



Szkolenie Szef Kuchni - pełen pakiet kompetencji

Numer usługi 2025/09/05/179308/2986664

11 200,00 PLN brutto
11 200,00 PLN netto
82,96 PLN brutto/h
82,96 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📄 Usługa szkoleniowa

📺 zdalna w czasie rzeczywistym

🕒 135:00 h

📅 19.01.2026 do 25.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej, które chcą rozwijać swoje umiejętności przywódcze, organizacyjne i zarządcze w kuchni oraz w restauracji. Grupa docelowa obejmuje:

- **Szefów Kuchni** – osoby odpowiedzialne za zarządzanie zespołem kucharskim, organizację pracy i optymalizację kosztów w gastronomii.
- **Zastępców Szefa Kuchni** – osoby przygotowujące się do objęcia funkcji Szefa Kuchni lub wspierające go w codziennym zarządzaniu zespołem.
- **Menadżerów gastronomii** – osoby odpowiedzialne za organizację pracy restauracji, planowanie kosztów, optymalizację procesów i współpracę między działami.
- **Kucharzy z ambicjami awansu** – osoby, które planują rozwój swojej kariery i chcą zdobyć wiedzę na temat zarządzania personelem i organizacji pracy w kuchni.
- Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "**Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i Uczestników Projektu "**Nowy start w Małopolsce z EURESem**"

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

18-01-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

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 – Pełen pakiet kompetencji” przygotowuje uczestnika do rozpoznawania i identyfikowania podstawowych zagadnień z zakresu zarządzania zespołem w gastronomii, planowania i kontroli kosztów gastronomicznych, standardów higieny, BHP i zrównoważonego rozwoju, technik i strategii kulinarnych, komunikacji w zespole i między działami oraz cech i ról liderskich w pracy Szefa Kuchni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|---|
| Rozróżnia rolę Szefa Kuchni jako lidera i organizatora pracy zespołu. | <ul style="list-style-type: none"> – Wymienia cechy skutecznego lidera. – Wskazuje zadania i miejsce Szefa Kuchni w strukturze zespołu. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Wskazuje zasady efektywnej komunikacji i rozwiązywania konfliktów w kuchni. | <ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje elementy komunikatu „JA”. – Rozpoznaje cechy aktywnego słuchania. – Wymienia przyczyny błędów komunikacyjnych. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Identyfikuje symptomy stresu i metody radzenia sobie z nim w gastronomii. | <ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje objawy stresu. – Rozpoznaje skuteczne techniki relaksacyjne. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Rozpoznaje zasady organizacji pracy kuchni z uwzględnieniem ergonomii i harmonogramowania. | <ul style="list-style-type: none"> – Rozróżnia strefy pracy w kuchni. – Wskazuje zasady tworzenia grafików. – Identyfikuje elementy mise en place. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Wskazuje strukturę i wpływ kosztów personelu w gastronomii. | <ul style="list-style-type: none"> – Wymienia składniki labour cost. – Wskazuje wpływ form zatrudnienia na koszty. – Identyfikuje systemy motywacyjne. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Identyfikuje składniki receptur dań i sposób uwzględniania ich w food cost. | <ul style="list-style-type: none"> – Oblicza teoretyczny food cost. – Rozróżnia rodzaje ubytków. – Wskazuje składniki ryczałtowe. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Rozpoznaje zasady prowadzenia inwentaryzacji i kontroli surowców. | <ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje etapy inwentaryzacji. – Rozróżnia przyczyny strat. – Wymienia przykłady ukrytych kosztów. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|---|
| Klasyfikuje typy kosztów operacyjnych i sposoby ich ograniczania. | <ul style="list-style-type: none"> – Rozróżnia koszty stałe i zmienne. – Wymienia działania optymalizacyjne. – Oblicza marżę gastronomiczną. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Identyfikuje podstawowe elementy budżetu i analizuje rentowność działalności. | <ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje składniki zestawienia kosztów i przychodów. – Oblicza zysk netto i brutto. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| <p>Rozróżnia techniki kulinarne i surowce z uwzględnieniem sezonowości i jakości.</p> <p>Wskazuje zasady komponowania dań z uwzględnieniem smaków, diet i estetyki</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Rozpoznaje reakcje fizykochemiczne (np. Maillarda). – Identyfikuje sezonowe produkty. – Wskazuje wpływ technik na smak i teksturę. – Dopasowuje składniki do profilu smakowego. – Rozpoznaje alergeny i zamienniki. – Wymienia zasady nowoczesnej prezentacji potraw. | <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> |
| Identyfikuje zasady higieny i bezpieczeństwa żywności zgodnie z HACCP. | <ul style="list-style-type: none"> – Opisuje GHP, GMP, HACCP. – Wskazuje procedury kontroli czystości. – Rozróżnia zagrożenia mikrobiologiczne. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| <p>Wskazuje działania z zakresu zrównoważonego rozwoju i odpowiedzialności społecznej.</p> <p>Wskazuje zasady współpracy kuchni z innymi działami restauracji</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Wymienia cele SDG. – Rozróżnia przykłady działań ekologicznych. – Wskazuje formy CSR w gastronomii. – Wymienia zakres współpracy z salą, marketingiem i techniką. – Wskazuje korzyści ze spotkań międzydziałowych. – Rozróżnia narzędzia wspierające komunikację. | <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> |

