



FIRMA HANDLOWO-
USŁUGOWA "MIJA"
MICHAŁ JAROSZ

★★★★★ 4,8 / 5

207 ocen

Od pasji do profesji - pierwsze kroki w profesjonalnej kuchni - szkolenie

Numer usługi 2025/09/18/157015/3017332

📍 Kielce / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 03.12.2025 do 04.12.2025

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Osoby pragnące zdobyć lub zwiększyć kwalifikacje w zakresie gastronomicznym, ale również takie, które chciałyby sprawdzić swoje predyspozycje do pracy na stanowisku kucharza.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	02-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnicy zapoznają się z zasadami zarządzania kuchnią i świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z najwyższymi standardami branży. Zdobędą wiedzę oraz praktyczne umiejętności stosowania zaawansowanych technik oraz nowych trendów kulinarnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Uczestnik zdobył wiedzę o zasadach dobierania dań sezonowych, sposobach gromadzenia i gospodarowania niezbędnymi zapasami, budowaniu właściwych relacji z dostawcami, klientami i współpracownikami.	Pytania dotyczące danego zakresu tematycznego.	Test teoretyczny
	Pytania dotyczące danego zakresu tematycznego.	Test teoretyczny
Umiejętności: Uczestnik nauczył się korzystania nowych trendów gastronomicznych, stosuje i właściwie dopasowuje techniki kulinarne, odpowiednio organizuje pracę w kuchni z wykorzystaniem nowoczesnych urządzeń.	Pytania dotyczące danego zakresu tematycznego.	Test teoretyczny
	Pytania dotyczące danego zakresu tematycznego.	Test teoretyczny
Kompetencje Uczestnik zyskał kompetencje właściwej organizacji pracy w usługach gastronomicznych oraz zarządzania personelem, a także tworzenia harmonogramów pracy kuchni.	Pytania dotyczące danego zakresu tematycznego.	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

Brak wymagań co do poziomu wiedzy uczestników szkolenia z zakresu sprzedaży. Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. W trakcie szkolenia wykorzystane zostaną liczne przykłady, symulacje i ćwiczenia.

- 1. Podstawowe informacje dotyczące szkolenia, pre-test.
- 2. Szkolenie z technik kulinarnych i nowych trendów kulinarnych
- 3. Warsztaty praktyczne dobierania składników i komponowania dań
- 4. Wykład na temat organizacji pracy w kuchni
- 5. Szkolenia z zakresu planowania menu dobierania dań sezonowych
- 6. Warsztaty z zarządzania zespołem kuchennym
- 7. Wykład dotyczący zarządzania zapasami i kontrolowania kosztów
- 8. Szkolenie z technik negocjacji i komunikacji w zespole
- 9. Warsztaty praktyczne z delegowania obowiązków motywowania pracowników
- 10. Wykład na temat budowania relacji z dostawcami i klientami
- 11. Szkolenie z obsługi technologii i nowoczesnych urządzeń w kuchni
- 12. Warsztaty z tworzenia harmonogramów pracy i dystrybucji zadań
- 13. Pytania i odpowiedzi, podsumowanie szkolenia, post-test.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Soczumski

Tomasz Soczumski – szef kuchni z pasją i 18- letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej, zdobytym i potwierdzonym na stanowisku Szefa Kuchni w znanych, kieleckich restauracjach „Żółty Słoń”, „Żółty Klon”, „CASTOR” oraz „Hotel Odyssey Spa & Wellness”

Laureat konkursu Chef Culinary Cup oraz zdobyte 3 miejsce w finale krajowych eliminacji konkursu Bocuse d'or Poland.

Absolwent Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach, od 2012 roku legitymuje się dyplomem mistrzowskim w zawodzie KUCHARZ oraz od 2014 roku - uprawnieniami pedagogicznymi dla instruktorów praktycznej nauki zawodu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja powerpoint, celem utrwalenia informacji przekazanych w trakcie szkolenia, przesłana będzie drogą mailową.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

Informacje dodatkowe

Po zakończeniu usługi uczestnik otrzyma certyfikat.

Usługa szkoleniowa podzielona jest na godziny dydaktyczne (1 godzina dydaktyczna = 45 minut).

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz szczegółowych warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2018 r., poz. 701).

Adres

ul. 1 Maja 191
25-646 Kielce
woj. świętokrzyskie

Restauracja "Wagoon Smaku"

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Elżbieta Ludwikowska

E-mail e.ludwikowska.mija@gmail.com

Telefon (+48) 609 718 185