



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

Brak ocen dla tego dostawcy

SZKOLENIE SZEFA KUCHNI

Numer usługi 2025/06/05/170161/2795779

📍 Sopot / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 24 h
📅 17.11.2025 do 19.11.2025

2 393,00 PLN brutto
1 945,53 PLN netto
99,71 PLN brutto/h
81,06 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla szefów kuchni, zastępców szefów, kucharzy z doświadczeniem oraz osób zarządzających lokalami gastronomicznymi, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie zarządzania personelem, kosztami i standardami pracy kuchni. Usługa adresowana jest również do uczestników projektu "Kierunek - Rozwój". Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego, zgłoszeni przez Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu mogą skorzystać z usługi bezpłatnie w ramach bonów elektronicznych Dodatkowo Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Udział w szkoleniu może być współfinansowany nawet do 95%. Wymagana jest wcześniejsza rejestracja w projekcie i uzyskanie bonu rozwojowego.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	10-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego zarządzania zespołem kuchennym, kontrolowania kosztów, tworzenia menu i receptur oraz prowadzenia dokumentacji zgodnie z wymogami prawa i standardami gastronomii. Uczestnik nabędzie kompetencje niezbędne do efektywnego kierowania kuchnią i optymalizacji jej funkcjonowania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje rolę szefa kuchni w zarządzaniu zespołem i organizacji pracy kuchni.	opisuje zadania szefa kuchni na tle struktury lokalu gastronomicznego,	Test teoretyczny
	rozdziela role i odpowiedzialności pracowników kuchni,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie autorytetu i komunikacji w zespole,	Test teoretyczny
	planuje sposób delegowania zadań i motywowania pracowników.	Test teoretyczny
Organizuje pracę kuchni z uwzględnieniem standaryzacji procesów i przepisów sanitarno-higienicznych.	określa elementy standardów GHP/GMP/HACCP,	Test teoretyczny
	analizuje dokumentację wymaganą podczas kontroli HŻŻ,	Test teoretyczny
	charakteryzuje sposób przechowywania żywności zgodnie z przepisami,	Test teoretyczny
	planuje działania w przypadku niezapowiedzianej kontroli.	Test teoretyczny
	analizuje raporty sprzedażowe i możliwości techniczne lokalu,	Test teoretyczny
	określa zasady tworzenia kart menu i oznaczeń alergenów,	Test teoretyczny
	planuje kartę dań zgodną z założeniami biznesowymi,	Test teoretyczny
Projektuje menu dopasowane do specyfiki lokalu oraz zasad rentowności.	ocenia wpływ receptur i produktów na rentowność.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kalkuluje koszty produkcji gastronomicznej i analizuje rentowność działalności.	oblicza Food Cost dla wybranych receptur,	Test teoretyczny
	rozdziela koszty stałe i zmienne w lokalu gastronomicznym,	Test teoretyczny
	analizuje wpływ strat produkcyjnych na opłacalność,	Test teoretyczny
	interpretuje wyniki inwentaryzacji i proponuje działania optymalizacyjne.	Test teoretyczny
Kontroluje kluczowe obszary funkcjonowania kuchni w celu zwiększenia efektywności.	identyfikuje obszary wymagające stałej kontroli (np. zapasy, wydajność pracy),	Test teoretyczny
	analizuje dane związane z kosztami pracy i sprzedaży,	Test teoretyczny
	ocenia efektywność pracowników w kontekście kosztów,	Test teoretyczny
	proponuje rozwiązania usprawniające funkcjonowanie kuchni.	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

SZKOLENIE SZEFA KUCHNI

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie przeznaczone jest dla szefów kuchni, zastępców szefów, kucharzy z doświadczeniem oraz osób zarządzających lokalami gastronomicznymi, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie zarządzania personelem, kosztami i standardami pracy kuchni.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **24 godzin** (3 dni po 8 godzin). Podział godzin: **24 godziny teoretyczne** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień I / 09:00 - 17:00 / 8h

- Rola szefa kuchni i jego realny wpływ na funkcjonowanie lokalu
- Funkcje zarządzania w lokalu gastronomicznym i zadania szefa kuchni
- Zarządzanie pokoleniami X, Y, Z – różnice
- Zakresy obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach
- Hierarchia i schemat organizacji pracowników kuchni
- Standaryzacja pracy na kuchni – regulamin, funkcje, mapa komunikacji
- Świadome budowanie autorytetu w zespole
- Komunikacja z personelem – jak rozmawiać
- Expose szefa jako istotne narzędzie budowania autorytetu
- Delegowanie zadań – jak prawidłowo zarządzać pracą
- Motywowanie pracowników i budowanie ich zaangażowania

Dzień II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Analiza rynku gastronomii i metody konkurowania na rynku
- Profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu
- Karty menu – zasady tworzenia, obowiązkowe informacje, układ
- Analiza możliwości technicznych
- Analiza raportów sprzedażowych
- Projektowanie zysku z karty menu
- Podstawy tworzenia receptury kuchennej
- Karta rozbioru produktu i jej zastosowanie
- Rodzaje kontroli i uprawnienia inspektorów sanitarnych
- Lista niezbędnych dokumentów podczas kontroli HŻŻ
- Przebieg niezapowiedzianej kontroli – jak się przygotować
- Prawidłowy sposób sporządzania listy alergenów
- Przetwory własne – jakie wytyczne trzeba spełnić, aby sprzedawać wyroby własne
- Mrożenie produktów – kiedy jest możliwe i w jakich warunkach
- Przechowywanie żywności – zasady segregacji w chłodni i lodówkach
- Praktyczne zarządzanie i prowadzenie dokumentacji GHP/GMP/HACCP