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

- 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.

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.
- 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.

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 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?

DZIEŃ 4

- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmacniaj zespół.
- 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.

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?

DZIEŃ 6

- Struktura kosztów w gastronomii – omówienie składników.
- Co wchodzi w skład LC (Labour Cost).
- Czynniki wpływające na koszty personelu w lokalu.
- Jak ograniczać koszty pracy – praktyczne zasady.
- Znaczenie form zatrudnienia w kosztach pracowniczych.
- Systemy premiowe i prowizje – motywacja pracowników.
- Omówienie napiwków i ich znaczenia w pracy zespołu.
- Tworzenie grafiku pracy – zasady i dobre praktyki.
- Grafiki tygodniowy i miesięczny – planowanie czasu.
- Aspekty prawne tworzenia grafików pracy.
- Modele pracy i ich wpływ na wydajność zespołu.

DZIEŃ 7

- Zarządzanie czasem i ustalanie priorytetów.
- Hierarchia w kuchni – role i ich znaczenie.
- Strefy pracy w kuchni – podział i optymalizacja.
- Ergonomia kuchni – zasady poprawy wydajności.
- Rodzaje sprzętu zwiększającego ergonomię pracy.
- Harmonogramy dzienne, tygodniowe i miesięczne.
- Standaryzacja pracy na kuchni
- Mise en place – organizacja miejsca pracy.
- Planowanie potraw z wyprzedzeniem.
- Obróbka termiczna – wydajność w procesach kuchennych.

DZIEŃ 8

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je zidentyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki

DZIEŃ 9

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.
- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.

- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.

DZIEŃ 10

- 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, alergeny i termin przydatności.
- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.

DZIEŃ 11

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.
- Próbki 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.
- 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.

DZIEŃ 12

- 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.
- Poznaj praktyczne sposoby na wdrożenie SDG w Twoim lokalu.

DZIEŃ 13

- 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.
- 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 14

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- 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 zgodnie z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine

DZIEŃ 15

- Narzędzia wspierające współpracę zespołów kuchni i sali.
- Tworzenie opisów dań dla obsługi, by skuteczniej promować menu.
- Minimalizacja błędów przy realizacji zamówień
- 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.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 135 godziny dydaktyczne, w tym 135 godziny teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Weryfikacja obecności uczestników odbywa się na podstawie listy obecności lub raportu logowań z systemu ZOOM.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu każdej części szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Łącznie zaplanowano 10 walidacji – każda część kończy się oddzielnym testem. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi w każdym z 10 testów.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 115

