



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

Kuchnia ZERO WASTE z wykorzystaniem kuchni śląskiej i lokalnej

Numer usługi 2025/10/02/17498/3053215

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 04.12.2025 do 05.12.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

217,39 PLN brutto/h

217,39 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do pracowników branży gastronomicznej, w szczególności osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, cateringach, bistrach i firmach zajmujących się produkcją żywności. Uczestnikami mogą być szefowie kuchni, kucharze, pomoc kuchenna, managerowie kuchni, a także odpowiedzialne za zakupy i magazynowanie produktów spożywczych oraz osoby uczące się, chcące poszerzyć swoją wiedzę z zakresu nowoczesnej gastronomii, jak również osoby chcące nabyć kwalifikację: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ideą zero waste".
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	28-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do wdrażania zasad zrównoważonej produkcji żywności w gastronomii zgodnie z ideą „zero waste”. Uczestnicy uczą się ograniczać zużycie wody, energii i odpadów, planować świadome zakupy i magazynowanie oraz wykorzystywać resztki w kuchni w sposób kreatywny i bezpieczny. Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ideą zero waste".

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje proces przygotowania posiłków w sposób ograniczający zużycie wody i energii	obiera odpowiednie techniki gotowania i obróbki termicznej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	opisuje zasady mycia i zmywania zgodne z oszczędzaniem wody	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wskazuje sposoby ograniczenia zużycia sprzętów i energii	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	omawia sposoby selektywnej zbiórki odpadów	Wywiad swobodny
Omawia organizację przestrzeni w kuchni zgodnie z zasadą zero waste	wskazuje zastosowanie resztek w praktycznych daniach	Wywiad swobodny
	identyfikuje działania ograniczające plastik i odpady jednorazowe	Wywiad swobodny
Stosuje świadome praktyki zakupowe i magazynowe	przedstawia listę zakupów zgodną z zasadą „first in – first out”	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	planuje menu w oparciu o dostępność produktów lokalnych i sezonowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	porównuje emisje związane z wyborem różnych produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia wpływ decyzji kuchennych na ślad węglowy potraw	dobiera produkty roślinne zamiast importowanego mięsa	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy kreatywne dania z wykorzystaniem resztek i nadwyżek produktów	opracowuje receptury dań z resztek zgodne z zasadami bezpieczeństwa żywności	Wywiad swobodny
	przygotowuje potrawy z wykorzystaniem resztek (np. kluski, warzywa, kapusta)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Działa zespołowo i wspiera wdrażanie zasad „zero waste” w miejscu pracy, inicjując komunikację i współpracę wokół wspólnych działań proekologicznych	aktywnie uczestniczy w tworzeniu i wdrażaniu wspólnych procedur związanych z ograniczaniem marnotrawstwa w kuchni,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przekazuje wiedzę z zakresu zielonych kompetencji innym członkom zespołu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współtworzy checklisty lub tablice informacyjne wspierające zachowania proekologiczne w zespole,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	podejmuje inicjatywy wspierające działania zespołowe związane z edukacją ekologiczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Szkolenie skierowane jest do pracowników branży gastronomicznej, w szczególności osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, cateringach, bistrach i firmach zajmujących się produkcją żywności. Uczestnikami mogą być szefowie kuchni, kucharze, pomoc kuchenna, managerowie kuchni, a także odpowiedzialne za zakupy i magazynowanie produktów spożywczych oraz osoby uczące się, chcące poszerzyć swoją wiedzę z zakresu nowoczesnej gastronomii, jak również osoby chcące nabyć kwalifikację: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ideą zero waste".