Dzień III / 09:00 - 17:00 / 8h

- Rola szefa kuchni w zarządzaniu kosztami
- Wyznaczenie obszarów do ścisłej i systematycznej kontroli
- Omówienie kosztów stałych i zmiennych
- Food Cost – kalkulacja i analiza
- Analizy Food Cost, wyciąganie wniosków i wprowadzanie zmian
- Podstawy tworzenia prawidłowej receptury
- Receptura a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom
- Inwentaryzacje miesięczne – zasady i cele
- Kontrola kosztów a pracownicy
- Zarządzanie sprzedażą
- Kształtowanie cen sprzedaży

- Koszty wynagrodzeń i koszty pracy – wydajność i efektywność
- Analiza rentowności działalności gastronomicznej
 - Test wiedzy wewnętrzny

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Rola szefa kuchni, funkcje zarządzania, zakresy obowiązków i struktura kuchni	Marcin Banach	17-11-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 25 Przerwa kawowa	Marcin Banach	17-11-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 25 Standaryzacja pracy kuchni, mapa komunikacji, regulamin, hierarchia zespołu	Marcin Banach	17-11-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 25 Komunikacja i budowanie autorytetu, expose szefa kuchni	Marcin Banach	17-11-2025	12:15	13:30	01:15
5 z 25 Przerwa lunchowa	Marcin Banach	17-11-2025	13:30	14:00	00:30
6 z 25 Delegowanie zadań, motywowanie zespołu, różnice międzypokolenio we	Marcin Banach	17-11-2025	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 25 Przerwa kawowa	Marcin Banach	17-11-2025	15:30	15:45	00:15
8 z 25 Organizacja pracy kuchni w praktyce – analiza przypadków, dyskusja	Marcin Banach	17-11-2025	15:45	17:00	01:15
9 z 25 Analiza rynku gastronomicznego, konkurencja, tworzenie profesjonalnego menu	Marcin Banach	18-11-2025	09:00	10:30	01:30
10 z 25 Przerwa kawowa	Marcin Banach	18-11-2025	10:30	10:45	00:15
11 z 25 Zasady tworzenia karty menu, informacje obowiązkowe, analiza techniczna	Marcin Banach	18-11-2025	10:45	12:15	01:30
12 z 25 Receptury, karty rozbioru, projektowanie zysku z menu	Marcin Banach	18-11-2025	12:15	13:30	01:15
13 z 25 Przerwa lunchowa	Marcin Banach	18-11-2025	13:30	14:00	00:30
14 z 25 Dokumentacja GHP/GMP/HACCP, kontrola HŻŻ, lista dokumentów, lista alergenów	Marcin Banach	18-11-2025	14:00	15:30	01:30
15 z 25 Przerwa kawowa	Marcin Banach	18-11-2025	15:30	15:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 25 Przetwory własne, mrożenie i przechowywanie produktów – regulacje i praktyka	Marcin Banach	18-11-2025	15:45	17:00	01:15
17 z 25 Rola szefa kuchni w zarządzaniu kosztami, obszary kontroli, koszty stałe/zmienne	Marcin Banach	19-11-2025	09:00	10:30	01:30
18 z 25 Przerwa kawowa	Marcin Banach	19-11-2025	10:30	10:45	00:15
19 z 25 Food Cost – kalkulacja i analiza, wpływ receptur na straty	Marcin Banach	19-11-2025	10:45	12:15	01:30
20 z 25 Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom, inwentaryzacja, kontrola kosztów	Marcin Banach	19-11-2025	12:15	13:30	01:15
21 z 25 Przerwa lunchowa	Marcin Banach	19-11-2025	13:30	14:00	00:30
22 z 25 Zarządzanie sprzedażą, kształtowanie cen, koszty pracy, analiza rentowności	Marcin Banach	19-11-2025	14:00	15:30	01:30
23 z 25 Przerwa kawowa	Marcin Banach	19-11-2025	15:30	15:45	00:15
24 z 25 Podsumowanie, pytania	Marcin Banach	19-11-2025	15:45	16:30	00:45
25 z 25 Test wiedzy teoretyczny	-	19-11-2025	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 393,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 945,53 PLN
Koszt osobogodziny brutto	99,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,06 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Banach

Specjalizacja: polska kuchnia nowoczesna. Prowadzi szkolenia: Szef Kuchni, Profesjonalny Kucharz, Kuchnia Polska, Komunikacja i Motywowanie

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego mogą wziąć udział bezpłatnie, na podstawie elektronicznego bonu.

Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Udział w szkoleniu może być współfinansowany nawet do 95%. Wymagana jest wcześniejsza rejestracja w projekcie i uzyskanie bonu rozwojowego.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Szkolenie jest bezpłatne dla uczestników Projektu Kierunek - Rozwój z województwa kujawsko-pomorskiego, korzystających z bonów elektronicznych w ramach współpracy z WUP w Toruniu.

Dodatkowo usługa kwalifikuje się do dofinansowania w ramach projektu WEKTOR (województwo pomorskie), realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Uczestnicy z Pomorza mogą ubiegać się o pokrycie części lub całości kosztów szkolenia - zgodnie z zasadami projektu. Więcej informacji: www.arp.gda.pl.

Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10

81-841 Sopot

woj. pomorskie

Akademia Gastronomii mieści się w Sopocie przy ul. Broniewskiego 10. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Akademia Gastronomii

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 571 515 558