



Szef Kuchni - Przywództwo, Komunikacja i Zespół

Numer usługi 2025/09/05/179308/2987303

3 900,00 PLN brutto

3 900,00 PLN netto

86,67 PLN brutto/h

86,67 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 45 h

📅 12.01.2026 do 10.02.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje przywódcze, skuteczniej zarządzać zespołem oraz budować pozytywną atmosferę pracy. Szkolenie pomaga w doskonaleniu umiejętności komunikacyjnych, organizacyjnych i motywacyjnych, niezbędnych do osiągnięcia lepszych wyników zespołowych i osobistych. Kucharzy: którzy aspirują do objęcia stanowiska Szefa Kuchni lub chcą rozwinąć swoje kompetencje w zakresie pracy zespołowej, komunikacji i zarządzania stresem. Udział w szkoleniu to także szansa na budowanie własnej marki zawodowej, rozwój umiejętności interpersonalnych oraz przygotowanie się do roli lidera 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	05-01-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Szef Kuchni – Poziom 1: Przywództwo, Komunikacja i Zespół” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie cech postawy lidera w kuchni, identyfikowanie zasad budowania efektywnego zespołu, wskazywanie zasad skutecznej komunikacji i motywowania pracowników oraz znajomość podstaw organizowania pracy z uwzględnieniem relacji w zespole, stresu i odpowiedzialności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje kluczowe cechy skutecznego lidera w gastronomii.	• Wskazuje minimum trzy cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia cechy lidera od cech typowego menedżera. • Uzasadnia, dlaczego konkretna cecha ma znaczenie w pracy Szefa Kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Definiuje rolę Szefa Kuchni w strukturze organizacyjnej restauracji.	• Wymienia główne obowiązki Szefa Kuchni. • Identyfikuje miejsce Szefa Kuchni w hierarchii zespołu gastronomicznego. • Wskazuje zależności między Szefem Kuchni a innymi działami (np. sala, właściciele).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia swoje mocne strony i możliwości rozwoju w roli lidera.	• Wskazuje metody identyfikowania mocnych stron. • Dobiera przykłady działań wspierających rozwój kompetencji osobistych lidera. • Uzasadnia, dlaczego znajomość własnych zasobów wspiera skuteczne przywództwo.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje przemówienie (exposé) motywujące zespół kuchenny.	• Rozróżnia elementy skutecznego exposé Szefa Kuchni. • Określa cele przemówienia motywacyjnego w gastronomii. • Wskazuje sytuacje, w których exposé może być skutecznym narzędziem.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje elementy budowania własnej marki jako Szefa Kuchni. Charakteryzuje wpływ poczucia bezpieczeństwa na efektywność zespołu.	• Wymienia trzy kluczowe składniki marki osobistej lidera kuchni. • Odróżnia spójny wizerunek od niespójnego. • Ocenia, które działania wzmacniają wizerunek Szefa Kuchni. • Wymienia minimum trzy korzyści wynikające z poczucia bezpieczeństwa w zespole. • Odróżnia sytuacje budujące zaufanie od tych je osłabiających.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje najczęstsze blokery komunikacji i sposoby ich eliminacji.	• Wskazuje przynajmniej trzy typowe przeszkody w skutecznej komunikacji. • Dopasowuje skuteczne rozwiązania do wskazanych problemów komunikacyjnych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia typy konfliktów i strategie ich konstruktywnego rozwiązywania. Charakteryzuje wpływ stresu na funkcjonowanie człowieka.	• Klasyfikuje konflikty według ich potencjalnego wpływu na zespół. • Dobiera odpowiednią strategię zarządzania konfliktem do przedstawionej sytuacji. • Rozróżnia objawy stresu fizycznego i psychicznego. • Wskazuje różnice między stresem motywującym a destrukcyjnym.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje rolę lidera w zespole kuchennym.	• Wymienia cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia zachowania wspierające zespół od tych, które obniżają efektywność. • Uzasadnia, w jaki sposób lider wpływa na zaangażowanie i atmosferę pracy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje pracę zespołu kuchennego z uwzględnieniem podziału ról i obowiązków.	• Wskazuje kluczowe elementy organizacji pracy w kuchni. • Definiuje zasady skutecznego podziału obowiązków w zespole. • Dobiera odpowiednie metody planowania zadań w zależności od struktury zespołu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Deleguje zadania z uwzględnieniem kompetencji członków zespołu.	• Charakteryzuje zasady efektywnego delegowania zadań. • Rozróżnia sytuacje, w których delegowanie przynosi wzrost wydajności. • Ocena poziomu kompetencji członków zespołu jako podstawa delegowania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji wewnątrz zespołu kuchennego.	• Identyfikuje elementy skutecznej komunikacji w kuchni. • Rozpoznaje bariery komunikacyjne i sposoby ich eliminacji. • Dobiera formy komunikacji adekwatne do sytuacji zespołowej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia mocne i słabe strony członków zespołu.	• Wymienia narzędzia i metody oceny kompetencji pracowników. • Określa przykłady mocnych i słabych stron w pracy kucharza. • Uzasadnia znaczenie indywidualnego podejścia w zarządzaniu ludźmi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje metody budowania motywacji i zaangażowania pracowników.	• Rozróżnia motywację wewnętrzną i zewnętrzną. • Wskazuje przykłady działań zwiększających zaangażowanie w zespole. • Charakteryzuje działania lidera wpływające na utrzymanie motywacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje proces wdrożenia nowego pracownika do zespołu.	• Opisuje etapy skutecznego onboardingu w kuchni. • Dobiera działania wspierające adaptację nowych członków zespołu. • Identyfikuje błędy, których należy unikać w procesie wdrażania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje działania wpływające na pozytywną atmosferę i kulturę pracy.	• Wymienia czynniki wpływające na atmosferę w zespole. • Odróżnia zachowania wzmacniające współpracę od destrukcyjnych. • Uzasadnia znaczenie kultury pracy w utrzymaniu stabilnego zespołu.	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

