



FUNDACJA
INSTYTUT PROJEKT
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚĆ

★★★★★ 4,9 / 5

1 514 ocen

Szkolenie Zero Waste w gastronomii i hotelarstwie: nowoczesne standardy zrównoważonego rozwoju

Numer usługi 2025/09/18/132349/3017371

📍 Boguszów-Gorce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 27.10.2025 do 30.10.2025

4 640,00 PLN brutto

4 640,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do pracowników branży hotelarsko-gastronomicznej. Uczestnikami szkolenia mogą być m.in.: pracownicy obsługi hotelowej, recepcjoniści, kelnerzy i bufetowi, pokojowe i pokojowi, ratownicy, konserwatorzy, kucharze oraz pomoce kuchenne. W szkoleniu wezmą również udział osoby pełniące funkcje kierownicze, administracyjne i managerskie w obszarze hotelarstwa i gastronomii. Grupa uczestników obejmuje zarówno personel bezpośrednio odpowiedzialny za obsługę gości, jak i zaplecze gastronomiczne oraz kadrę zarządzającą, co pozwoli na kompleksowe podniesienie jakości usług w duchu zrównoważonego rozwoju i idei zero waste. Szkolenie jest przeznaczone dla osób, które chcą rozwijać zielone kompetencje i prowadzić restauracje oraz hotele w sposób zrównoważony, zgodny z filozofią zero waste i zasadami gospodarki obiegu zamkniętego.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji

26-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

32

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

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji pracowników gastronomii i hotelarstwa w zakresie wdrażania praktyk Zero Waste i zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy poznają metody ograniczania marnotrawstwa żywności i zasobów, tworzenia nowoczesnego menu oraz stosowania ekostandardów, co pozwoli podnieść jakość usług i wzmacniać zielone kompetencje.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wyjaśnia ideę Zero Waste w gastronomii i hotelarstwie	Uczestnik potrafi wskazać kluczowe zasady Zero Waste oraz ich znaczenie dla jakości usług i środowiska	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozpoznaje źródła marnotrawstwa żywności i zasobów w obiektach hotelarsko-gastronomicznych	Uczestnik potrafi wskazać obszary generujące straty i zaproponować możliwe usprawnienia	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik planuje menu zgodne z filozofią Zero Waste	Uczestnik opracowuje przykładowe menu minimalizujące odpady i wykorzystujące sezonowe produkty	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje zasady zrównoważonej obsługi gościa	Uczestnik potrafi wskazać działania proekologiczne możliwe do wdrożenia w obsłudze klientów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik wdraża praktyki ograniczające zużycie energii i wody w pracy gastronomicznej i hotelarskiej	Uczestnik potrafi wymienić i opisać konkretne rozwiązania sprzyjające oszczędności zasobów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozwija zielone kompetencje w pracy zespołowej	Uczestnik potrafi zaproponować usprawnienia w codziennej pracy zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik utrwała wiedzę o standardach zrównoważonego rozwoju w gastronomii i hotelarstwie	Uczestnik poprawnie odpowiada na pytania testowe sprawdzające znajomość zasad Zero Waste i ekostandardów	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 – Zero Waste w gastronomii i hotelarstwie: fundamenty

- Wprowadzenie do idei Zero Waste i zrównoważonego rozwoju w HoReCa
- Zielone kompetencje w pracy zespołu gastronomiczno-hotelarskiego
- Analiza źródeł strat i marnotrawstwa w kuchni i w obiekcie hotelowym
- Warsztaty: rozpoznawanie obszarów wymagających zmian w miejscu pracy

Dzień 2 – Kuchnia Zero Waste w praktyce

- Organizacja pracy kuchni i planowanie procesów gastronomicznych
- Tworzenie nowoczesnego menu opartego na sezonowości i lokalności
- Techniki pełnego wykorzystania produktów i ograniczania strat surowców
- **Praktyczne szkolenie na kuchni z trenerem – przygotowanie dań w duchu Zero Waste**

Dzień 3 – Ekostandary w hotelarstwie i obsłudze gości

- Standardy ekologiczne w obsłudze gości hotelowych i gastronomicznych
- Ograniczanie zużycia energii, wody i materiałów w codziennych czynnościach
- Rozwiązania przyjazne środowisku w pokojach, strefach wspólnych i restauracjach
- **Warsztaty w obiekcie – wdrażanie ekostandardów w praktyce**

