



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

14 ocen

Szkolenie pn. „EKO-GASTRONOMIA W PRAKTYCE: SEZONOWOŚĆ, LOKALNOŚĆ I ROŚLINNA KUCHNIA”

Numer usługi 2025/08/06/155899/2925432

📍 Legnica / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 13.10.2025 do 14.10.2025

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie dedykowane obiektom gastronomicznym, które chcą wdrożyć zrównoważone podejście do planowania menu, ograniczyć zużycie surowców, optymalizować food cost oraz zmniejszyć wpływ swojej działalności na środowisko. Uczestnicy poznają praktyczne metody pracy z sezonowymi i lokalnymi produktami, zasady tworzenia zdrowych i ekologicznych potraw, a także dowiedzą się, jak rozwijać kuchnię roślinną i redukować koszty w duchu zrównoważonej gastronomii.

Podczas szkolenia poruszymy także kwestie efektywnej współpracy z dostawcami, ograniczania opakowań jednorazowych w cateringu, a także budowania wizerunku ekologicznego obiektu gastronomicznego w oczach klientów.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

26-09-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

18

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przekazanie uczestnikom praktycznej wiedzy na temat zrównoważonego podejścia do gastronomii, w tym efektywnego wykorzystania sezonowych i lokalnych składników, ograniczenia stosowania sztucznych dodatków oraz wdrażania bardziej ekologicznych metod gotowania. Szkolenie skupi się na tworzeniu nowoczesnego menu opartego na naturalnych produktach, alternatywach dla tradycyjnych składników oraz technikach kulinarnych sprzyjających zdrowej i świadomej konsumpcji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zrozumienie wpływu sezonowości i lokalności na gastronomię	Uczestnik potrafi wymienić minimum 3 korzyści płynące z wykorzystywania sezonowych produktów w kuchni.	Test teoretyczny
	Uczestnik zna różnicę między lokalnymi a importowanymi produktami pod względem jakości, kosztów i wpływu na środowisko.	Test teoretyczny
	Uczestnik rozumie, jak dostosować menu do pór roku w celu zachowania świeżości i optymalizacji kosztów.	Test teoretyczny
Umiejętność współpracy z lokalnymi dostawcami	Uczestnik potrafi wskazać kluczowe kryteria wyboru dostawców zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.	Test teoretyczny
	Uczestnik zna metody negocjacji i współpracy z rolnikami oraz lokalnymi producentami w celu uzyskania wysokiej jakości produktów.	Test teoretyczny
	Uczestnik rozumie, jak minimalizować ślad węglowy w procesie zakupowym poprzez dobór dostawców i transportu.	Test teoretyczny
Planowanie sezonowego menu w cateringu	Uczestnik potrafi wskazać główne zasady planowania menu zgodnie z sezonowością.	Test teoretyczny
	Uczestnik zna przykłady sezonowych produktów i ich zastosowanie w daniach głównych, przekąskach oraz deserach.	Test teoretyczny
	Uczestnik potrafi określić wpływ sezonowości na food cost oraz strategię dostosowania menu do dostępnych składników.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Znajomość roślinnych alternatyw i ich zastosowania w gastronomii	Uczestnik rozumie rolę białek roślinnych w cateringu i potrafi wymienić przykłady ich zastosowania.	Test teoretyczny
	Uczestnik zna podstawowe techniki podkreślające smak i strukturę roślinnych dań, np. fermentację, marynowanie i pieczenie	Test teoretyczny
	Uczestnik potrafi wskazać najczęściej wykorzystywane substytuty mięsa i nabiału, takie jak tofu, tempeh, seitan czy aquafaba.	Test teoretyczny
Optymalizacja kosztów surowców i organizacja kuchni	Uczestnik zna strategię zarządzania food cost, w tym sposoby ograniczania strat i wykorzystania całych produktów.	Test teoretyczny
	Uczestnik potrafi określić metody komponowania zbilansowanego i pełnowartościowego menu zgodnie z aktualnymi trendami.	Test teoretyczny
	Uczestnik rozumie, jak zoptymalizować procesy przygotowywania potraw, aby zachować wysoką jakość przy jednoczesnym zmniejszeniu kosztów.	Test teoretyczny
Ekologiczne podejście do cateringu eventowego	Uczestnik zna podstawowe zasady organizowania eventów cateringowych z minimalnym wpływem na środowisko.	Test teoretyczny
	Uczestnik potrafi wymienić ekologiczne alternatywy dla standardowych opakowań cateringowych.	Test teoretyczny
	Uczestnik zna strategię „Bring Your Own Container” i rozumie jej zastosowanie w cateringu.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zielony marketing w gastronomii	Uczestnik rozumie znaczenie marketingu ekologicznego w gastronomii i potrafi wymienić jego kluczowe elementy.	Test teoretyczny
	Uczestnik potrafi wskazać przykłady restauracji i firm cateringowych, które skutecznie wdrożyły ekologiczne działania.	Test teoretyczny
	Uczestnik zna narzędzia promocji ekologicznych rozwiązań w mediach społecznościowych i materiałach marketingowych.	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