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 115 Szef Kuchni jako Lider (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAŁ GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 2 z 115 Przerwa | RAFAŁ GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 3 z 115 Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAL GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 4 z 115 Przerwa | RAFAL GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 5 z 115 Expose Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAL GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 6 z 115 Przerwa | RAFAL GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 7 z 115 Organizacja pracy Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAL GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 8 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | RAFAL GRZEGORZEK | 19-01-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 9 z 115 Rola bezpieczeństwa i zaufania w efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 26-01-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 10 z 115 Przerwa | Aleksander Cholewa | 26-01-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 11 z 115 Komunikacja, która wspiera, a nie blokuje (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 26-01-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 12 z 115 Przerwa | Aleksander Cholewa | 26-01-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 13 z 115 Feedback i aktywizacja zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 26-01-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 14 z 115 Przerwa | Aleksander Cholewa | 26-01-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 15 z 115 Aktywne słuchanie i budowanie głębokich relacji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 26-01-2026 | 15:40 | 17:00 | 01:20 |
| 16 z 115 Zrozumieć stres – podstawa skutecznego działania (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 17 z 115 Przerwa | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 18 z 115 Techniki zarządzania stresem w praktyce (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 19 z 115 Przerwa | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 20 z 115 Równowaga praca-życie – realna potrzeba (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 21 z 115 Przerwa | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 22 z 115 Wspieranie siebie i innych w trudnych momentach (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 23 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | Aleksander Cholewa | 27-01-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 24 z 115 Rola lidera i organizacja pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 09-02-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 25 z 115 Przerwa | Paweł Salomon | 09-02-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 26 z 115 Delegowanie zadań i zarządzanie czasem (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 09-02-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 27 z 115 Przerwa | Paweł Salomon | 09-02-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 28 z 115 Komunikacja i kultura zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 09-02-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 29 z 115 Przerwa | Paweł Salomon | 09-02-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 30 z 115 Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 09-02-2026 | 15:40 | 17:00 | 01:20 |
| 31 z 115 Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 32 z 115 Przerwa | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 33 z 115 Praca z różnorodnymi pokoleniami i utrzymanie pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 34 z 115 Przerwa | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 35 z 115 Motywowanie i rozwój członków zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 36 z 115 Przerwa | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 37 z 115 Wyznaczanie celów i zwiększanie efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 38 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | Paweł Salomon | 10-02-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 39 z 115 Struktura kosztów pracy i elementy Labour Cost (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 23-02-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 40 z 115 Przerwa | Bartłomiej Pawlikowski | 23-02-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 41 z 115 Czynniki wpływające na koszty personelu i formy zatrudnienia (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 23-02-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 42 z 115 Przerwa | Bartłomiej Pawlikowski | 23-02-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 43 z 115 Systemy premiowe, napiwki (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 23-02-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 44 z 115 Przerwa | Bartłomiej Pawlikowski | 23-02-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 45 z 115 Tworzenie grafików pracy i automatyzacja procesów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 23-02-2026 | 15:40 | 17:00 | 01:20 |
| 46 z 115 Zarządzanie czasem, priorytetami i strukturą zespołu kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 47 z 115 Przerwa | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 48 z 115 Ergonomia i organizacja przestrzeni pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 49 z 115 Przerwa | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 50 z 115 Harmonogramy pracy i standaryzacja procesów kuchennych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 51 z 115 Przerwa | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 52 z 115 Mise en place, planowanie produkcji i dyscyplina pracy (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 53 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | Bartłomiej Pawlikowski | 24-02-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 54 z 115 Struktura kosztów i podstawy kontroli Food Costu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 55 z 115 Przerwa | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 56 z 115 Znaczenie receptur i ubytków produkcyjnych w zarządzaniu kosztami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 57 z 115 Przerwa | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 58 z 115 Rozliczanie dodatków, inwentaryzacja i ukryte koszty (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 59 z 115 Przerwa | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 60 z 115 Monitorowanie cen, negocjacje z dostawcami i analiza sprzedaży (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 61 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | RAFAŁ GRZEGORZEK | 09-03-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 62 z 115 Podstawy finansów w gastronomii – przychody, koszty i zysk (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 63 z 115 Przerwa | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 64 z 115 Marża gastronomiczna i budżet operacyjny – składniki i analiza (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 65 z 115 Przerwa | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 66 z 115 Techniki ograniczania kosztów operacyjnych i projektowanie zysku (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 67 z 115 Przerwa | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 68 z 115 Cele sprzedażowe, analiza wyników i kluczowe wskaźniki KPI (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 69 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | Mariusz Kaczmarek | 23-03-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 70 z 115 System HACCP, GHP, GMP i rodzaje kontroli sanitarnych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 13-04-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 71 z 115 Przerwa | Aneta Kowalska | 13-04-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 72 z 115 Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 13-04-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 73 z 115 Przerwa | Aneta Kowalska | 13-04-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 74 z 115 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 13-04-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 75 z 115 Przerwa | Aneta Kowalska | 13-04-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 76 z 115 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 13-04-2026 | 15:40 | 17:00 | 01:20 |
| 77 z 115 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 78 z 115 Przerwa | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 89 z 115 Próbki żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 80 z 115 Przerwa | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 81 z 115 Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 82 z 115 Przerwa | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 83 z 115 Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 84 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | Aneta Kowalska | 14-04-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <p>85 z 115 Cele Zrównoważonego o Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p> | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| <p>86 z 115 Przerwa</p> | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| <p>87 z 115 Wdrażanie SDG w gastronomii bez dużych inwestycji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p> | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| <p>88 z 115 Przerwa</p> | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| <p>89 z 115 Innowacje, dobre praktyki i odpowiedzialność społeczna biznesu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p> | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| <p>90 z 115 Przerwa</p> | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| <p>91 z 115 Ekologiczne działania w restauracji i planowanie długofalowych korzyści (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p> | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 92 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | Danuta Figurska-Ciura | 28-04-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 93 z 115 Dobór surowca i znaczenie sezonowości w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 11-05-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 94 z 115 Przerwa | Maciej Pisarek | 11-05-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 95 z 115 Obróbka techniczna i termiczna – techniki i zasady (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 11-05-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 96 z 115 Przerwa | Maciej Pisarek | 11-05-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 97 z 115 Reakcje chemiczne i nowoczesne techniki kulinarne (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 11-05-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 98 z 115 Przerwa | Maciej Pisarek | 11-05-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 99 z 115 Komponowanie smaków, tekstury i psychologia odbioru potraw (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 11-05-2026 | 15:40 | 17:00 | 01:20 |
| 100 z 115 Tworzenie i testowanie receptur oraz zarządzanie alergenami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 101 z 115 Przerwa | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 102 z 115 Diety, wykluczenia i kreatywne substytuty składników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 103 z 115 Przerwa | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 104 z 115 Prezentacja dań – zasady estetyki i nowoczesny plating (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 105 z 115 Przerwa | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 106 z 115 Planowanie menu, trendy kulinarne i inspiracje szefa kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 107 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | Maciej Pisarek | 12-05-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 108 z 115 Narzędzia usprawniające współpracę kuchni z salą i działem eventów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 109 z 115 Przerwa | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 110 z 115 Standardy komunikacji i organizacja wydarzeń w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 11:20 | 13:00 | 01:40 |
| 111 z 115 Przerwa | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 112 z 115 Współpraca kuchni z działem marketingu, technicznym i sprzątającym (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAŁ GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 113 z 115 Przerwa | RAFAŁ GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |
| 114 z 115 Rola działu HR, analiza opinii gości i raportowanie kosztów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAŁ GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 15:40 | 16:45 | 01:05 |
| 115 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem | RAFAŁ GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|---------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 11 200,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 11 200,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 82,96 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 82,96 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 8



