Możliwość dofinansowania

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR BARBARA PACH

4,8 / 5

963 oceny

## Optymalizacja kosztów produkcji i kuchnia roślinna

**Numer usługi** 2025/10/06/17498/3058928

4 000,00 PLN brutto
4 000,00 PLN netto
173,91 PLN brutto/h
173,91 PLN netto/h

Radzionków / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
23 h
02.12.2025 do 03.12.2025

# Informacje podstawowe

| | |
|---|---|
| **Kategoria** | Inne / Gastronomia |
| **Grupa docelowa usługi** | Szkolenie skierowane jest do osób, które pełnią lub planują pełnić odpowiedzialne role w zarządzaniu restauracjami oraz innymi obiektami gastronomicznymi. Grupą docelową będą:<br>• właściciele i menedżerowie restauracji, kawiarni i cukierni<br>• szefowie kuchni i kucharze<br>• osoby zajmujące się planowaniem menu i kosztorysów<br>• pracownicy branży cateringowej i dietetycznej zainteresowani kuchnią roślinną |
| **Minimalna liczba uczestników** | 4 |
| **Maksymalna liczba uczestników** | 10 |
| **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

Celem szkolenia jest nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie racjonalnego planowania kosztów produkcji gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem kuchni roślinnej i zasad zero waste. Uczestnicy będą potrafili analizować food cost, optymalizować procesy produkcyjne, tworzyć menu roślinne zgodne z trendami rynkowymi i ekonomicznymi oraz wdrażać rozwiązania ograniczające straty surowców.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|---|
| Analizuje koszty produkcji gastronomicznej | Oblicza food cost dla wybranych potraw, wskazuje obszary strat | Wywiad swobodny |
| Planuje i wdraża menu roślinne | Opracowuje kartę menu roślinną z kalkulacją kosztów | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Stosuje zasady zero waste w kuchni | Opisuje metody wykorzystania resztek, wdraża je w przygotowaniu potraw | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Optymalizuje procesy produkcyjne | Dobiera techniki produkcji minimalizujące koszty i odpady | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Kreuje nowoczesne potrawy roślinne | Przygotowuje zestaw dań zgodnych z trendami kulinarnymi | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Radzi sobie z sytuacjami kryzysowymi. | Podejmuje odpowiednie decyzje w trudnych sytuacjach, takich jak kryzysowe incydenty w restauracji, awarie, niezadowoleni klienci czy problemy z dostawcami. | 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 skierowane jest do osób, które pełnią lub planują pełnić odpowiedzialne role w zarządzaniu restauracjami oraz innymi obiektami gastronomicznymi. Grupą docelową będą:

- - właściciele i menedżerowie restauracji, kawiarni i cukierni
  - szefowie kuchni i kucharze
  - osoby zajmujące się planowaniem menu i kosztorysów
  - pracownicy branży cateringowej i dietetycznej zainteresowani kuchnią roślinną

Program szkolenia:

**Dzień pierwszy**

**1. Niższy koszt surowca**

Roślinne składniki — sezonowe warzywa, strączki, kasze i zboża — są nie tylko tańsze niż mięso i ryby, ale również łatwiej dostępne. W trakcie szkolenia pokażemy, jak budować atrakcyjne i pełnowartościowe dania, które znacząco obniżają food cost, bez utraty jakości i smaku.

**2. Lepsza trwałość i przetwarzalność**

Produkty roślinne mają zazwyczaj dłuższy czas przydatności do spożycia, są odporne na transport i łatwe w magazynowaniu. Uczestnicy poznają różne techniki obróbki i konserwacji — od kiszenia, przez pieczenie i suszenie, aż po sous-vide – które umożliwiają lepsze zarządzanie zapasami oraz przygotowywanie półproduktów na zapas.

**3. Większy potencjał zero waste**

W kuchni roślinnej niemal wszystko można wykorzystać — liście, łodygi, obierki. Na szkoleniu pokażemy, jak kreatywnie i efektywnie przetwarzać „odpady kuchenne" w pełnoprawne składniki dań, z korzyścią dla środowiska, budżetu i wizerunku lokalu. To realne narzędzie do wdrażania zielonych kompetencji.

**4. Mniejsze zużycie mediów**

Przygotowanie dań roślinnych często wymaga mniej energii, krótszego czasu gotowania i mniejszej ilości wody. Omówimy konkretne przykłady dań i technik, które nie tylko są smaczne, ale też pomagają obniżyć rachunki za media.

