



CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

Zrównoważony Rozwój w Gastronomii

Numer usługi 2025/09/05/179308/2987272

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 9 h

📅 13.04.2026 do 13.04.2026

810,00 PLN brutto

810,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

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

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefowie Kuchni:** Odkryj, jak Twoja kuchnia może być bardziej zrównoważona i ekologiczna, jednocześnie wprowadzając innowacyjne rozwiązania, które wspierają środowisko i zwiększają zyski.
- **Kucharze:** Naucz się, jak Twoje codzienne działania mogą wspierać cele zrównoważonego rozwoju, od wyboru produktów po minimalizację odpadów w gastronomii.
- **Właściciele Restauracji:** Dowiedz się, jak wdrożenie SDG może przynieść korzyści finansowe, podnieść wizerunek Twojej restauracji i przyciągnąć świadomych ekologicznie klientów.
- **Managerowie Gastronomii:** Poznaj strategię organizacyjną i technologiczną, które pomogą Ci skutecznie zarządzać zasobami, zredukować koszty i wspierać zrównoważony rozwój Twojego zespołu.
- 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	06-04-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	9
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. Celem usługi szkoleniowej „Zrównoważony Rozwój w Gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie celów zrównoważonego rozwoju (SDG), identyfikowanie działań zgodnych z zasadami zrównoważonej gastronomii, wskazywanie przykładów ekologicznych i etycznych praktyk oraz znajomość zasad odpowiedzialnego prowadzenia działalności gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje cele Zrównoważonego Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii.	- Definiuje 17 celów SDG ustanowionych przez ONZ. - Uzasadnia znaczenie SDG w kontekście funkcjonowania lokalu gastronomicznego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia możliwości wdrożenia SDG w gastronomii bez dużych nakładów finansowych. Rozróżnia przykłady innowacji wspierających zrównoważony rozwój w gastronomii. Analizuje działania gastronomiczne pod kątem ich zgodności z zasadami zrównoważonego rozwoju.	- Wskazuje działania możliwe do realizacji bez inwestycji kapitałowych. - Charakteryzuje korzyści wynikające z wprowadzania działań zgodnych z SDG. - Wymienia technologie i rozwiązania stosowane w praktyce (np. ograniczenie marnowania żywności, oszczędność energii). - Ocenia ich wpływ na środowisko, etykę i ekonomię działalności gastronomicznej. - Identyfikuje rozwiązania ekologiczne, etyczne i oszczędne. - Ocenia zgodność działań w restauracji z zasadami CSR i SDG.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje znaczenie społecznej odpowiedzialności biznesu w branży gastronomicznej.	- Omawia wpływ CSR na relacje z pracownikami, gośćmi i społecznością lokalną. - Wskazuje działania CSR możliwe do wdrożenia w restauracji.	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

- 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.

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

Szkolenie trwa 9 godzin dydaktycznych, w tym 9 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Cele Zrównoważonego o Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 8 Wdrażanie SDG w gastronomii bez dużych inwestycji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 8 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Innowacje, dobre praktyki i odpowiedzialność społeczna biznesu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 8 Ekologiczne działania w restauracji i planowanie długofalowych korzyści (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Danuta Figurska-Ciura	13-04-2026	16:45	17:00	00:15

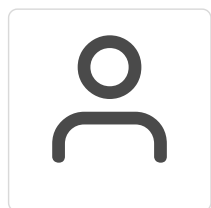
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	810,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	810,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Danuta Figurska-Ciura

Profesor uczelni na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, związana z uczelnią od 2001 roku. Obecnie pracuje w Katedrze Żywienia 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

Informacje dodatkowe

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

Szkolenie trwa 9 godzin dydaktycznych, w tym 9 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 8 godzin zegarowych

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

To szkolenie jest częścią większego cyklu szkoleń:

- „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”
- Numer usługi: 2025/09/05/179308/2986664
- „**Szef Kuchni - Strategia, Standardy i Zrównoważony Rozwój**”
- Numer usługi: 2025/09/05/179308/2987340

Może być również realizowane jako **samodzielne szkolenie**.

Uczestnicy mają możliwość wzięcia udziału w wybranych modułach niezależnie lub zrealizowania pełnego programu rozwojowego w ramach pakietu.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lub 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