



Kompleksowe umiejętności kulinarne i kelnerskie - szkolenie

Numer usługi 2025/09/24/153767/3028880

5 341,44 PLN brutto

5 341,44 PLN netto

111,28 PLN brutto/h

111,28 PLN netto/h

K2 CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

1 721 ocen

📍 Jedlnia-Letnisko / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 19.01.2026 do 24.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie dedykowane jest pracownikom gastronomii – kucharze, pomocnicy kucharza, kelnerzy i obsługa sali; osoby rozpoczynające pracę w branży HoReCa; uczniowie i absolwenci szkół gastronomicznych; pracownicy lokali gastronomicznych chcący rozwinąć swoje umiejętności praktyczne w kuchni i obsłudze gościa.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	18-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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 "Kompleksowe umiejętności kulinarne i kelnerskie - szkolenie" jest zdobycie kompleksowych umiejętności kulinarnych i kelnerskich. Po części kuchennej uczestnicy będą potrafili przygotować proste potrawy

zgodnie ze standardami gastronomicznymi, a po części kelnerskiej – profesjonalnie obsłużyć gościa w restauracji, od powitania po pożegnanie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje stanowisko pracy w kuchni zgodnie z zasadami BHP	Wymienia, jak przygotuje stanowisko pracy w kuchni zgodnie z zasadami higieny i BHP	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje podstawowe narzędzia i techniki obróbki wstępnej	Opisuje, jakie techniki krojenia zna i do jakich produktów można je zastosować	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje podstawowe techniki obróbki termicznej	Opowiada, jakie są różnice między smażeniem, duszeniem a pieczeniem	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje półprodukty i proste dania kuchni polskiej i międzynarodowej	Opowiada, jak przygotowałby dowolną zupę i jakie półprodukty byłyby do tego potrzebne	Wywiad swobodny
Uczestnik dba o estetykę i dekorację potraw	Opowiada, jakich składników użyłby do udekorowania talerza, aby potrawa była atrakcyjna dla gościa	Wywiad swobodny
Uczestnik współpracuje w zespole kuchennym przy przygotowaniu serwisu	Wyjaśnia, jak wygląda współpraca w kuchni przed rozpoczęciem wydawania dań	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje standardy obsługi gościa w restauracji	Demonstruje, jak prawidłowo powitać gościa i przyjąć zamówienie	Wywiad swobodny
Uczestnik rozróżnia i stosuje style serwisu	Definiuje, czym różni się serwis talerzowy od francuskiego i kiedy je stosujemy	Wywiad swobodny
Uczestnik profesjonalnie podaje napoje i alkohole	Demonstruje, jak poprawnie podać butelkę wina i zaprezentować ją gościowi	Wywiad swobodny
Uczestnik komunikuje się z gościem w sposób profesjonalny i uprzejmy	Opowiada, jakie przykładowe zwroty i postawy zastosuje, aby budować pozytywną relację z gościem	Wywiad swobodny
Uczestnik obsługuje gości o specjalnych potrzebach	Opowiada, jak obsłużyłby gościa, który zgłasza np. alergię na gluten	Wywiad swobodny

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

Organizacja pracy w kuchni i zasady BHP

- Higiena osobista i sanitarna w kuchni.
- Organizacja stanowiska pracy.
- Przechowywanie i przygotowanie surowców.

Narzędzia i techniki obróbki wstępnej

- Podstawowe narzędzia kucharza.
- Techniki krojenia warzyw, mięsa i ryb.
- Obróbka surowców – mycie, obieranie, porcjowanie.

Obróbka termiczna – podstawy

- Gotowanie w wodzie i na parze.
- Smażenie płytkie i głębokie.
- Duszenie i pieczenie.

Przygotowanie półproduktów i prostych dań

- Buliony i wywary.
- Sosy podstawowe.
- Proste dania kuchni polskiej i europejskiej.

Estetyka i dekoracja potraw

- Zasady komponowania talerza.
- Techniki dekoracyjne.
- Znaczenie wyglądu dania dla odbioru gościa.

