



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Szef Kuchni - Poziom 3 Strategia, Standardy i Zrównoważony Rozwój

Numer usługi 2025/04/25/179308/2710914

- 📍 zdalna w czasie rzeczywistym
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 48 h
- 📅 27.10.2025 do 02.12.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

120,83 PLN brutto/h

120,83 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie tworzenia i utrzymywania standardów pracy, wdrażania strategii działania oraz zarządzania bezpieczeństwem żywności. Szkolenie dostarcza wiedzy z zakresu standaryzacji procesów, budowania jakości w kuchni i wprowadzania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.</p> <p>Kucharzy: którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę z zakresu towaroznawstwa, nowoczesnych technik kulinarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy. Uczestnictwo w szkoleniu to także szansa na rozwój zawodowy i przygotowanie do objęcia roli Szefa Kuchni, z naciskiem na świadome zarządzanie jakością i zrównoważonym rozwojem.</p> <p>Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	48

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „SzeF Kuchni – Poziom 3. Strategia, Standardy i Zrównoważony Rozwój” przygotowuje uczestnika do zarządzania procesami kuchennymi zgodnie z aktualnymi standardami, wdrażania zasad higieny, bezpieczeństwa i zrównoważonego rozwoju oraz koordynowania współpracy między działami gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje system HACCP oraz jego znaczenie w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje podstawowe zasady systemu HACCP, • Odróżnia cele systemu HACCP od GHP i GMP, • Opisuje znaczenie wdrożenia HACCP dla bezpieczeństwa żywności. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia zasady GHP i GMP oraz ich zastosowanie w kuchni gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none"> • Definiuje elementy GHP i GMP, • Dopasowuje działania do odpowiedniego systemu (GHP/GMP), • Uzasadnia konieczność przestrzegania zasad higieny w gastronomii. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje dokumentację związaną z bezpieczeństwem żywności i kontrolami.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia rodzaje dokumentacji HACCP oraz czas ich przechowywania, • Charakteryzuje zawartość dokumentacji dostaw, • Wskazuje obowiązki wynikające z kontroli sanepidu. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Kontroluje warunki przechowywania i znakowania żywności.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnia wymagania dla lodówek, zamrażarek i półek chłodniczych, • Opisuje zasady etykietowania i znakowania produktów (w tym alergenów i dat przydatności), • Określa zasady przechowywania własnych przetworów. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje procedury higieny sprzętu i powierzchni kuchennych.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje metody higienizacji noży, desek, termometrów i blatów, • Opisuje procedury badań mikrobiologicznych powierzchni i sprzętu, • Rozróżnia zagrożenia wynikające z braku higieny narzędzi. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje działania prewencyjne w zakresie DDD i gospodarki odpadami.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia etapy działań związanych z ochroną przed szkodnikami (DDD), • Charakteryzuje zasady utylizacji tłuszczów i odpadów, • Określa wymagania dotyczące transportu żywności i czystości pojazdów. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje narzędzia wspierające współpracę kuchni z innymi działami.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia przykłady narzędzi wspomagających komunikację (np. agenda, karty dań, harmonogramy). • Opisuje funkcje poszczególnych narzędzi w kontekście współpracy między działami. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

- Definicja towaroznawstwa i dobór surowca
- Jak sezonowość wpływa na smak, dostępność produktów.
- Techniki identyfikacji świeżości różnych surowców.
- Obróbka techniczna: etapy przygotowywania surowców.
- Obróbka termiczna: różne metody i ich charakterystyka.
- Kluczowe zasady czasu i temperatury w obróbce termicznej.
- Reakcje chemiczne: denaturacja białek, Maillard, karmelizacja.
- Nowoczesne techniki kulinarne
- Podstawy komponowania smaków
- Znaczenie pochodzenia surowca: lokalne vs importowane.
- Różne rodzaje tekstur i ich wpływ na odbiór potraw.
- Psychologia smaku: jak zmysły wpływają na odbiór potraw.

DZIEŃ 2

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- Testowanie receptur i wprowadzanie ulepszeń.
- Alergeny pokarmowe: identyfikacja i zarządzanie w menu.
- Tworzenie potraw dostosowanych do diet i wykluczeń.
- Substytuty żywności: jak kreatywnie zastępować składniki.
- Inspiracje kulinarne: skąd czerpać pomysły na nowe dania.
- Estetyka na talerzu: zasady wizualnej prezentacji dań.
- Nowoczesne techniki platingu i ich zastosowanie.
- Znaczenie regionalnych produktów w kreowaniu menu.
- Jak zaplanować menu zgodne z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine
- Podsumowanie szkolenia i sesja pytań oraz odpowiedzi.

DZIEŃ 3

- Jak system HACCP poprawia bezpieczeństwo i jakość w Twojej kuchni?
- Poznaj GMP i GHP – fundamenty higieny w każdej restauracji.
- Kontrola sanepidu bez stresu – krok po kroku.
- Rodzaje kontroli urzędowych – różnice między kontrolą wewnętrzną a zewnętrzną.
- Konsekwencje kontroli sanepidu – protokół, mandat i postępowanie administracyjne.
- Dokumentacja dostaw – co powinno znaleźć się w Twoim archiwum?
- Jak długo przechowywać dokumentację HACCP i dlaczego to ważne.
- Etykiety i znakowanie – czy Twoje produkty są dobrze oznaczone?
- Przechowywanie żywności.
- Własne przetwory – etykieta, alergen i termin przydatności.
- Higiena sprzętu kuchennego – badania noży, desek i termometrów.
- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.
- Organizacja przestrzeni kuchennej – oddzielne pomieszczenia na chemię i odpady.

