



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

14 ocen

Szkolenie pn. „Zielone zarządzanie kuchnią – optymalizacja kosztów i efektywność kulinarna w duchu zero waste”

Numer usługi 2025/09/10/155899/2997333

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 08.12.2025 do 10.12.2025

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do kucharzy, szefów kuchni oraz osób odpowiedzialnych za planowanie i organizację pracy w kuchni hotelowej lub restauracyjnej, którzy chcą rozwijać **zielone kompetencje** w obszarze zarządzania gastronomią. Uczestnikami mogą być również pracownicy gastronomii zainteresowani wdrażaniem **zrównoważonych rozwiązań**, takich jak redukcja strat żywności, efektywne wykorzystanie lokalnych i sezonowych produktów, ograniczanie zużycia energii i wody oraz optymalizacja kosztów z poszanowaniem środowiska.

Szkolenie jest dedykowane osobom chcącym podnieść kwalifikacje w kierunku **ekologicznego i ekonomicznego zarządzania kuchnią**, zgodnie z ideą **zero waste** i celami zielonej transformacji sektora HoReCa.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

28-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do wdrażania zasad zrównoważonego zarządzania kuchnią gastronomiczną, obejmującego optymalizację kosztów, ograniczanie strat surowców, efektywne zarządzanie magazynem i tworzenie rentownego menu w duchu zero waste. Uczestnicy nauczą się analizować strukturę kosztów, planować produkcję i wprowadzać rozwiązania minimalizujące wpływ kuchni na środowisko

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje kluczowe czynniki wpływające na rentowność i efektywność kuchni gastronomicznej	identyfikuje i klasyfikuje obszary kosztowe, opisuje relacje między stratami surowcowymi a rentownością, wskazuje działania poprawiające efektywność	Test teoretyczny
Oblicza i interpretuje wskaźnik food cost w kontekście zasad zero waste	dokonuje obliczeń food cost na podstawie receptury, porównuje wyniki z założeniami budżetowymi, proponuje działania ograniczające straty surowców	Test teoretyczny
Organizuje gospodarkę magazynową w oparciu o sezonowość i zrównoważone wykorzystanie produktów	opracowuje plan zamówień zgodny z zasadami FIFO, analizuje zużycie i rotację produktów, stosuje metody kontroli zapasów	Test teoretyczny
Projektuje i ocenia menu pod kątem rentowności, lokalności i sezonowości	dobiera produkty z uwzględnieniem kosztów i śladu środowiskowego, analizuje wpływ receptur na rentowność, proponuje zmiany w ofercie	Test teoretyczny
Organizuje pracę zespołu kuchennego w duchu zielonego zarządzania	planuje harmonogram pracy minimalizujący straty i nadgodziny, wdraża zasady ergonomii i efektywności operacyjnej	Test teoretyczny
Stosuje procedury jakościowe i środowiskowe w pracy kuchni gastronomicznej	wskazuje i opisuje punkty krytyczne (CCP), analizuje procedury HACCP w kontekście zrównoważonego rozwoju, opracowuje działania naprawcze	Test teoretyczny
Ocenia efektywność wdrożonych rozwiązań	analizuje dane finansowe i środowiskowe, opracowuje raport końcowy zawierający rekomendacje optymalizacyjne	Test teoretyczny

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

Tytuł szkolenia: Optymalizacja kosztów i efektywność kulinarna z uwzględnieniem zielonych kompetencji

Czas trwania: 3 dni / 24 godziny zegarowe

Godziny zajęć: 08:00 – 16:00 (z uwzględnieniem przerw)

Grupa docelowa: Pracownicy gastronomii, w tym osoby odpowiedzialne za zarządzanie kosztami kuchni i wdrażanie zasad zrównoważonej produkcji gastronomicznej

Dzień 1

08:00 – 10:00 | Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania kuchnią

- Kluczowe czynniki wpływające na rentowność kuchni w kontekście środowiskowym
- Food cost jako narzędzie zielonej optymalizacji kosztów