Program szkolenia:

Część I - teoretyczna z przykładami zastosowań praktycznych

1. Oszczędzanie wody

Kompetencja: Umiejętność efektywnego gospodarowania wodą w procesach kuchennych

Przykłady zastosowania:

- Mycie warzyw w misce, a nie pod bieżącą wodą
- Użycie zmywarki tylko przy pełnym załadunku
- Recykling wody z blanszowania do zup lub sosów
- Regularna kontrola zaworów i kranów (brak wycieków)

2. Oszczędzanie energii (prąd i gaz)

Kompetencja: Umiejętność minimalizowania zużycia energii podczas przygotowania posiłków

Przykłady zastosowania:

- Gotowanie „na raz” większych ilości (np. warzywa do obiadu i na pastę do chleba)
- Wykorzystanie pokrywek i termoobiegu w piekarniku
- Włączanie pieców i sprzętu dopiero przed właściwym użyciem
- Ograniczenie ilości sprzętów używanych jednocześnie

3. Gospodarowanie odpadami i resztkami

Kompetencja: Umiejętność ograniczania ilości odpadów organicznych i nieorganicznych

Przykłady zastosowania:

- Tworzenie dań z resztek (np. zupa z warzyw z rosółu, pesto z natki)
- Dbanie o pełne wykorzystanie produktu (liście, obierki, korzenie)
- Kompostowanie odpadów organicznych
- Wydzielone pojemniki na frakcje odpadów (szkło, plastik, bio)

4. Świadome zakupy i magazynowanie

Kompetencja: Umiejętność planowania zakupów i przechowywania produktów zgodnie z zasadą

„first in – first out” (FIFO)

Przykłady zastosowania:

- Zakupy lokalne i sezonowe
- Wybieranie produktów bez zbędnych opakowań
- Współpraca z dostawcami, którzy stosują opakowania zwrotne

- Planowanie menu na bazie dostępnych produktów

5. Redukcja plastiku i opakowań jednorazowych

Kompetencja: Znajomość rozwiązań opakowaniowych przyjaznych środowisku

Przykłady zastosowania:

- Opakowania kompostowalne lub z trzciny cukrowej
- Rezygnacja z folii stretch w przygotówce na rzecz pojemników wielorazowych
- Zamówienia zbiorcze z minimalną ilością opakowań
- Wdrażanie systemów zwrotnych na opakowania na wynos

6. Minimalizacja śladu węglowego potraw

Kompetencja: Umiejętność planowania i przygotowywania dań niskoemisyjnych

Przykłady zastosowania:

- Wybór roślinnych składników zamiast mięsa
- Lokalne produkty zamiast importowanych (np. jabłka zamiast mango)
- Gotowanie w dużych partiach i porcjowanie zamiast gotowania indywidualnego

7. Edukacja i komunikacja zespołowa

Kompetencja: Umiejętność dzielenia się wiedzą w zespole i tworzenia wspólnych procedur

Przykłady zastosowania:

- Wspólne ustalanie procedur zero waste
- Przeprowadzanie mini-szkoleń w zespole (np. co tydzień jedno zagadnienie)
- Tablica z procedurami lub checklistą oszczędności w kuchni

II Część warsztatowa, gotowanie kreatywne

1. Wprowadzenie

Historia kultury gotowania „zero waste” w regionie śląskim i beskidzkim

- Krótkie przypomnienie zasad zero waste
- Przegląd typowych resztek w kuchni śląsko- beskidzkiej, resztek bufetowych i cateringowych

2. Praca warsztatowa- kreatywne wykorzystywanie resztek

Resztki: ugotowane kluski z dnia poprzedniego, makaron z rosółu, warzywa z rosółu, modra kapusta

Resztki, nadwyżki produktów proponowanych przez uczestników szkolenia poprzez wypełnienie ankiety przed rozpoczęciem warsztatów

- Kluskowy stir-fry z warzywami i sosem mięsnym
- Grzanki z klusek do kremowych zup
- Mini zapiekanki z kluskami, modrą kapustą i wędzonką
- pasztet warzywny z imbirem i pesto z łodyg rzodkiewki
- smażony makaron z jajkiem, ziołami i resztkami z pieczenia
- fritata makaronowa z pomidowami i oliwkami

