



Kuchnia - współpraca z innymi działami

Numer usługi 2025/09/05/179308/2987278

810,00 PLN brutto

810,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📄 Usługa szkoleniowa

📺 zdalna w czasie rzeczywistym

🕒 09:00 h

📅 25.05.2026 do 25.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

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

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefów kuchni i menedżerów restauracji**, którzy chcą usprawnić współpracę kuchni z innymi działami, poprawiając organizację pracy i zwiększając efektywność operacyjną. Dzięki szkoleniu będą mogli lepiej zarządzać procesami, wdrażać nowe standardy współpracy i podnosić jakość obsługi gości.
- **Kucharzy** którzy chcą zrozumieć rolę kuchni w szerokim kontekście działania restauracji i hotelu. Szkolenie pozwala rozwijać umiejętności w zakresie współpracy międzydziałowej, co stanowi ważny krok na drodze do awansu lub zdobycia nowych doświadczeń zawodowych.
- 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

18-05-2026

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: Celem usługi szkoleniowej „Kuchnia – współpraca z innymi działami” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie zasad efektywnej współpracy między działami gastronomii, identyfikowanie narzędzi usprawniających komunikację, wskazywanie sposobów koordynowania działań operacyjnych oraz znajomość zasad przekazywania danych niezbędnych do realizacji wspólnych celów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Charakteryzuje narzędzia wspierające współpracę kuchni z innymi działami. | <ul style="list-style-type: none"> • Wymienia przykłady narzędzi wspomagających komunikację (np. agenda, karty dań, harmonogramy). • Opisuje funkcje poszczególnych narzędzi w kontekście współpracy między działami. | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| <p>Organizuje proces komunikacji z działem sprzedaży i eventów.</p> <p>Charakteryzuje zasady współpracy z działem technicznym i serwisowym.</p> <p>Planowane działania promocyjne w oparciu o współpracę z działem marketingu.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje elementy niezbędne do przygotowania kuchni do wydarzenia. • Ocenia znaczenie wspólnych harmonogramów i standardów komunikacji. • Ocenia znaczenie harmonogramów serwisowych dla sprawności operacyjnej kuchni. • Wskazuje narzędzia komunikacji między działem kuchni a zapleczem technicznym. • Definiuje cele współpracy kuchni z marketingiem. • Dopasowuje formy promocji do rodzaju oferowanego menu. | <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> |
| Rozróżnia role działu HR w organizacji pracy kuchni. | <ul style="list-style-type: none"> • Opisuje zadania HR wspierające procesy rekrutacji i rozwoju zespołu kuchennego. • Charakteryzuje znaczenie systematycznych spotkań działowych w kontekście HR. | 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

- Narzędzia wspierające współpracę zespołów kuchni i sali.
- Tworzenie opisów dań dla obsługi, by skuteczniej promować menu.
- Minimalizacja błędów przy realizacji zamówień – praktyczne rozwiązania.
- 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.
- Harmonogramy serwisowe – klucz do efektywnej współpracy z działem technicznym.
- Utrzymanie standardów higieny – współpraca z działem sprzątnięcia i pralni.
- Promocja menu – współpraca z działem marketingu dla zwiększenia sprzedaży.
- Systematyczne spotkania działów – klucz do lepszej współpracy w zespole.
- Trendy w zarządzaniu zasobami ludzkimi – rola działu HR w kuchni.

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.

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.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 8 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 |
| 2 z 8 Przerwa | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 11:00 | 11:20 | 00:20 |
| 3 z 8 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 |
| 4 z 8 Przerwa | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 5 z 8 Współpraca kuchni z działem marketingu, technicznym i sprzątającym (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład) | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 13:30 | 15:15 | 01:45 |
| 6 z 8 Przerwa | RAFAL GRZEGORZEK | 25-05-2026 | 15:15 | 15:40 | 00:25 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 7 z 8 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 |
| 8 z 8 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 | 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

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.

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

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 odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

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