„EKO-GASTRONOMIA W PRAKTYCE: SEZONOWOŚĆ, LOKALNOŚĆ I ROŚLINNA KUCHNIA”

Czas trwania szkolenia: 2 dni (18 godzin zegarowych)

Godziny zajęć: 08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw)

Dzień 1: Sezonowość, lokalność i kuchnia roślinna (08:00 – 17:00)

 08:00 – 08:30 – Wprowadzenie do szkolenia

- Omówienie programu i celów
- Główne trendy ekologiczne w gastronomii

- Znaczenie lokalności i sezonowości

 08:30 – 10:00 – Współpraca z lokalnymi dostawcami

- Jak wybierać odpowiedzialnych dostawców?
- Minimalizowanie śladu węglowego w zakupach
- Przykłady dobrej praktyki

 10:00 – 10:15 – Przerwa kawowa

 10:15 – 11:45 – Zarządzanie zakupami i tworzenie menu sezonowego

- Planowanie w oparciu o kalendarz sezonowy
- Food cost w kuchni sezonowej
- Tworzenie przykładowego menu sezonowego (warsztat teoretyczny)

 11:45 – 13:00 – Kuchnia roślinna – trend czy konieczność?

- Kluczowe białka roślinne: tofu, tempeh, seitan
- Zasady komponowania pełnowartościowych roślinnych posiłków
- Alternatywy dla mięsa i nabiału w praktyce

 13:00 – 14:00 – Przerwa obiadowa

 14:00 – 17:00 – Warsztaty kulinarne: Sezonowość i kuchnia roślinna

- Gotowanie z lokalnych i sezonowych składników
- Roślinne dania lunchowe i finger food
- Prezentacja i wspólna degustacja

Dzień 2: Zrównoważony catering i zielony marketing (08:00 – 17:00)

 08:00 – 09:30 – Zrównoważone i ekologiczne menu

- Planowanie zgodnie z trendami „less waste”
- Kreatywne wykorzystanie resztek
- Bilansowanie wartości odżywczych

 09:30 – 09:45 – Przerwa kawowa

 09:45 – 11:15 – Eko-catering eventowy

- Wybór opakowań i logistyka przyjazna środowisku
- Strategie zero waste w praktyce
- Serwowanie w duchu „eko”

 11:15 – 12:30 – Zielony marketing w gastronomii

- Jak komunikować eko-działania klientom?
- Tworzenie spójnego przekazu i eko-brandu
- Case study: restauracje i cateringi

 12:30 – 13:30 – Przerwa obiadowa

 13:30 – 16:30 – Warsztaty praktyczne: Eko-menu i catering

- Opracowanie mini-projektu menu ekologicznego
- Symulacja cateringu zrównoważonego (grupy)
- Konsultacje z prowadzącym

 16:30 – 17:00 – Podsumowanie i certyfikacja uczestników

- Omówienie wyników testów
- Przekazanie certyfikatów
- Feedback i zakończenie szkolenia

Warunki organizacyjne

Podczas części edukacyjnej **szkoleniowiec** prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne. **Walidator nie uczestniczy w części edukacyjnej**, lecz przeprowadza ocenę efektów uczenia się w ramach części walidacyjnej.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje:

➔ **Część teoretyczna** (10 minut na uczestnika)

- **Test teoretyczny** – przeprowadzany indywidualnie dla każdego uczestnika. Walidacja w formie testu teoretycznego odbędzie się ostatniego dnia szkolenia i potrwa 10 minut na uczestnika. Pozostali uczestnicy będą walidowani po zakończeniu części teoretycznej szkolenia. Test weryfikuje poziom przyswojonej wiedzy zgodnie z ustalonymi kryteriami.
- Walidator osobiście sprawdza testy i przesyła wyniki uczestnikom **drogą e-mailową**.