1 z 8

Aneta Kowalska

Lead auditor, technolog żywności i żywienia, absolwentka krakowskiego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja na wydziale Technologii Żywności oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego na kierunku Zarządzanie i Audyt.

Od 2003 roku prowadzi firmę Sensoryka, w której bezpieczeństwo żywności jest w absolutnym centrum. Wspiera kompleksowo producentów żywności oraz restauratorów, właścicieli i zarządzających gastronomiami oraz hotelami w zakresie bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarnych.

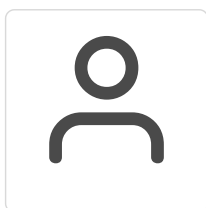
Jest specjalistką od systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadała za opracowania i wdrożenia systemów food safety (m. in. HACCP) w działach gastronomii wielu sieciowych hoteli, m.in. Hotelu PURO, Hotelu SPA Dr Irena Eris, Mercure, Hilton, Radisson czy NOBU.

Jest czynnym, wyjątkowo wnikliwym audytorem, a dzięki swojemu doświadczeniu doskonale wspiera swoich Klientów i ich pracowników w budowaniu i podnoszeniu poziomu bezpieczeństwa żywności.

Jest wykładowczynią na Akademii Leona Koźmińskiego, gdzie uczy o wymaganiach prawnych oraz systemów GMP GHP i HACCP w zakresie producentów suplementów diety.

Jest również pomysłodawczynią innowacyjnej platformy i aplikacji Safe Plate do cyfrowego zarządzania systemem HACCP w dziale gastronomii

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



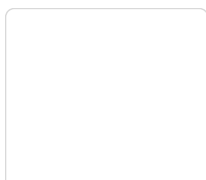
2 z 8

Aleksander Cholewa

Trener umiejętności i zaawansowany trener grupowy, którego kompetencje potwierdza dyplom Uniwersytetu SWPS. Zajmuje się tematyką stresu, funkcjonowania w wymagających warunkach oraz skutecznej komunikacji w zespołach.

