



FUNDACJA
INSTYTUT PROJEKT
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚĆ

★★★★★ 4,9 / 5

1 514 ocen

Doskonalenie umiejętności kulinarnych i organizacyjnych – szkolenie dla zespołów kuchennych i obsługi gastronomicznej

Numer usługi 2025/08/14/132349/2940942

📍 Kołobrzeg / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 03.11.2025 do 07.11.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do kucharzy, pracowników kuchni oraz personelu gastronomicznego odpowiedzialnego za przygotowywanie i serwowanie posiłków w obiektach gastronomicznych. Jest dedykowane zarówno doświadczonym kucharzom bufetowym i restauracyjnym, jak i nowym pracownikom, którzy pragną doskonalić swoje umiejętności w zakresie efektywnej organizacji pracy kuchni, zarządzania czasem, utrzymywania wysokich standardów jakości potraw oraz profesjonalnej obsługi gości. Szkolenie obejmuje także osoby odpowiedzialne za zapewnienie odpowiedniego poziomu higieny i bezpieczeństwa żywności w obiektach gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	02-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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

Celem szkolenia jest podniesienie kwalifikacji kucharzy i pracowników kuchni w zakresie efektywnej organizacji pracy w kuchni, zarządzania czasem, utrzymywania wysokich standardów jakości potraw oraz profesjonalnej obsługi gości. Uczestnicy nauczą się także zasad higieny i bezpieczeństwa żywności, co pozwoli im podnieść jakość świadczonych usług gastronomicznych oraz zapewnić zgodność z obowiązującymi normami sanitarnymi i zdrowotnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie znaczenie efektywnej organizacji pracy w kuchni.	Uczestnik wykazuje zrozumienie organizacji pracy w kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje metody planowania i podziału zadań w zespole kuchennym.	Uczestnik planuje i dzieli zadania w zespole kuchennym.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozumie zasady zarządzania zapasami i kontroli jakości składników.	Uczestnik zarządza zapasami i kontroluje jakość składników.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna zasady przygotowywania potraw zgodnie z wysokimi standardami jakości.	Uczestnik stosuje zasady przygotowywania potraw wysokiej jakości.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna zasady dekoracji potraw i ich estetycznej prezentacji.	Uczestnik stosuje zasady dekoracji potraw i prezentacji dań.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik potrafi dostosować potrawy do różnych diet i potrzeb gości.	Uczestnik dostosowuje potrawy do różnych diet i potrzeb gości.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozumie zasady higieny i bezpieczeństwa żywności w kuchni.	Uczestnik przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zna zasady HACCP i potrafi je wdrożyć w codziennej pracy.	Uczestnik stosuje zasady HACCP w codziennej pracy.	Test teoretyczny
Uczestnik rozumie jak reagować na reklamację i rozwiązywać problemy w obsłudze gości.	Uczestnik skutecznie reaguje na reklamację i rozwiązuje problemy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik potrafi ocenić swoje umiejętności po zakończeniu szkolenia.	Uczestnik wykonuje test końcowy, który podsumowuje wszystkie umiejętności i wiedzę zdobytą w trakcie szkolenia.	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

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

Dzień 1: Organizacja pracy w kuchni

- Wprowadzenie do efektywnej organizacji pracy w kuchni
- Planowanie i podział zadań w zespole kuchennym
- Optymalizacja procesów pracy: zarządzanie czasem i przestrzenią
- Zarządzanie zapasami i kontrola jakości składników
- Współpraca i komunikacja w zespole kuchennym

Dzień 2: Standardy jakości i przygotowywanie potraw

- Zasady przygotowywania potraw zgodnie z wysokimi standardami jakości
- Wykorzystanie nowoczesnych technologii w przygotowywaniu posiłków
- Sztuka dekoracji potraw i prezentacja dań
- Utrzymanie spójności smakowej i estetycznej w dużych porcjach
- Dopasowanie potraw do różnych diet i potrzeb gości (np. diety specjalistyczne)

Dzień 3: Higiena i bezpieczeństwo żywności

- Zasady higieny w kuchni: od przygotowania do serwowania
- Bezpieczne przechowywanie i obróbka produktów spożywczych
- Zasady HACCP i ich wdrożenie w codziennej pracy
- Zapobieganie kontaminacji krzyżowej i dbałość o czystość w kuchni
- Monitorowanie jakości wody, temperatury oraz warunków przechowywania żywności

