiera, a nie blokuje (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-09-2025	11:10	13:00	01:50
12 z 38 Przerwa	-	01-09-2025	13:00	13:30	00:30
13 z 38 Feedback i aktywizacja zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-09-2025	13:30	15:15	01:45
14 z 38 Przerwa	-	01-09-2025	15:15	15:30	00:15
15 z 38 Aktywne słuchanie i budowanie głębokich relacji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-09-2025	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 38 Zrozumieć stres – podstawa skutecznego działania (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-09-2025	09:00	11:00	02:00
17 z 38 Przerwa	-	02-09-2025	11:00	11:10	00:10
18 z 38 Techniki zarządzania stresem w praktyce (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-09-2025	11:10	13:00	01:50
19 z 38 Przerwa	-	02-09-2025	13:00	13:30	00:30
20 z 38 Równowaga praca–życie – realna potrzeba (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-09-2025	13:30	15:15	01:45
21 z 38 Przerwa	-	02-09-2025	15:15	15:30	00:15
22 z 38 Wspieranie siebie i innych w trudnych momentach (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-09-2025	15:30	16:45	01:15
23 z 38 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	02-09-2025	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 38 Rola lidera i organizacja pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	09:00	11:00	02:00
25 z 38 Przerwa	-	15-09-2025	11:00	11:10	00:10
26 z 38 Delegowanie zadań i zarządzanie czasem (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	11:10	13:00	01:50
27 z 38 Przerwa	-	15-09-2025	13:00	13:30	00:30
28 z 38 Komunikacja i kultura zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	13:30	15:15	01:45
29 z 38 Przerwa	-	15-09-2025	15:15	15:30	00:15
30 z 38 Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	15-09-2025	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 38 Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	09:00	11:00	02:00
32 z 38 Przerwa	-	16-09-2025	11:00	11:10	00:10
33 z 38 Praca z różnorodnymi pokoleniami i utrzymanie pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	11:10	13:00	01:50
34 z 38 Przerwa	-	16-09-2025	13:00	13:30	00:30
35 z 38 Motywowanie i rozwój członków zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	13:30	15:15	01:45
36 z 38 Przerwa	-	16-09-2025	15:15	15:30	00:15
37 z 38 Wyznaczanie celów i zwiększanie efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	16-09-2025	15:30	16:45	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 38 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	4 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	105,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	105,00 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

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

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