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 13:00 | Minimalizacja strat i zarządzanie surowcami

- Praktyczna analiza food cost i śladu środowiskowego
- Zero waste w praktyce – planowanie produkcji, wykorzystanie resztek, zarządzanie odpadami

13:00 – 14:00 | Gospodarka magazynowa w duchu zielonych kompetencji

- Planowanie dostaw z uwzględnieniem sezonowości i lokalności
- Optymalizacja stanów magazynowych i zarządzanie rotacją

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Warsztaty: analiza przypadków ekologicznej optymalizacji kosztowej

Dzień 2

08:00 – 10:00 | Organizacja kuchni w duchu Lean Management

- Ergonomia pracy a zużycie zasobów
- Eliminowanie strat czasowych i materiałowych

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 13:00 | Menu engineering i zrównoważone komponowanie dań

- Analiza rentowności dań a ich wpływ środowiskowy
- Dobór produktów pod kątem lokalności, sezonowości i śladu węglowego

13:00 – 14:00 | Warsztaty: układanie menu wspierającego zieloną transformację

- Ćwiczenia z kartą dań – przykłady sezonowych i niskoemisyjnych potraw

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Praca nad koncepcją zrównoważonego i rentownego menu

Dzień 3

08:00 – 10:00 | Zarządzanie zespołem kuchennym a efektywność i ekologia

- Planowanie pracy w kontekście ograniczania nadgodzin i strat
- Organizacja pracy a zużycie zasobów ludzkich i materialnych

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15 – 12:00 | Procedury jakościowe i HACCP w kontekście środowiskowym

- Standaryzacja procesów jako narzędzie ograniczania strat i zapewnienia jakości
- Wdrażanie HACCP z naciskiem na efektywność surowcową i odpowiedzialność ekologiczną

12:00 – 13:50 | Symulacja wdrożenia zielonych strategii w kuchni

- Praktyczne zastosowanie wiedzy – zarządzanie kosztami i środowiskiem
- Formułowanie wniosków i rekomendacji w kontekście zielonych kompetencji

13:50 – 14:00 | Walidacja: test teoretyczny (10 minut na uczestnika – w trakcie szkolenia)

14:00 – 14:45 | Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Podsumowanie i wręczenie certyfikatów

- Omówienie wyników, konsultacje indywidualne, zamknięcie szkolenia

Warunki organizacyjne:

Szkolenie ma charakter grupowy i realizowane jest w formie stacjonarnej. Obejmuje ono **24 godziny zegarowe** i jest realizowane w ciągu 3 dni (08:00–16:00 dziennie, z uwzględnieniem przerw). Przerwy (kawowe i obiadowa) są **wliczane w czas trwania szkolenia**, zgodnie z zasadami obowiązującymi w Bazie Usług Rozwojowych.

Czas trwania części teoretycznej i praktycznej:

Szkolenie ma charakter mieszany i obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne.

- **Część teoretyczna:** ok. **10 godzin zegarowych** – wykłady, prezentacje, analiza przypadków, test walidacyjny.
- **Część praktyczna:** ok. **14 godzin zegarowych** – warsztaty, ćwiczenia operacyjne w kuchni, symulacje, praca z rzeczywistymi danymi.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej kuchni funkcjonującego obiektu gastronomicznego, dostosowanej do bezpiecznego i komfortowego prowadzenia zajęć praktycznych. Miejsce szkolenia spełnia obowiązujące normy BHP oraz wymogi sanitarne i techniczne zgodne z charakterem pracy w branży HoReCa. Uczestnicy pracują przy stanowiskach wyposażonych w standardowe urządzenia gastronomiczne, co umożliwia naukę w rzeczywistym środowisku pracy, z uwzględnieniem zasad ergonomii, oszczędnego gospodarowania zasobami i minimalizacji strat.