DZIEŃ 4

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.
- Szatnie w kuchni – rozdział ubrań czystych i roboczych.
- Próbkę żywnościowe – obowiązki, przechowywanie i praktyczne wskazówki.
- DDD w gastronomii – ochrona przed szkodnikami krok po kroku.

- Utylizacja tłuszczu i odpadów – jak robić to zgodnie z przepisami?
- Wymogi dla transportu jedzenia – termoporty, miejsca mycia i higiena.
- Badania mikrobiologiczne – woda, sprzęt i powierzchnie kuchenne.
- Jak unikać salmonelli i innych zagrożeń mikrobiologicznych?
- Temperatura Sous Vide – zasady bezpieczeństwa w tej technice.
- Wędzenie i dojrzewanie mięsa – co trzeba wiedzieć o bezpieczeństwie?
- Przygotowanie do odbioru lokalu – dokumenty i niezbędne procedury.
- Alergeny w praktyce – oznaczanie, komunikacja, sektoryzacja
- Lista audytu higienicznego – narzędzie, które usprawni Twoją kuchnię.
- Higiena lokalu – kluczowe standardy i ich egzekwowanie.

DZIEŃ 5

- 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.

DZIEŃ 6

- 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 sprzątnięcia 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 zegarowych: 1 godzina szkolenia = 60 minut

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

Szkolenie trwa 48 godzin zegarowych, w tym 20 godziny teorii i 28 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 w zakresie tworzenia i utrzymywania standardów pracy, wdrażania strategii działania oraz zarządzania bezpieczeństwem żywności. Szkolenie dostarcza wiedzy z zakresu standaryzacji procesów, budowania jakości w kuchni i wprowadzania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.

Kucharzy: którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę z zakresu towaroznawstwa, nowoczesnych technik kulinarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy. Uczestnictwo w szkoleniu to także szansa na rozwój zawodowy i przygotowanie do objęcia roli Szefa Kuchni, z naciskiem na świadome zarządzanie jakością i zrównoważonym rozwojem.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 46

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 46 System HACCP, GHP, GMP i rodzaje kontroli sanitarnych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	27-10-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 46 Przerwa	-	27-10-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 46 Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	27-10-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 46 Przerwa	-	27-10-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 46 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	27-10-2025	13:30	15:15	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 46 Przerwa	-	27-10-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 46 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	27-10-2025	15:30	17:00	01:30
8 z 46 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	09:00	11:00	02:00
9 z 46 Przerwa	-	28-10-2025	11:00	11:10	00:10
10 z 46 Próbki żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	11:10	13:00	01:50
11 z 46 Przerwa	-	28-10-2025	13:00	13:30	00:30
12 z 46 Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 46 Przerwa	-	28-10-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 46 Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	28-10-2025	15:30	16:45	01:15
15 z 46 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	28-10-2025	16:45	17:00	00:15
16 z 46 Dobór surowca i znaczenie sezonowości w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	09:00	11:00	02:00
17 z 46 Przerwa	-	17-11-2025	11:00	11:10	00:10
18 z 46 Obróbka techniczna i termiczna – techniki i zasady (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	11:10	13:00	01:50
19 z 46 Przerwa	-	17-11-2025	13:00	13:30	00:30
20 z 46 Reakcje chemiczne i nowoczesne techniki kulinarne (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	13:30	15:15	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 46 Przerwa	-	17-11-2025	15:15	15:30	00:15
22 z 46 Komponowanie smaków, tekstury i psychologia odbioru potraw (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	17-11-2025	15:30	17:00	01:30
23 z 46 Tworzenie i testowanie receptur oraz zarządzanie alergenami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-11-2025	09:00	11:00	02:00
24 z 46 Przerwa	-	18-11-2025	11:00	11:10	00:10
25 z 46 Diety, wykluczenia i kreatywne substytuty składników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-11-2025	11:10	13:00	01:50
26 z 46 Przerwa	-	18-11-2025	13:00	13:30	00:30
27 z 46 Prezentacja dań – zasady estetyki i nowoczesny plating (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	18-11-2025	13:30	15:15	01:45
28 z 46 Przerwa	-	18-11-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>29 z 46 Planowanie menu, trendy kulinarne i inspiracje szefa kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	-	18-11-2025	15:30	16:45	01:15
<p>30 z 46 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem</p>	-	18-11-2025	16:45	17:00	00:15
<p>31 z 46 Cele Zrównoważonego o Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	-	01-12-2025	09:00	11:00	02:00
<p>32 z 46 Przerwa</p>	-	01-12-2025	11:00	11:10	00:10
<p>33 z 46 Wdrażanie SDG w gastronomii bez dużych inwestycji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	-	01-12-2025	11:10	13:00	01:50
<p>34 z 46 Przerwa</p>	-	01-12-2025	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 46 Innowacje, dobre praktyki i odpowiedzialność społeczna biznesu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	01-12-2025	13:30	15:15	01:45
36 z 46 Przerwa	-	01-12-2025	15:15	15:30	00:15
37 z 46 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
38 z 46 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	01-12-2025	16:45	17:00	00:15
39 z 46 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
40 z 46 Przerwa	-	02-12-2025	11:00	11:10	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 46 Standardy komunikacji i organizacja wydarzeń w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-12-2025	11:10	13:00	01:50
42 z 46 Przerwa	-	02-12-2025	13:00	13:30	00:30
43 z 46 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
44 z 46 Przerwa	-	02-12-2025	15:15	15:30	00:15
45 z 46 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
46 z 46 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	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,83 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 (1un 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