- 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.
- Work-life balance – znajdź równowagę między pracą a życiem.
- Plan - stwórz mapę działań na przyszłość.

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.
- Dlaczego sam talent nie wystarczy do sukcesu Twojego zespołu?
- 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.
- Aktywne słuchanie jako klucz do zrozumienia i efektywności zespołu

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 rozpoznać u siebie oznaki przewlekłego stresu?
- Techniki szybkiego redukowania napięcia w trudnych sytuacjach.
- 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?
- Znaczenie wsparcia bliskich i otoczenia w radzeniu sobie ze stresem w pracy i życiu.

- Jak dbać o siebie i bliskich w wymagających momentach?

DZIEŃ 4

- Jak rola lidera wpływa na efektywność zespołu w kuchni?
- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmacniaj zespół.
- Zarządzanie czasem w kuchni – triki na płynny przepływ pracy.
- 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.
- Rozpoznawanie mocnych i słabych stron członków zespołu.

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?
- Podsumowanie – wnioski i plan dalszego rozwoju zespołu.

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

Szkolenie trwa 45 godzin dydaktycznych, w tym 45 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 każdej części szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Łącznie zaplanowano 3 walidacje – każda część kończy się oddzielnym testem. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi w każdym z 3 testów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 38

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 38 Szef Kuchni jako Lider (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 38 Przerwa	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 38 Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 38 Przerwa	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 38 Expose Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 38 Przerwa	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 38 Organizacja pracy Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	15:40	16:45	01:05
8 z 38 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Rafał Grzegorzek	12-01-2026	16:45	17:00	00:15
9 z 38 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 38 Przerwa	Aleksander Cholewa	26-01-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 38 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 38 Przerwa	Aleksander Cholewa	26-01-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 38 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 38 Przerwa	Aleksander Cholewa	26-01-2026	15:15	15:40	00:25
15 z 38 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 38 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 38 Przerwa	Aleksander Cholewa	27-01-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 38 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 38 Przerwa	Aleksander Cholewa	27-01-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 38 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 38 Przerwa	Aleksander Cholewa	27-01-2026	15:15	15:40	00:25
22 z 38 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 38 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Aleksander Cholewa	27-01-2026	16:45	17:00	00:15
24 z 38 Rola lidera i organizacja pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	09-02-2026	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 38 Przerwa	Paweł Salamon	09-02-2026	11:00	11:20	00:20
26 z 38 Delegowanie zadań i zarządzanie czasem (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	09-02-2026	11:20	13:00	01:40
27 z 38 Przerwa	Paweł Salamon	09-02-2026	13:00	13:30	00:30
28 z 38 Komunikacja i kultura zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	09-02-2026	13:30	15:15	01:45
29 z 38 Przerwa	Paweł Salamon	09-02-2026	15:15	15:40	00:25
30 z 38 Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	09-02-2026	15:40	17:00	01:20
31 z 38 Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	10-02-2026	09:00	11:00	02:00
32 z 38 Przerwa	Paweł Salamon	10-02-2026	11:00	11:20	00:20

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	86,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	86,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Aleksander Cholewa

Jestem trenerem umiejętności i zaawansowanym trenerem grupowym, a moje kompetencje potwierdza dyplom Uniwersytetu SWPS. Na tej samej uczelni studiuję psychologię, specjalizując się w psychologii wysokiego wykonania. Zajmuję się tematyką stresu, funkcjonowania w wymagających warunkach oraz skutecznej komunikacji w zespołach.

Poza psychologią interesuję się sportem – trenowałem biegi długodystansowe i kolarstwo górskie. Lubię też filozofię analityczną i książki, szczególnie Leopolda Tyrmanda. Cenię konkretne myślenie i jasne formułowanie myśli, niezależnie od tego, czy chodzi o psychologię, filozofię czy literaturę.

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 3

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 Kulinarного Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szef Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresa 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.



3 z 3

Paweł Salamon

Szef kuchni, wyznaje zasadę, że sukces wymaga pasji, cierpliwości 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 Kulinarного 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.

Jego codzienna praca łączy wieloletnie doświadczenie z zaangażowaniem w rozwój młodych talentów, które kształtuje zarówno w kuchni, jak i na salach edukacyjnych.

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 45 godzin dydaktycznych, w tym 45 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 40 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

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