Szkolenie prowadzone jest przez trenera posiadającego wieloletnie doświadczenie branżowe i dydaktyczne. Program obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne, z zastosowaniem aktywnych metod nauczania, takich jak analiza przypadków, warsztaty zespołowe, ćwiczenia operacyjne, symulacje oraz praca z rzeczywistymi danymi i procedurami kuchennymi.

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych odnoszących się bezpośrednio do realizowanego szkolenia, w tym:

- skrypt szkoleniowy w formacie PDF zawierający opis zasad zielonego zarządzania kuchnią i analizy kosztowe,
- zestaw arkuszy kalkulacyjnych do obliczania food cost i analizy strat surowcowych,
- scenariusze wdrożeń i checklisty operacyjne do planowania produkcji w duchu zero waste,

- materiały warsztatowe w formacie edytowalnym (plan zamówień, harmonogram produkcji, raport efektywności),
- certyfikat ukończenia szkolenia zawierający opis osiągniętych efektów uczenia się.

Zajęcia odbywają się w godzinach 08:00–16:00, z uwzględnieniem przerw. Program uwzględnia sezonowość i lokalność surowców oraz praktyczne wdrażanie zasad zielonych kompetencji w codziennej pracy kuchennej.

Walidacja efektów uczenia się:

Walidator nie uczestniczy w części edukacyjnej szkolenia. Odpowiada za niezależną ocenę osiągnięcia efektów uczenia się zgodnie z opisem usługi i określonymi kryteriami weryfikacji.

- Walidacja ma formę testu teoretycznego (10 minut na uczestnika), jest ona przeprowadzanego indywidualnie.
- Test teoretyczny przygotowany jest przez walidatora, który posiada doświadczenie w zakresie zarządzania gastronomią i zrównoważonej produkcji żywności.
- Jeden uczestnik przystępuje do walidacji testowej w trakcie szkolenia – w dniu 3 o godz. 13:50.
- Pozostali uczestnicy realizują walidację po szkoleniu
- Testy są oceniane według jednolitych kryteriów, a wyniki przekazywane uczestnikom mailowo.
- Walidacja prowadzona jest w sposób obiektywny, rzetelny i zgodny z metodyką BUR.

Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami:

Obiekt zapewnia dostępność architektoniczną i organizacyjną dla osób z niepełnosprawnościami. Istnieje możliwość zapewnienia dodatkowego wsparcia – w tym indywidualnych materiałów, asysty oraz dostosowania formy przekazu do potrzeb uczestników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania kuchnią	Michał Kamiński	08-12-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 20 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	08-12-2025	10:00	10:15	00:15
3 z 20 Minimalizacja strat i zarządzanie surowcami	Michał Kamiński	08-12-2025	10:15	13:00	02:45
4 z 20 Gospodarka magazynowa w duchu zielonych kompetencji	Michał Kamiński	08-12-2025	13:00	14:00	01:00
5 z 20 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	08-12-2025	14:00	14:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 20 Warsztaty: analiza przypadków ekologicznej optymalizacji kosztowej	Michał Kamiński	08-12-2025	14:45	16:00	01:15
7 z 20 Organizacja kuchni w duchu Lean Management	Michał Kamiński	09-12-2025	08:00	10:00	02:00
8 z 20 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	09-12-2025	10:00	10:15	00:15
9 z 20 Menu engineering i zrównoważone komponowanie dań	Michał Kamiński	09-12-2025	10:15	13:00	02:45
10 z 20 Warsztaty: układanie menu wspierającego zieloną transformację	Michał Kamiński	09-12-2025	13:00	14:00	01:00
11 z 20 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	09-12-2025	14:00	14:45	00:45
12 z 20 Praca nad koncepcją zrównoważonego i rentownego menu	Michał Kamiński	09-12-2025	14:45	16:00	01:15
13 z 20 Zarządzanie zespołem kuchennym a efektywność i ekologia	Michał Kamiński	10-12-2025	08:00	10:00	02:00
14 z 20 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	10-12-2025	10:00	10:15	00:15
15 z 20 Procedury jakościowe i HACCP w kontekście środowiskowym	Michał Kamiński	10-12-2025	10:15	12:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 20 Wdrożenie strategii optymalizacji w praktyce	Michał Kamiński	10-12-2025	12:00	13:50	01:50
17 z 20 Walidacja: test teoretyczny – 10 minut na uczestnika	-	10-12-2025	13:50	14:00	00:10
18 z 20 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	10-12-2025	14:00	14:45	00:45
19 z 20 Symulacja wdrożenia zielonych strategii w kuchni	Michał Kamiński	10-12-2025	14:45	15:45	01:00
20 z 20 Podsumowanie i wręczenie certyfikatów	Michał Kamiński	10-12-2025	15:45	16:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Kamiński

