



## Nowoczesna gastronomia w praktyce

Numer usługi 2025/09/09/132349/2994149

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

FUNDACJA  
INSTYTUT PROJEKT  
PRZEDSIĘBIORCZO  
ŚĆ

★★★★★ 4,9 / 5

1 514 ocen

📍 Świdwin / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 20.10.2025 do 23.10.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników działu gastronomii w hotelach – kucharzy, szefów kuchni, pomocy kuchennych oraz kelnerów. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności kulinarne, organizacyjne i serwisowe, które usprawnią współpracę całego zespołu i podniosą standard obsługi gości.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	19-10-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Podniesienie kompetencji kulinarnych i organizacyjnych pracowników gastronomii hotelowej poprzez rozwój umiejętności praktycznych w przygotowaniu i serwisie potraw, standaryzacji receptur oraz efektywnej współpracy zespołowej, co przełoży się na wyższą jakość oferty gastronomicznej i obsługi gości hotelowych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik analizuje organizację pracy w kuchni hotelowej	Uczestnik analizuje mocne strony i obszary do poprawy w pracy zespołu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje techniki kulinarne przy przygotowaniu potraw	Uczestnik przygotowuje potrawy zgodnie z określonymi technikami kulinarnymi	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik opracowuje i stosuje receptury	Uczestnik opracowuje kartę receptury i przygotowuje potrawę zgodnie z nią	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik przygotowuje potrawy dostosowane do specjalnych diet	Uczestnik przygotowuje wersję dania zgodną z wymaganiami dietetycznymi	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik organizuje pracę zespołu podczas serwisu	Uczestnik współpracuje z innymi i realizuje zadania w rytmie symulacji serwisu	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

### Moduł 1: Organizacja kuchni w praktyce

- Obserwacja pracy zespołu przez szefa kuchni
- Ergonomia i podział obowiązków na stanowiskach
- Porządek i logistyka pracy w zapleczu gastronomicznym
- Zasady higieny i BHP

## **Moduł 2: Siła zespołu w kuchni**

- Rola komunikacji podczas pracy pod presją czasu
- Współpraca między stanowiskami i odpowiedzialność za efekt końcowy
- Ćwiczenia praktyczne w przygotowaniu dań zespołowo
- Analiza mocnych stron i obszarów do poprawy w pracy grupowej

## **Moduł 3: Techniki mistrzów kuchni**

- Krojenie, siekanie, filetowanie i inne podstawowe techniki obróbki
- Metody obróbki cieplnej: smażenie, duszenie, pieczenie, sous-vide
- Obsługa nowoczesnych urządzeń kuchennych (piec konwekcyjny, pakowarka próżniowa)
- Ćwiczenia praktyczne z przygotowaniem wybranych potraw

## **Moduł 4: Jakość i powtarzalność dań**

- Tworzenie kart receptur i ich stosowanie w praktyce
- Food cost, gramatury i kalkulacja porcji
- Zachowanie smaku i estetyki przy dużej produkcji
- Degustacja i analiza przygotowanych potraw

## **Moduł 5: Tworzenie menu z pomysłem**

- Najnowsze trendy gastronomiczne w hotelarstwie
- Łączenie tradycji z nowoczesnością w ofercie kulinarnej
- Zasady sezonowości i logistyki przygotowania menu
- Warsztat: kreacja nowych dań i odświeżanie klasycznych pozycji

## **Moduł 6: Kuchnia dla wymagających gości**

- Przygotowywanie potraw dla osób z nietolerancjami i alergiami
- Kuchnia wegetariańska, wegańska, bezglutenowa i fit
- Adaptacja receptur i eliminacja alergenów w praktyce
- Ćwiczenia: przygotowanie dań w wersjach alternatywnych

## **Moduł 7: Estetyka podania i rytm serwisu**

- Prezentacja potraw: dekoracja, aranżacja na talerzu
- Organizacja pracy podczas godzin szczytu i obsługi grup
- Symulacja serwisu kuchni hotelowej – praca pod presją czasu
- Ćwiczenia praktyczne z finalizacją i podaniem potraw

## **Moduł 8: Zarządzanie kuchnią i rozwój zespołu**

- Organizacja kuchni podczas eventów i dużych imprez
- Praktyczne podstawy food cost i gospodarki magazynowej
- Rola lidera i rozdzielanie obowiązków w zespole
- Rozwiązywanie konfliktów i budowanie współpracy
- Indywidualny feedback i rekomendacje rozwojowe od trenera

**Walidacja - test z wynikiem generowanym automatycznie**

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 9</b> Moduł 1: Organizacja kuchni w praktyce	Patryk Dziamski	20-10-2025	08:00	13:00	05:00
<b>2 z 9</b> Moduł 2: Siła zespołu w kuchni	Patryk Dziamski	20-10-2025	13:30	18:30	05:00
<b>3 z 9</b> Moduł 3: Techniki mistrzów kuchni	Patryk Dziamski	21-10-2025	08:00	13:00	05:00
<b>4 z 9</b> Moduł 4: Jakość i powtarzalność dań	Patryk Dziamski	21-10-2025	13:30	18:30	05:00
<b>5 z 9</b> Moduł 5: Tworzenie menu z pomysłem	Patryk Dziamski	22-10-2025	08:00	13:00	05:00
<b>6 z 9</b> Moduł 6: Kuchnia dla wymagających gości	Patryk Dziamski	22-10-2025	13:30	18:30	05:00
<b>7 z 9</b> Moduł 7: Estetyka podania i rytm serwisu	Patryk Dziamski	23-10-2025	08:00	13:00	05:00
<b>8 z 9</b> Moduł 8: Zarządzanie kuchnią i rozwój zespołu	Patryk Dziamski	23-10-2025	13:15	17:15	04:00
<b>9 z 9</b> Walidacja - test z wynikiem generowanym automatycznie	Patryk Dziamski	23-10-2025	17:30	18:30	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 5 600,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 140,00 PLN

Koszt osobogodziny netto 140,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Patryk Dziamski

Patryk Dziamski to uznany szef kuchni, doradca gastronomiczny i restaurator, znany z odkrywania nowych trendów kulinarnych. Jest twórcą Dziamski Concept Rest, firmy specjalizującej się w projektowaniu, otwieraniu i przekazywaniu inwestorom gotowych biznesów gastronomicznych w całej Polsce.

Obecnie Executive Chef firmy Tytka Fit .

W latach 2022-2023 pełnił funkcję Executive Chef w Lake Hill Resort & Spa grupy

Europlan, a w okresie 2020-2022 był szefem kuchni w Miele Experience Center w Poznaniu.

Wcześniej zdobywał doświadczenie jako manager kuchni Kina Kulinarne Transatlantyk w latach 2013-2019, współpracując z najlepszymi szefami kuchni w Polsce.

Posiada doświadczenie zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Niezbędne materiały zostaną udostępnione uczestnikom na szkoleniu. Materiały są bezpłatne

### Informacje dodatkowe

Harmonogram może ulec zmianie.

Szkolenie realizowane jest w godzinach zegarowych. Przerwy są uwzględnione.

Walidacja zostanie przeprowadzona za pomocą testu z wynikiem generowanym automatycznie przez osobę prowadzącą usługę.

## Adres

ul. Armii Krajowej 1

78-300 Świdwin

woj. zachodniopomorskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

# Kontakt



**Maria Sobierajska**

**E-mail** [maria.sobierajska@fipp.com.pl](mailto:maria.sobierajska@fipp.com.pl)

**Telefon** (+48) 691 774 523