



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

Optimalizacja kosztów produkcji i kuchnia roślinna

Numer usługi 2025/10/06/17498/3058928

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 02.12.2025 do 03.12.2025

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

173,91 PLN brutto/h

173,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Szkolenie skierowane jest do osób, które pełnią lub planują pełnić odpowiedzialne role w zarządzaniu restauracjami oraz innymi obiektami gastronomicznymi. Grupą docelową będą:

Grupa docelowa usługi

- 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

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 pełnowarowne 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 przygotowujemy 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 się 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 powiązanych 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 $\geq 70\%$ 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 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