Dzień 4 – Wdrażanie Zero Waste w codziennej pracy

- Rola personelu i managerów w budowaniu kultury zrównoważonego rozwoju
- Współpraca i komunikacja zespołu wokół celów ekologicznych
- Opracowanie praktycznych rozwiązań do wdrożenia w miejscu pracy uczestników
- **Zajęcia praktyczne z trenerem – symulacja wdrożeń w kuchni i w obiekcie hotelowym**

Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Dzień 1 – Zero Waste w gastronomii i hotelarstwie: fundamenty	Patryk Dziamski	27-10-2025	08:00	12:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Dzień 1 – Zero Waste w gastronomii i hotelarstwie: fundamenty	Patryk Dziamski	27-10-2025	12:15	16:15	04:00
3 z 9 Dzień 2 – Kuchnia Zero Waste w praktyce	Patryk Dziamski	28-10-2025	08:00	12:00	04:00
4 z 9 Dzień 2 – Kuchnia Zero Waste w praktyce	Patryk Dziamski	28-10-2025	12:15	16:15	04:00
5 z 9 Dzień 3 – Ekostandary w hotelarstwie i obsłudze gości	Patryk Dziamski	29-10-2025	08:00	12:00	04:00
6 z 9 Dzień 3 – Ekostandary w hotelarstwie i obsłudze gości	Patryk Dziamski	29-10-2025	12:15	16:15	04:00
7 z 9 Dzień 4 – Wdrażanie Zero Waste w codziennej pracy	Patryk Dziamski	30-10-2025	08:00	12:00	04:00
8 z 9 Dzień 4 – Wdrażanie Zero Waste w codziennej pracy	Patryk Dziamski	30-10-2025	12:15	15:15	03:00
9 z 9 Walidacja - test z automatycznie generowanym wynikiem	Patryk Dziamski	30-10-2025	15:30	16:30	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 640,00 PLN

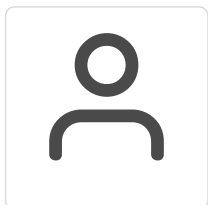
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 640,00 PLN
--	--------------

Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
---------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
--------------------------	------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Dziamski

Uznany szef kuchni, doradca gastronomiczny i restaurator, znany z odkrywania nowych trendów kulinarnych, a także wdrażania praktyk Zero Waste. 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, zdobywając doświadczenie w branży hotelarsko-gastronomicznej, a w okresie 2020–2022 był szefem kuchni w Miele Experience Center w Poznaniu. Wcześniej zdobywał doświadczenie jako manager kuchni Kina Kulinarного Transatlantyk w latach 2013–2019, współpracując z najlepszymi szefami kuchni w Polsce.

Jego pasja do kulinariów zaowocowała współpracą z firmą Body Chief, gdzie dzieli się swoją wiedzą podczas warsztatów kulinarnych, oraz z cateringiem dietetycznym Tytka Fit, skutecznie zwiększając jakość posiłków i wdrażając rozwiązania ograniczające marnotrawstwo. Jako uczestnik czwartej edycji programu Top Chef Polska w 2015 roku, zyskał szerokie uznanie w branży gastronomicznej. Z zamiłowania podróżuje po świecie, kształcąc się u najlepszych szefów kuchni, co pozwala mu na spojrzenie na pracę, kulturę i osobowości w każdym zakątku świata. Posiada doświadczenie zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Niezbędne materiały szkoleniowe zostaną udostępnione uczestników.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: Usługi zwolnione z podatku VAT na podstawie par. 3 ust 1 pkt 14 Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. (tekst jednolity Dz.U. 2018 z dnia 10.04.2018 poz 701 z późn. zmianami).

Harmonogram jest zaplanowany w godzinach zegarowych, przerwy są uwzględnione i nie wliczają się w czas trwania szkolenia.

Harmonogram może ulec zmianie.

Walidacja efektów szkolenia odbędzie się w formie testu z automatycznie generowanym wynikiem, przy zachowaniu odrębności procesu szkolenia od procesu walidacji.

Adres

ul. Tadeusza Kościuszki 5
58-371 Boguszów-Gorce
woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Rutkowska

E-mail karolina.rutkowska@fipp.com.pl

Telefon (+48) 665 851 534