W celu zapewnienia obiektywności walidacji, walidator stosuje ustrukturyzowane metody oceny zgodnie z określonymi kryteriami weryfikacji. Ocena przeprowadzana jest zgodnie z kartą usługi i nie wpływa na wyniki w sposób subiektywny.

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Wprowadzenie do szkolenia	Patryk Mach	13-10-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 14 Współpraca z lokalnymi dostawcami	Patryk Mach	13-10-2025	08:30	10:00	01:30
3 z 14 Przerwa kawowa	Patryk Mach	13-10-2025	10:00	10:15	00:15
4 z 14 Zarządzanie zakupami i tworzenie menu sezonowego	Patryk Mach	13-10-2025	10:15	11:45	01:30
5 z 14 Kuchnia roślinna – trend czy konieczność?	Patryk Mach	13-10-2025	11:45	13:00	01:15
6 z 14 Przerwa obiadowa	Patryk Mach	13-10-2025	13:00	14:00	01:00
7 z 14 Warsztaty kulinarne: Sezonowość i kuchnia roślinna	Patryk Mach	13-10-2025	14:00	17:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 14 Zrównoważone i ekologiczne menu	Patryk Mach	14-10-2025	08:00	09:30	01:30
9 z 14 Przerwa kawowa	Patryk Mach	14-10-2025	09:30	09:45	00:15
10 z 14 Eko-catering eventowy	Patryk Mach	14-10-2025	09:45	11:15	01:30
11 z 14 Zielony marketing w gastronomii	Patryk Mach	14-10-2025	11:15	12:30	01:15
12 z 14 Przerwa obiadowa	Patryk Mach	14-10-2025	12:30	13:30	01:00
13 z 14 Warsztaty praktyczne: Eko-menu i catering	Patryk Mach	14-10-2025	13:30	16:30	03:00
14 z 14 Podsumowanie i certyfikacja	-	14-10-2025	16:30	17:00	00:30

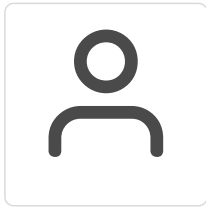
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	197,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	197,22 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Mach

Patryk Mach to doświadczony kucharz i cukiernik, specjalizujący się w nowoczesnych technikach kulinarnych oraz zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste i ekologicznych rozwiązań w gastronomii.

Jego doświadczenie obejmuje zarówno pracę w renomowanych hotelach i restauracjach, jak i działalność szkoleniową, w której przekazuje swoją wiedzę i umiejętności innym profesjonalistom z branży.

Właściciel – Manufaktura Smaku Patryk Mach (2019 – obecnie)

Prowadzenie działalności cateringowej, w tym organizacja słodkich stołów na przyjęciach weselnych i eventach.

Szef Kuchni – Hotel Blue Diamond **** (2016 – 2019)

-zarządzanie zespołem kucharskim oraz organizacja procesów kuchennych.

-opracowywanie menu w oparciu o zasady food cost i optymalizację strat surowcowych.

Członek Narodowej Kadry Polski – Poland National Culinary Team (2016 – 2019)

Zdobycie medali na prestiżowych zawodach, takich jak Olimpiada Kulinarna w Erfurcie (2016) i Mistrzostwa Świata w Luksemburgu (2018).

Kucharz – Hotel Blue Diamond **, Czarny Potok Resort & Spa, Hotel Reina Victoria (2013 – 2016)

Praca w renomowanych obiektach gastronomicznych, zdobywanie doświadczenia w różnych stylach kuchni i technikach kulinarnych.

Patryk Mach, jako ekspert w branży, prowadzi szkolenia dla kucharzy, managerów gastronomii oraz właścicieli restauracji, pomagając im w efektywnym zarządzaniu kuchnią w duchu Zero Waste.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podstawa zwolnienia z VAT

Zwolnienie od podatku VAT stosowane jest na podstawie **art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT** oraz **§ 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r.**, dotyczącego 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 niepełnosprawnych – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

Wartość usługi i koszty dodatkowe:

Cena usługi obejmuje materiały szkoleniowe, wynagrodzenie trenera, koszty administracyjne, w tym certyfikaty dla uczestników. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych z usługą rozwojową, takich jak koszt środków trwałych, przekazywanych uczestnikom kursu, koszt dojazdu, czy zakwaterowania.

Adres

ul. Marynarska 15
59-220 Legnica

woj. dolnośląskie

Miejsce realizacji to funkcjonująca kuchnia gastronomiczna, co umożliwia przeprowadzenie zajęć w warunkach rzeczywistej pracy.”

Kontakt



Łukasz Maziarski

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364