Organizacja pracy zespołu kuchennego

- Podział obowiązków w kuchni.
- Współpraca w zespole kuchennym.
- Przygotowanie kuchni do serwisu.

Standardy obsługi gościa w restauracji

- Powitanie i etykieta kelnera.
- Prezentacja menu.
- Przyjmowanie zamówień.

Style serwisu i ich zastosowanie

- Serwis talerzowy.
- Serwis angielski i francuski.
- Zasady podawania potraw i napojów.

Obsługa napojów i alkoholi

- Zasady podawania kawy, herbaty, wody.
- Serwis wina i alkoholi mocnych.
- Dobór napojów do dań.

Komunikacja z gościem

- Budowanie relacji z klientem.
- Język gościnności.
- Radzenie sobie z trudnymi sytuacjami.

Obsługa specjalnych potrzeb gości

- Diety eliminacyjne i alergię.
- Obsługa rodzin z dziećmi.
- Goście z różnych kultur.

Symulacja pełnej obsługi restauracyjnej

- Obsługa gościa od wejścia do pożegnania.
- Łączenie serwisu dań i napojów.
- Analiza mocnych stron i obszarów do poprawy.

Walidacja - wywiad swobodny

-
- Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań dla organizacji.
 - Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu: Aby osiągnąć główny cel usługi, uczestnicy muszą wziąć udział w całym szkoleniu (100% frekwencji), aktywnie uczestniczyć w szkoleniu.
 - Szkolenie dedykowane jest pracownikom gastronomii – kucharze, pomocnicy kucharza, kelnerzy i obsługa sali; osoby rozpoczynające pracę w branży HoReCa; uczniowie i absolwenci szkół gastronomicznych; pracownicy lokali gastronomicznych chcący rozwinąć swoje umiejętności praktyczne w kuchni i obsłudze gościa.
 - Trener na bieżąco - w trakcie trwania usługi weryfikuje postępy i ocenia efekty uczenia. Po zakończonej usłudze zostaje przeprowadzona walidacja, oparta o założone kryteria weryfikacji efektów uczenia się, realizowana jest z zachowaniem rozdzielności funkcji.
 - W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.
 - Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godzina zegarowa = 60 minut).
 - Przerwy wliczone są w czas trwania szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Organizacja pracy w kuchni i zasady BHP	Tomasz Łagowski	19-01-2026	08:00	12:00	04:00
2 z 19 Przerwa	Tomasz Łagowski	19-01-2026	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 19 Narzędzia i techniki obróbki wstępnej	Tomasz Łagowski	19-01-2026	12:15	16:00	03:45
4 z 19 Obróbka termiczna – podstawy	Tomasz Łagowski	20-01-2026	08:00	12:00	04:00
5 z 19 Przerwa	Tomasz Łagowski	20-01-2026	12:00	12:15	00:15
6 z 19 Przygotowanie półproduktów i prostych dań	Tomasz Łagowski	20-01-2026	12:15	16:00	03:45
7 z 19 Estetyka i dekoracja potraw	Tomasz Łagowski	21-01-2026	08:00	12:00	04:00
8 z 19 Przerwa	Tomasz Łagowski	21-01-2026	12:00	12:15	00:15
9 z 19 Organizacja pracy zespołu kuchennego	Tomasz Łagowski	21-01-2026	12:15	16:00	03:45
10 z 19 Standardy obsługi gościa w restauracji	Marcin Gilowski	22-01-2026	08:00	12:00	04:00
11 z 19 Przerwa	Marcin Gilowski	22-01-2026	12:00	12:15	00:15
12 z 19 Style serwisu i ich zastosowanie	Marcin Gilowski	22-01-2026	12:15	16:00	03:45
13 z 19 Obsługa napojów i alkoholi	Marcin Gilowski	23-01-2026	08:00	12:00	04:00
14 z 19 Przerwa	Marcin Gilowski	23-01-2026	12:00	12:15	00:15
15 z 19 Komunikacja z gościem	Marcin Gilowski	23-01-2026	12:15	16:00	03:45
16 z 19 Obsługa specjalnych potrzeb gości	Marcin Gilowski	24-01-2026	08:00	12:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 19 Przerwa	Marcin Gilowski	24-01-2026	12:00	12:15	00:15
18 z 19 Symulacja pełnej obsługi restauracyjnej	Marcin Gilowski	24-01-2026	12:15	14:30	02:15
19 z 19 Walidacja - wywiad swobodny	-	24-01-2026	14:30	16:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 341,44 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 341,44 PLN
Koszt osobogodziny brutto	111,28 PLN
Koszt osobogodziny netto	111,28 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Marcin Gilowski