Dzień 4: Profesjonalna obsługa gości

- Zasady komunikacji z gośćmi: uprzedzenia, oczekiwania, feedback
- Sztuka dobrego serwisu – od przygotowania do podania potraw
- Dostosowanie oferty kulinarnej do oczekiwań gości (indywidualizacja)
- Rozwiązywanie problemów i reagowanie na reklamację
- Kreowanie pozytywnego wizerunku kuchni i restauracji

Dzień 5: Rozwój osobisty i zespołowy w kuchni

- Motywacja w pracy kucharza i pracownika kuchni
- Budowanie pozytywnej atmosfery w zespole kuchennym
- Rozwiązywanie konfliktów i radzenie sobie ze stresem w pracy

- Doskonalenie umiejętności zawodowych – śledzenie trendów kulinarnych
- Podsumowanie szkolenia i wytyczne do dalszego rozwoju zawodowego

Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Dzień 1: Organizacja pracy w kuchni	Patryk Dziamski	03-11-2025	08:00	12:00	04:00
2 z 11 Dzień 1: Organizacja pracy w kuchni	Patryk Dziamski	03-11-2025	12:15	16:15	04:00
3 z 11 Dzień 2: Standardy jakości i przygotowywanie potraw	Patryk Dziamski	04-11-2025	08:00	12:00	04:00
4 z 11 Dzień 2: Standardy jakości i przygotowywanie potraw	Patryk Dziamski	04-11-2025	12:15	16:15	04:00
5 z 11 Dzień 3: Higiena i bezpieczeństwo żywności	Patryk Dziamski	05-11-2025	08:00	12:00	04:00
6 z 11 Dzień 3: Higiena i bezpieczeństwo żywności	Patryk Dziamski	05-11-2025	12:15	16:15	04:00
7 z 11 Dzień 4: Profesjonalna obsługa gości	Patryk Dziamski	06-11-2025	08:00	12:00	04:00
8 z 11 Dzień 4: Profesjonalna obsługa gości	Patryk Dziamski	06-11-2025	12:15	16:15	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 11 Dzień 5: Rozwój osobisty i zespołowy w kuchni	Patryk Dziamski	07-11-2025	08:00	12:00	04:00
10 z 11 Dzień 5: Rozwój osobisty i zespołowy w kuchni	Patryk Dziamski	07-11-2025	12:15	15:15	03:00
11 z 11 Walidacja - test z automatycznie generowanym wynikiem	Patryk Dziamski	07-11-2025	15:30	16:30	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Dziamski

Uznany szef kuchni, doradca gastronomiczny i restaurator, znany z odkrywania nowych trendów kulinarnych. Jest twórcą Dziamski Concept Rest, firmy specjalizującej się w projektowaniu, otwieraniu i przekazywaniu inwestorom gotowych biznesów gastronomicznych w całej Polsce. Obecnie Executive Chef firmy Tytka Fit. W latach 2022-2023 pełnił funkcję Executive Chef w Lake Hill Resort & Spa grupy Europlan, a w okresie 2020-2022 był szefem kuchni w Miele Experience Center w Poznaniu. Wcześniej zdobywał doświadczenie jako manager kuchni Kina Kulinarnego Transatlantyk w latach 2013-2019, współpracując z najlepszymi szefami kuchni w Polsce. Jego pasja do kulinariów zaowocowała współpracą z firmą Body Chief, gdzie dzieli się swoją wiedzą

podczas warsztatów kulinarnych, oraz z cateringiem dietetycznym Tytka Fit, skutecznie zwiększając jakość posiłków. Jako uczestnik czwartej edycji programu Top Chef Polska w 2015 roku, zyskał szerokie uznanie w branży gastronomicznej. Z zamiłowania podróżuje po świecie, kształcąc się u najlepszych szefów kuchni, co pozwala mu na spojrzenie na pracę, kulturę i osobowości w każdym zakątku świata.

Posiada doświadczenie zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Niezbędne materiały szkoleniowe zostaną udostępnione uczestników.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: Usługi zwolnione z podatku VAT na podstawie par. 3 ust 1 pkt 14 Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. (tekst jednolity Dz.U. 2018 z dnia 10.04.2018 poz 701 z późn. zmianami).

Harmonogram jest zaplanowany w godzinach zegarowych, przerwy są uwzględnione i nie wliczają się w czas trwania szkolenia.

Harmonogram może ulec zmianie.

Walidacja efektów szkolenia odbędzie się w formie testu z automatycznie generowanym wynikiem, przy zachowaniu odrębności procesu szkolenia od procesu walidacji.

Adres

ul. Wschodnia 35
78-100 Kołobrzeg
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jagoda Ozga

E-mail jagoda.ozga@fipp.com.pl

Telefon (+48) 603 412 252