**Dzień drugi**

**5. Większa elastyczność w komponowaniu dań**

Produkty roślinne dają ogromne możliwości łączenia smaków i form podania. Nauczymy, jak z jednego bazowego składnika stworzyć kilka zupełnie różnych dań — świetnie sprawdza się to w rotacyjnym menu i cateringu, ułatwia zarządzanie zapasami i umożliwia szybkie reagowanie na potrzeby gości.

**6. Zwiększenie grupy docelowej**

Dania wegetariańskie i wegańskie przyciągają nową grupę klientów – od osób dbających o zdrowie, przez ekologicznie świadomych, po osoby z nietolerancjami pokarmowymi. Dzięki wiedzy zdobytej na szkoleniu uczestnicy będą mogli tworzyć ofertę bardziej uniwersalną i inkluzywną, nie rezygnując z jakości i atrakcyjności smakowej.

**7. Część praktyczna: warsztaty z kuchni warzywnej**

W części praktycznej wspólnie przygotujemy kreatywne dania na bazie dostępnych warzyw – bez potrzeby specjalnych zakupów. Uczestnicy nauczą się komponować roślinne menu oparte na składnikach już obecnych w magazynie, z wykorzystaniem zasad zero waste i z dbałością o prezentację. To doskonały moment, by sprawdzić w praktyce nowo zdobytą wiedzę, zainspirować się i wynieść gotowe rozwiązania do własnej kuchni.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Szkolenie odbywa sie trybie godzin dydaktycznych.

Ilość godzin teoretycznych - 10

Ilość godzin praktycznych - 13

Celem szkolenia jest nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie racjonalnego planowania kosztów produkcji gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem kuchni roślinnej i zasad zero waste. Uczestnicy będą potrafili analizować food cost, optymalizować procesy produkcyjne, tworzyć menu roślinne zgodne z trendami rynkowymi i ekonomicznymi oraz wdrażać rozwiązania ograniczające straty surowców.

# 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** | 4 000,00 PLN |
| **Koszt przypadający na 1 uczestnika netto** | 4 000,00 PLN |
| **Koszt osobogodziny brutto** | 173,91 PLN |
| **Koszt osobogodziny netto** | 173,91 PLN |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

## Katarzyna Rogowska

Szefowa kuchni, kreatorka wielu kulinarnych projektów, inicjatorka integracji środowiska lokalnej gastronomii.
Inspiracje czerpie z licznych podróży, bujnej wyobraźni, dobrego towarzystwa i artystycznego wykształcenia. Wykorzystuje swoje doświadczenie z dziesięcioletniej przygody w pracy po za granicami kraju w restauracjach o różnym profilu tematycznym zawsze powiązanym z lokalnością i sezonowością.
Przez 5 lat z powodzeniem prowadziła restaurację Cadenza (wówczas uważana za restaurację w stylu śląskiego fine dining) w Katowicach z własnym menu inspirowanym kuchnią Słowian, smakami przedwojennej Polski. Dzięki czemu odebrała m.in nagrodę Gault&Milleau za najlepszą Kobietę Chef

południa w roku 2017, następnie za najlepszą Kobietę Chef w Polsce za rok 2019. Chętnie dzieli się swoją wiedzą podczas licznych szkoleń i warsztatów z młodszym (i nie tylko) pokoleniem z zakresu stosowanej od lat polityki ZERO WASTE i szacunku do produktu, kuchni bliskiego wschodu oraz kuchni roślinnej. Propagatorka szczerego, nieprzekombinowanego gotowania. Jej charakterystycznym znakiem są warzywne desery. Obecnie interpretuje na talerzach kuchnię dwudziestolecia międzywojennego. Szefowa kuchni w katowickiej restauracji Amfora, w której zabiera gości w wędrówkę śladami żydowskich kupców jedwabnym szlakiem.
Od prawie 20 lat zajmuje się zawodowo gotowaniem. Od 2020 roku przeprowadziła 70 szkoleń dla łącznie 220 osób. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia.

## 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 ≥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 277
41-922 Radzionków
woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt


### Anna Wojanowska

**E-mail** anna@sweetdecor.pl
**Telefon** (+48) 507 845 601