Absolwent Uniwersytetu Pedagogicznego im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie w stopniu magistra na kierunku filologii polskiej.

Od 20 lat związany z branżą gastronomiczną w restauracjach zarówno sieciowych jak i prywatnych w sektorze obsługi gościa. Współtwórca krakowskiego konceptu Hamsa hummus & happines restobar oraz sieci franczyzowej Tel Aviv Urban Food. Od 9 lat związany siecią restauracji Tel Aviv Urban Food jako szkoleniowiec, manager operacyjny oraz franczyzodawca. Obecnie jest współwłaścicielem restauracji i można go nadal spotkać przy stole wraz ze swoją załogą na Poznańskiej 11 w Warszawie. Poza codzienną pracą swoją wiedzę i doświadczenie przekazuje właścicielom restauracji, managerom, kelnerom. Specjalizuje się w:

- „uprawianiu” gościnności
- ponadstandardowej obsłudze gościa (szkolenia warsztatowe)
- zarządzaniu restauracjami
- tworzeniu struktur operacyjnych

- tworzeniu standardów i procedur
- budowaniu relacji wewnątrz zespołu
- szkoleniach dla kadry kulinarnej
- tworzeniu kompleksowych projektów gastronomicznych od koncepcji do długofalowej strategii rozwoju.

Posiada co najmniej 250 godzin doświadczenia w realizacji szkoleń zrealizowanych w ostatnich pięciu latach (60 miesiącach) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.



2 z 2

Tomasz Łagowski

Szef Kuchni Restauracji Belvedere w Łazienkach Królewskich

Finalista wielu konkursów kulinarnych w Polsce i za granicą, takich jak Bocuse d'or Poland 2015, reprezentant Polski w Paryżu na finale „Chef's en or”. Zwycięzca „Chef's Fight”, „Mistrzostw Polski w produkcie regionalnym” czy „Chef's en or Poland”. W 2015 roku został nominowany w plebiscycie „Kucharz odkrycie roku 2015” organizowanym przez magazyn Kuchnia oraz Gault&Millau.

Zdobył tytułu „Kucharz Odkrycie Roku 2018” wg przewodnika Poland 100 Best Restaurants.

Jego publikacje na temat rynku gastronomicznego nt. wiodących trendów gastronomicznych można przeczytać w czasopismach takich jak „Magazyn Szef Kuchni”, „Food Service”, „Łowiec Polski”.

Od kilku lat pojawia się jako gość w programach telewizyjnych takich jak: „Pytanie na śniadanie”, „Projekt Lady”, „Najgorszy Kucharz”.

Posiada także co najmniej pięcioletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych (minimum 250 godzin szkoleń).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dedykowane jest pracownikom gastronomii – kucharze, pomocnicy kucharza, kelnerzy i obsługa sali; osoby rozpoczynające pracę w branży HoReCa; uczniowie i absolwenci szkół gastronomicznych; pracownicy lokali gastronomicznych chcący rozwinąć swoje umiejętności praktyczne w kuchni i obsłudze gościa.

Informacje dodatkowe

Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych.

Przerwy przewidziane w harmonogramie są wliczone w czas szkolenia.

Szkolenie zwolnione jest z VAT na podstawie: §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736).

Adres

ul. Radomska 49

26-630 Jedlnia-Letnisko

woj. mazowieckie

Szkolenie odbędzie się w Hotel & Restauracja "Pod Różami"

Kontakt



Kamil Kamola

E-mail bur@k2c.com.pl

Telefon (+48) 533 552 510