Poza psychologią interesuje się sportem – trenował biegi długodystansowe i kolarstwo górskie. Lubi filozofię analityczną i literaturę, szczególnie twórczość Leopolda Tyrmanda. Ceni konkretne myślenie i klarowne formułowanie myśli, niezależnie od tego, czy dotyczy to psychologii, filozofii czy literatury.

Spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje uzyskane w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



3 z 8

Bartłomiej Pawlikowski

Szef Kuchni w Stanicy Łowieckiej "Kniejówka" w Ownicach z 17-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, w tym zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski 2024 oraz Mistrzostw Polski w Dżiczyźnie 2024. Jego osiągnięcia obejmują również zdobycie brązowego medalu na Kulinarnej Olimpiadzie w Erfurcie jako członek młodzieżowej kadry kulinarnej Polski OSSKiC, którą kierował Kurt Scheller.

Specjalizuje się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu, ze szczególnym zamiłowaniem do pracy z dziczyzną oraz ideą zero waste. Swoją karierę rozwijał w renomowanych restauracjach, a dziś dzieli się wiedzą jako mentor i szkoleniowiec. Prowadzi warsztaty gastronomiczne dla Szefów Kuchni i Kucharzy, inspirując ich do odkrywania własnej drogi w sztuce kulinarnej.

Jako Szef Kuchni, Bartłomiej stawia na wartości, które wykraczają poza techniczne umiejętności gotowania. Najważniejsze dla niego jest dawanie ludziom szczęścia przez jedzenie – momenty, kiedy widzi uśmiechy na twarzach gości. Uważa, że jedzenie ma niezwykłą moc tworzenia więzi i budowania relacji.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



4 z 8

Maciej Pisarek

Srebrny medalista mistrzostw świata WorldSkills 2019 w Kazaniu w dziedzinie gotowania, od lat rozwija swoją karierę, uczestnicząc w prestiżowych konkursach kulinarnych. W ciągu dziesięciu lat brał udział w siedemnastu wydarzeniach, w tym w dwóch edycjach Bocuse d'Or Poland i Bocuse d'Or Turin, gdzie współpracował z Dawidem Szkudlarkiem. W 2016 roku zdobył Kulinarny Puchar Polski jako kucharz pomocniczy w zespole Pawła Salamona.

W grudniu 2020 roku, w pogoni za kulinarnymi marzeniami, przeprowadził się do Londynu. Tam ukończył prestiżowy kurs w Le Cordon Bleu, zdobywając Grand Diplôme z wyróżnieniem, łączący kwalifikacje kucharza i cukiernika. Jego pasja do gastronomii prowadziła go przez prestiżowe hotele i restauracje, gdzie zdobywał doświadczenie u takich szefów jak Michael Kwan, Alex Dilling czy Nicolas Houchet.

W 2023 roku został uhonorowany tytułem Młodego Kucharza Roku Wielkiej Brytanii według Chaîne des Rôtisseurs, reprezentując Wielką Brytanię na międzynarodowym konkursie w Stambule. Tam zdobył srebro, plasując się tuż za Stanami Zjednoczonymi.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



5 z 8

Mariusz Kaczmarcki

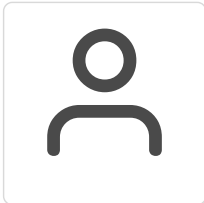
Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Moje podejście łączy wiedzę z zakresu ekonomii i finansów z głębokim zrozumieniem specyfiki branży hotelarskiej, co pozwala na zachowanie równowagi między analityką a prawdziwą istotą gościnności.

Tworzę precyzyjne budżety oraz modele finansowe, które wspierają strategiczne decyzje zarządcze, jednocześnie kładąc nacisk na jakość obsługi i satysfakcję gości. Dzięki mojemu solidnemu

przygotowaniu akademickiemu, w tym dyplomowi MBA, potrafię łączyć dane z realiami operacyjnymi, oferując rozwiązania, które nie tylko optymalizują koszty, ale również wzmacniają wartość usług hotelowych.

Specjalizuję się w projektowaniu strategii sprzedażowych i zarządzaniu przychodami, które pozwalają maksymalizować zysk w zmieniających się warunkach rynkowych. Moje doświadczenie w tworzeniu przejrzystych analiz rentowności i prognoz finansowych pozwala na identyfikowanie kluczowych obszarów do poprawy i podejmowanie trafnych decyzji biznesowych.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



6 z 8

Paweł Salomon

Szef kuchni Restauracji Destylarnia w Pałacu Mierzęcín, wyznaje zasadę, że sukces wymaga pasji, ciepłoty i konsekwentnego inwestowania w przyszłość. Razem z zespołem kuchni opiera swoją filozofię gotowania na prostocie i zdrowym podejściu do jedzenia, co znajduje odzwierciedlenie w każdej przygotowanej potrawie.

