



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 2025/09/10/155899/2997415

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 10.12.2025 do 12.12.2025

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

01-12-2025

### 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 materiały szkoleniowe wspierające proces 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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 20</div> Wprowadzenie do zrównoważonego zarządzania kuchnią                 | Michał Kamiński | 10-12-2025            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <div>2 z 20</div> Przerwa kawowa                                                     | Michał Kamiński | 10-12-2025            | 10:00               | 10:15               | 00:15         |
| <div>3 z 20</div> Minimalizacja strat i zarządzanie surowcami                        | Michał Kamiński | 10-12-2025            | 10:15               | 13:00               | 02:45         |
| <div>4 z 20</div> Gospodarka magazynowa w duchu zielonych kompetencji                | Michał Kamiński | 10-12-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <div>5 z 20</div> Przerwa obiadowa                                                   | Michał Kamiński | 10-12-2025            | 14:00               | 14:45               | 00:45         |
| <div>6 z 20</div> Warsztaty: analiza przypadków ekologicznej optymalizacji kosztowej | Michał Kamiński | 10-12-2025            | 14:45               | 16:00               | 01:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                               | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 7 z 20 Organizacja kuchni w duchu Lean Management                     | Michał Kamiński | 11-12-2025            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| 8 z 20 Przerwa kawowa                                                 | Michał Kamiński | 11-12-2025            | 10:00               | 10:15               | 00:15         |
| 9 z 20 Menu engineering i zrównoważone komponowanie dań               | Michał Kamiński | 11-12-2025            | 10:15               | 13:00               | 02:45         |
| 10 z 20 Warsztaty: układanie menu wspierającego zieloną transformację | Michał Kamiński | 11-12-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| 11 z 20 Przerwa obiadowa                                              | Michał Kamiński | 11-12-2025            | 14:00               | 14:45               | 00:45         |
| 12 z 20 Praca nad koncepcją zrównoważonego i rentownego menu          | Michał Kamiński | 11-12-2025            | 14:45               | 16:00               | 01:15         |
| 13 z 20 Zarządzanie zespołem kuchennym a efektywność i ekologia       | Michał Kamiński | 12-12-2025            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| 14 z 20 Przerwa kawowa                                                | Michał Kamiński | 12-12-2025            | 10:00               | 10:15               | 00:15         |
| 15 z 20 Procedury jakościowe i HACCP w kontekście środowiskowym       | Michał Kamiński | 12-12-2025            | 10:15               | 12:00               | 01:45         |
| 16 z 20 Wdrożenie strategii optymalizacji w praktyce                  | Michał Kamiński | 12-12-2025            | 12:00               | 13:50               | 01:50         |

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

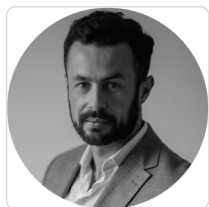
ul. Spadochroniarzy 9  
20-043 Lublin  
woj. lubelskie

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](mailto:lukasz.maziarski@wp.pl)

**Telefon** (+48) 722 095 364