- Kiszona modra kapusta
- Warzywny pasztet z kapustą i suszonymi grzybami
- Makaron zapiekany z bryndzą i cebulką
- kiszenie jako metoda przechowywania
- Pomysły na wprowadzenie do menu restauracyjnego
- atrakcyjna sprzedaż dań z resztek i odpadów (krótka część teoretyczna)

3. Podsumowanie warsztatu

- Mini-checklista z podpowiedziami

Zielone kompetencje:

- Wykorzystanie resztek, danie sezonowe
- Energooszczędne odgrzewanie
- Własne przetwory - brak plastiku
- Wydłużenie trwałości przez kiszenie i pieczenie
- Oszczędność gazu – jedno danie - jedno naczynie
- Wydłużenie trwałości przez kiszenie, pieczenie, piklowanie

Podsumowanie kursu, wręczenie certyfikatów.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Walidacja szkolenia.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach rzeczywistych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

W trakcie każdego dnia szkolenia przewidziane są przerwy wliczone w czas szkolenia.

Cena usługi to koszt przypadający na jednego uczestnika.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie będzie przeprowadzone w grupie od 7 do 20 osób, będzie miało charakter warsztatowy połączony z przekazaniem wiedzy teoretycznej. Szkolenie odbywać się w odpowiednio wyposażonej przestrzeni szkoleniowej, zapewniającej komfortowe warunki do nauki i praktyki. Usługa będzie realizowana w godzinach dydaktycznych. Uczestnicy otrzymają materiały w formie skryptu. Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia.

Szkolenie przygotowuje uczestników do wdrażania zasad zrównoważonej produkcji żywności w gastronomii zgodnie z ideą „zero waste”. Uczestnicy uczą się ograniczać zużycie wody, energii i odpadów, planować świadome zakupy i magazynowanie oraz wykorzystywać resztki w kuchni w sposób kreatywny i bezpieczny. Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji: "Planowanie i realizacja procesów gastronomicznych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju i ideą zero waste".

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	217,39 PLN
Koszt osobogodziny netto	217,39 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dawid Klimaniec

Ślęzak z krwi i kości, miłośnik naturalnych smaków i etyki łowieckiej. Swoją kulinarną drogę rozpoczął na Śląsku, zdobywając doświadczenie w renomowanych restauracjach. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, takich jak Międzynarodowy Festiwal Pstręga w Kłodzku czy Mistrzostwa Polski w podawaniu Baraniny. Jego talent został doceniony nominacją w Kulinarnych Hermesach oraz zwycięstwem w konkursie Gęsina na Św. Marcina.

Po latach pracy w Polsce zdobywał doświadczenie za granicą, m.in. w renomowanej restauracji OX w Belfaście, nagrodzonej gwiazdką Michelin. Po powrocie do kraju objął stanowisko Szefa Kuchni w rzemieślniczym browarze Krajcar w Żywcu, a następnie stanął za sterami Punktu „G”astronomicznego w Pszczynie.

W ostatnich 5 latach kierował kuchnią prestiżowej Restauracji FIGA w Poznaniu, gdzie przez pięć lat rozwijał autorską wizję kuchni opartej na sezonowych i lokalnych produktach. Obecnie pełni funkcję

Szefa Patron Resortu Złoty Groń & Restauracji Bukova w Istebnej, Restauracji Wiśniowy Sad w Rudzie Śląskiej oraz nowo powstającej restauracji w Starych Browarach Wrocławskich. Autor książek kulinarnych, juror konkursów gastronomicznych, członek stowarzyszeń Polish Chef i „Poznańscy Kucharze Razem”. Nieustannie inspirowe, rozwija młodych kucharzy i wyznacza trendy w polskiej gastronomii. Od 2020 roku przeprowadził 150 szkoleń dla łącznie 1200 osób. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601