Jest zdobywcą Kulinarnego Pucharu Polski oraz laureatem wielu prestiżowych wyróżnień kulinarnych. Jego doświadczenie i zaangażowanie pozwoliły mu z powodzeniem pełnić rolę trenera i mentora młodych adeptów sztuki kulinarnej, przygotowując ich do międzynarodowych konkursów EuroSkills i WorldSkills. Na co dzień dzieli się również swoją wiedzą jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Jego umiejętność pracy z ludźmi, budowania zespołu i przekazywania wartościowych lekcji w praktyczny sposób sprawiają, że jest postrzegany jako autorytet w swojej dziedzinie. Aktywnie współpracuje z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz z Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji, wspierając rozwój edukacji zawodowej w Polsce.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



7 z 8

RAFAŁ GRZEGORZEK

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony Szef Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarnego Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szef Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla Szefów Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i

doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



8 z 8

Danuta Figurska-Ciura

Profesor uczelni na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, związana z uczelnią od 2001 roku. Obecnie pracuje w Katedrze Żywności Człowieka, gdzie łączy naukę, edukację i praktykę. Jej zainteresowania naukowe obejmują technologię gastronomii, zarządzanie w placówkach gastronomicznych, a także rolę składników biologicznie aktywnych w żywieniu człowieka.

Dr Figurska-Ciura jest uznaną badaczką, autorką i współautorką ponad 80 recenzowanych publikacji oraz uczestniczką ponad 50 konferencji naukowych o zasięgu międzynarodowym i krajowym. W swojej pracy porusza również tematy związane z wartością odżywczą białek konwencjonalnych i niekonwencjonalnych, zwyczajami żywieniowymi różnych grup populacyjnych, w tym wegetarian i wegan, oraz prawem żywnościowym.

Od wielu lat aktywnie angażuje się w edukację akademicką, prowadząc zajęcia z technologii gastronomii, prawa żywnościowego i żywienia człowieka. Była promotorem ponad 80 prac magisterskich, inżynierskich i licencjackich oraz współautorką dwóch podręczników akademickich. Jako certyfikowany tutor prowadzi zajęcia w formie tutoringu i wdraża innowacyjne metody nauczania na poziomie akademickim.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

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
- Po pozytywnej walidacji uczestnik otrzyma certyfikat zaświadczenia ukończeniu usługi.

Informacje dodatkowe

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 135 godziny dydaktyczne, w tym 135 godziny teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 120 godzin zegarowych

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

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Jednocześnie Sprzedawca korzysta ze zwolnienia podmiotowego z podatku VAT na podstawie art. 113 ustawy o VAT.

W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych cena netto = cena brutto – VAT nie jest doliczany z uwagi na zwolnienie podmiotowe z VAT.

Warunki techniczne

Szkolenie jest prowadzone w formie zdalnej w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem aplikacji **Zoom**.

Minimalne wymagania techniczne po stronie uczestnika:

- komputer lub urządzenie mobilne wyposażone w procesor min. dwurdzeniowy oraz 2 GB pamięci RAM (rekomendowany procesor czterordzeniowy),
- system operacyjny:
 - – Windows 8 lub nowszy (zalecany Windows 10),
 - – macOS w wersji co najmniej 10.13,
- aktualna wersja jednej z przeglądarek internetowych: **Google Chrome, Mozilla Firefox**,
- stałe łącze internetowe o przepustowości min. **5 Mb/s**,
- sprawna **kamera, mikrofon** oraz **głośniki** lub **słuchawki** (aplikacja Zoom współpracuje z kamerami wbudowanymi w laptopy).

Dołączenie do szkolenia **nie wymaga instalacji dodatkowego oprogramowania ani specjalistycznych umiejętności informatycznych**. Uczestnik otrzymuje indywidualny link do spotkania przesyłany drogą mailową przed rozpoczęciem zajęć. Przed każdą sesją szkoleniową uczestnik otrzymuje zaproszenie na kolejne spotkanie online.

Kontakt



RAFAŁ GRZEGORZEK

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547