



ELQUCHNIA
REMIGIUSZ
JASIŃSKI

★★★★★ 4,8 / 5
219 ocen

Szkolenie ZERO WEST jako sposób obniżenia kosztów w każdej kuchni

Numer usługi 2025/09/30/18799/3043616

📍 Elbląg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 24.11.2025 do 25.11.2025

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

212,50 PLN brutto/h

212,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Właściciele firm horeca kadra, zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa, osoby chcące porzerzać swoją wiedzę z przedmiotowego zakresu.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	21-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do praktycznego stosowania podejścia zero waste w kuchni poprzez odpowiednie zarządzanie zapasami, stosowanie właściwych technik kulinarnych i maksymalne wykorzystanie surowców.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wymienia zasady idei ZERO WEST	- modyfikuje i sporządza receptury w celu doboru właściwych produktów - sporządza listę zakupów zgodną z ZERO WEST - dokładnie oblicza potrzebne produkty na kolejne dni	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
prowadzi właściwą politykę magazynową	- układa produkty w magazynach wedle danej kategorii na pułkach - układa towary w myśl zasady FiFo - zwraca uwagę na opakowania produktów i przepakuje dla dłuższego przechowywania inne opakowanie	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
wykorzystuje produkty spożywcze w całości	- robi wyroby z czerstwego pieczywa na słono i słodko - stosuje technologię Sous VIDE do przedłużania terminu przydatności - wekuje kielbasy i ryby do dalszego wykorzystania	Test teoretyczny
		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

Szkolenie jest prowadzone w formach wykładów i warsztatów zarówno na wspólnym blacie roboczym z wydzielonymi stanowiskami pracy dla każdego z uczestników oraz dla prowadzącego szkolenie jak i na pojedynczych stanowiskach. Uczestnicy mają zapewnione wszystkie narzędzie i składniki potrzebne do produkcji w trakcie szkolenia. Każda osoba biorąca udział w szkoleniu otrzyma materiały zawierające przepisy i wskazówki do wykonywanych zadań.

Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 18 godzin po 9 godzin i pierwszego i 9 godzin drugiego dnia szkoleniowego.

Grupą docelową są właściciele firm, kadra zarządzająca i personel przedsiębiorstw branży HoReCa.

MODUŁ 1:

- Przedstawienie planu szkolenia
- Cele i oczekiwania, szczegółowe zaplanowanie etapów wykładów i produkcji

MODUŁ 2:

- Omówienie zasad ZERO WEST.
- Wykonywanie analizy zastosowania w odniesieniu do zajmowanego stanowiska.
- Wykonywanie analizy zastosowania w odniesieniu do firmy z branży HoReCa.

MODUŁ 3:

- ściśle sprecyzowane receptury na wszystkie dania
- lista zakupów / lista zamówienia po weryfikacji lodówek, chłodzi i magazynów

MODUŁ 4:

- jak zamienić produkty których mało używamy lub szybko się psują czy nie zastąpić ich czymś lub całkowicie wykreślić z receptur, metody działania
- dokładne policzenie potrzebnego towaru na dany dzień

MODUŁ 5:

- prowadzenie właściwej polityki magazynowej
- zwracanie uwagi na opakowania produktu , czy dla dłuższego przechowywania można przepakować w inne opakowanie
- układanie towaru wedle danej kategorii na półkach
- daty ważności produktów które kupujemy w ilościach hurtowych i układanie ich w myśl zasady FiFo

MODUŁ 6:

- przechowywanie nadwyżek
- mrożenie nadwyżki danych produktów podpisując i segregując je w przydatne grupy
- pakowanie próżniowe by przedłużyć przydatność produktów

MODUŁ 7:

- metody utrwalania żywności
- wekowanie różnych produktów np: wyrób kielbasy , ryby wekowane na surowo
- robienie przetworów i kiszonek i kwaszonych produktów np. kimchi
- robienie suszonych elementów kulinarnych

MODUŁ 8:

- wykorzystywanie produktów spożywczych w całości (gotowanie z resztek po produkcyjnych)
- Demi Glace z resztek warzyw i mięsa

MODUŁ 9:

- wykorzystywanie pieczywa na słodko
- knedliki z czerstwej bułki na słodko

- ciasto czerstwe na podkłady do nowych deserów lub kruszonką(ziemia jadalna)
- desery z jaj ciast suchych

MODUŁ 10:

- wykorzystywanie pieczywa na słono
- knedliki z chleba z ziołami na wytrawnie
- pieczywo na chipsy
- zagęszczanie sosów i zup czerstwym pieczywem lub warzywami
- grzanki z chleba/bułki do sałatek/kremu

MODUŁ 11:

- technologia sous vide
- produkcja mięs bufetowych
- rolady mięsne i warzywne

MODUŁ 12:

- przerabiane ryb
- wekowanie octowe pulpetów i całych kawałków

MODUŁ 13:

- wyrób pasztetów i galaret oraz sałatek
- pasztety na bazie mięs gotowanych pieczone i w formie musu
- galarety mięsne i warzywne w kolorowych odślonach

MODUŁ 14:

- walidacja

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	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	212,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	212,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Remigiusz Jasiński

Szef kuchni, doradca kulinarny, inżynier, technik technologii żywienia zbiorowego miksolog i barista ponad 30 lat pracy w branży gastronomicznej na różnych stanowiskach w Polsce i za granicą między innymi 10 lat w Hiszpanii min. jako szef kuchni. Konsultant i doradca kulinarny oraz trener biznesu. Współpracuje z firmami jako manager do spraw gastronomii różnych etapach rozwój. Projektuje lokale gastronomiczne restauracyjne, hotelowe jak i specjalne. Najczęściej współpracuje z start up lub wspomaga firmy z branż HoReCa w trudnej sytuacji. Posiada udokumentowaną wysoką skuteczność działania w zakresie oszczędności kosztów, zwiększania przychodów lub zwiększania efektywności biznesu, poprzez właściwą kontrolę jak i ukierunkowanie personelu na konkretne działania. Ceniony przez uczestników za praktyczny sposób prowadzenia szkoleń i wysoką skuteczność przekazywanych podczas szkoleń rekomendacji. W działach sprzedaży wprowadza metody zarządcze i parametry skutecznie wpływające na poprawę zdolności firmy do generowania większych przepływów finansowych w branży HoReCa. Ponad 1200 zrealizowanych godzin szkoleniowych z zakresu managerów gastronomii, nowych technologii, zero west,zawodowego kucharzy, barmanów, baristów, cukierników, kelnerów oraz komunikacji firm, sprzedaży, obsługi jak i działań marketingowych. Uczestniczy aktywnie jako wiceprezes w Elbląskim Klubie Szefów Kuchni, nadzoruje produkcję kawy, jest patronchef w SERY ICC PASŁĘK sp z o.o. Posiada wiele rekomendacji.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każda osoba biorąca udział w szkoleniu otrzyma materiały zawierające przepisy i wskazówki do wykonywanych zadań.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi należeć do grupy docelowej być właścicielem firmy, należeć do kadry zarządzająca lub być pracownikiem przedsiębiorstwa branży HoReCa.

Adres

Elbląg 2

82-300 Elbląg

woj. warmińsko-mazurskie

Poziom - 1

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Podjazd i toaleta dla niepełnosprawnych.

Kontakt



Remigiusz Jasiński

E-mail biuro@elquchnia.pl

Telefon (+48) 663 997 171