



CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

Szef Kuchni - Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna

Numer usługi 2025/09/05/179308/2987324

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 23.02.2026 do 23.03.2026

3 100,00 PLN brutto

3 100,00 PLN netto

86,11 PLN brutto/h

86,11 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: • Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie kontroli kosztów, zarządzania budżetem kuchni oraz zwiększania efektywności operacyjnej. Szkolenie dostarcza wiedzy na temat optymalizacji kosztów surowców i pracy zespołu, tworzenia skutecznych receptur oraz świadomego zarządzania rentownością kuchni. • Kucharzy: którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę z zakresu zarządzania kosztami w gastronomii, food costu oraz organizacji procesów kuchennych. Uczestnictwo w szkoleniu to także szansa na rozwój zawodowy i przygotowanie się do objęcia • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu " Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i Uczestników Projektu " Nowy start w Małopolsce z EURESem • Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	16-02-2026
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 „Szef Kuchni – Poziom 2: Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie elementów struktury kosztów w gastronomii, identyfikowanie zasad planowania pracy zespołu kuchennego, wskazywanie metod optymalizacji procesów kuchennych i budżetowych oraz znajomość podstaw zarządzania efektywnością operacyjną.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem kosztów personelu.	• Wymienia składniki kosztów pracy w gastronomii (Labour Cost), • Rozróżnia stałe i zmienne składniki kosztów personelu, • Uzasadnia znaczenie kontroli kosztów pracy w działalności kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje czynniki wpływające na poziom kosztów pracowniczych w kuchni.	• Wskazuje czynniki podnoszące lub obniżające koszty pracy, • Porównuje różne formy zatrudnienia pod kątem ich wpływu na koszty, • Ocenia wpływ systemów premiowych i napiwków na motywację i budżet.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje grafik pracy zespołu kuchennego zgodnie z zasadami efektywnego zarządzania personelem.	• Wskazuje zasady tworzenia grafików tygodniowych i miesięcznych, • Rozróżnia modele pracy w kuchni oraz ich wpływ na efektywność, • Charakteryzuje aspekty prawne związane z planowaniem czasu pracy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje pracę w kuchni zgodnie z zasadami ergonomii i optymalizacji procesów.	• Opisuje podział stref pracy w kuchni, • Wyjaśnia znaczenie ergonomii i jej wpływ na wydajność, • Wskazuje sprzęty i rozwiązania poprawiające organizację miejsca pracy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje harmonogramy pracy kuchni uwzględniające dzienne, tygodniowe i miesięczne zadania.	• Definiuje typy harmonogramów i ich funkcje, • Ocenia korzyści z planowania mise en place i obróbki potraw, • Charakteryzuje wpływ dyscypliny i podziału odpowiedzialności na realizację planów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii. Definiuje pojęcie i składniki food costu.	• Wymienia podstawowe grupy kosztów w gastronomii (surowce, personel, operacyjne), • Opisuje zależności między kategoriami kosztów a rentownością lokalu. • Wskazuje różnice między food costem teoretycznym a rzeczywistym, • Rozróżnia składniki wchodzące w skład food costu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje wpływ ubytku produkcyjnego na koszty. Projektuje receptury z uwzględnieniem kontroli kosztów surowca.	• Określa metody liczenia ubytków produkcyjnych, • Uzasadnia konieczność monitorowania strat produkcyjnych w kuchni. • Dobiera składniki zgodnie z założonym kosztem porcji, • Kalkuluje koszt surowca na podstawie receptury i cen jednostkowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje ukryte koszty w gastronomii. Definiuje podstawowe pojęcia finansowe związane z działalnością gastronomiczną.	• Wymienia przykłady kosztów ukrytych (np. niewidencjonowane straty, marnotrawstwo), • Wyjaśnia konsekwencje braku kontroli nad kosztami dodatkowymi. • Rozróżnia pojęcia: przychód, koszt, zysk brutto i netto. • Charakteryzuje zależności między przychodami a kosztami działalności gastronomicznej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Oblicza marżę gastronomiczną i interpretuje jej znaczenie dla rentowności. Analizuje składniki budżetu operacyjnego i ich wpływ na koszty kuchni.	• Oblicza marżę gastronomiczną na podstawie danych liczbowych. • Uzasadnia, jakie działania mogą wpłynąć na zwiększenie marży. • Charakteryzuje główne grupy kosztów operacyjnych w gastronomii. • Ocena, które elementy budżetu generują największe obciążenia finansowe.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje techniki ograniczania kosztów operacyjnych w kuchni.	• Wymienia przykłady działań optymalizujących koszty kuchni. • Uzasadnia, które techniki mogą być zastosowane w konkretnych sytuacjach gastronomicznych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) w zarządzaniu kuchnią.	• Wymienia najważniejsze KPI dla kuchni gastronomicznej (np. food cost, labour cost, sprzedaż na godzinę). • Wyjaśnia, jak konkretne wskaźniki wpływają na decyzje menedżerskie.	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

- 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.
- Współpraca z działem kadr – kluczowe aspekty.
- Systemy premiowe i prowizje – motywacja pracowników.
- Omówienie napiwków i ich znaczenia w pracy zespołu.
- Tworzenie grafiku pracy – zasady i dobre praktyki.
- Grafik tygodniowy i miesięczny – planowanie czasu.
- Aspekty prawne tworzenia grafików pracy.
- Modele pracy i ich wpływ na wydajność zespołu.
- Automatyzacja procesów – oszczędność czasu.

DZIEŃ 2

- 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.
- Dyscyplina pracy – klucz do efektywności.
- Przełamywanie monotonii i odpowiedzialności w kuchni.

DZIEŃ 3

- 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
- Koszty przypraw, olejów, dekoracji: zasady rozliczania
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

DZIEŃ 4

- 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.
- Analiza sprzedaży – dania, goście, godziny szczytu.
- Checklista finansowa dla szefa kuchni – krok po kroku.
- Zrozumienie KPI – kluczowe wskaźniki dla zarządzania kuchnią.

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

Szkolenie trwa 36 godzin dydaktycznych, w tym 36 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: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 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
2 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	23-02-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 31 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
4 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	23-02-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 31 Systemy premiowe, napiwki (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	23-02-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	23-02-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 31 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

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 31 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
9 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	24-02-2026	11:00	11:20	00:20
10 z 31 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
11 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	24-02-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 31 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
13 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	24-02-2026	15:15	15:40	00:25
14 z 31 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

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Bartłomiej Pawlikowski	24-02-2026	16:45	17:00	00:15
16 z 31 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
17 z 31 Przerwa	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	11:00	11:20	00:20
18 z 31 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
19 z 31 Przerwa	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 31 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
21 z 31 Przerwa	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 31 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
23 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	16:45	17:00	00:15
24 z 31 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
25 z 31 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	23-03-2026	11:00	11:20	00:20
26 z 31 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
27 z 31 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	23-03-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 31 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
29 z 31 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	23-03-2026	15:15	15:40	00:25
30 z 31 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
31 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Mariusz Kaczmarek	23-03-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	86,11 PLN
Koszt osobogodziny netto	86,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Bartłomiej Pawlikowski

Szef Kuchni w Stanicy Łowieckiej "Kniejówka" w Ownicach z 17-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, w tym zwycięzca Kulinarного Pucharu Polski 2024 oraz Mistrzostw Polski w Dzikizynie 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.



2 z 3

Mariusz Kaczmarek

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.



3 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. 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 36 godzin dydaktycznych, w tym 36 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 32 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