Trener kulinarny, GastroInvest Group - 09.2023 – obecnie

- prowadzenie szkoleń kulinarnych dla kucharzy i kadry gastronomicznej.
- tworzenie i wdrażanie programów szkoleniowych zgodnych z wymaganiami branży HoReCa.
- wsparcie w zakresie organizacji pracy kuchni i optymalizacji procesów gastronomicznych.

Szef kuchni, Hotel PRAWDZIC Gdańsk / Pomorzanin Sp. z o.o.

01.2016 – obecnie

- zarządzanie zespołem kucharskim i organizacja pracy kuchni.
- wdrażanie standardów bezpieczeństwa żywności i procedur HACCP.
- odpowiedzialność za kreowanie menu i kontrolę kosztów operacyjnych.

Szef kuchni, Lawendowy Dwór 2014 – 2016

- opracowywanie menu i dostosowanie oferty do sezonowości produktów.
- wdrażanie nowoczesnych technologii kulinarnych i optymalizacja kosztów.

Szef kuchni, Hotel Chopin / Hotel Pawlicki / Wilbo, Pesca Bar

2003 – 2015

- nadzór nad kuchniami w obiektach hotelowych i restauracyjnych.
- zarządzanie personelem i procesami produkcji kulinarnej.

Szef kuchni, Teichwirtschaft Otto & Restaurant "Der Fischmeister" (Niemcy) - 2000 – 2003

- organizacja pracy kuchni i przygotowanie dań kuchni niemieckiej.

Posiada ponad 20-letnie doświadczenie w zarządzaniu gastronomią, szkoleniach kulinarnych i wdrażaniu nowoczesnych rozwiązań technologicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych odnoszących się bezpośrednio do realizowanego szkolenia, w tym:

- skrypt szkoleniowy w formacie PDF zawierający opis zasad zielonego zarządzania kuchnią i analizy kosztowe,
- zestaw arkuszy kalkulacyjnych do obliczania food cost i analizy strat surowcowych,
- scenariusze wdrożeń i checklisty operacyjne do planowania produkcji w duchu zero waste,
- materiały warsztatowe w formacie edytowalnym (plan zamówień, harmonogram produkcji, raport efektywności),
- certyfikat ukończenia szkolenia zawierający opis osiągniętych efektów uczenia się.

Adres

ul. Stary Rynek 80/82

61-772 Poznań

woj. wielkopolskie

Szkolenie realizowane jest stacjonarnie, w obiekcie gastronomicznym przystosowanym do prowadzenia praktycznych zajęć edukacyjnych. Zajęcia odbywają się w profesjonalnej kuchni oraz sali szkoleniowej z zapleczem sanitarnym i technicznym. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do prowadzenia wykładów, warsztatów oraz ćwiczeń praktycznych z wykorzystaniem sprzętu gastronomicznego.

Obiekt spełnia wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym normy obowiązujące w branży HoReCa. Przestrzeń szkoleniowa wyposażona jest w stoły robocze, urządzenia kuchenne, środki czystości, systemy wentylacyjne oraz zaplecze do przechowywania produktów. Uczestnicy mają zapewnione miejsce do pracy indywidualnej i zespołowej, zgodnie z założeniami programu.

Kontakt



Łukasz Maziarski

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364