



SZOŁTYS ŁUKASZ
REST CONSULTING

★★★★☆ 3,5 / 5

1 ocena

NOWOCZESNY KUCHARZ W RESTAURACJI HOTELOWEJ

Numer usługi 2025/11/19/26435/3157619

📍 Mielno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 7 h

📅 19.02.2026 do 19.02.2026

817,95 PLN brutto

665,00 PLN netto

116,85 PLN brutto/h

95,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Turystyka i hotelarstwo

Grupa docelowa usługi

Usługa szkoleniowa skierowana jest do pracowników działu gastronomii w obiektach hotelowych, którzy odpowiadają za przygotowanie i wydawanie potraw oraz funkcjonowanie kuchni w standardzie hotelowym. W szczególności szkolenie przeznaczone jest dla:

- kucharzy pracujących w restauracjach hotelowych (kuchnia à la carte, bufet śniadaniowy, kuchnia bankietowa),
- młodszych kucharzy oraz pomocy kuchennych przygotowujących się do pracy na wyższych stanowiskach,
- szefów zmian, kucharzy liniowych oraz osób odpowiedzialnych za ekspedycję, mise en place i organizację serwisu,
- pracowników nowych w branży lub wchodzących do zespołu, którzy potrzebują ujednolicenia standardów i podniesienia kompetencji,
- członków zespołów kuchni, którzy chcą rozwijać nowoczesne techniki kulinarne, efektywność pracy i umiejętności organizacyjne.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

16-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

7

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 rozwinięcie kompetencji zawodowych pracowników kuchni hotelowej poprzez podniesienie umiejętności kulinarnych, organizacyjnych i operacyjnych zgodnych z nowoczesnymi standardami gastronomii hotelowej.

Szkolenie ma umożliwić uczestnikom:

opanowanie współczesnych technik kulinarnych (m.in. sous-vide, konfitowanie, praca z elementami fermentacji, efektywna obróbka termiczna),

ujednolicenie i podniesienie standardów pracy w kuchni hotelowej,

prawidłową organizację stanowiska

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zrozumienie branży eventowej Umiejętności organizacyjne Komunikacja	Test	Test teoretyczny
	Test 10 pytań. Aby uzyskać kwalifikację należy uzyskać 7 punktów z 10.	Test teoretyczny

Cel biznesowy

Celem biznesowym hotelu jest podniesienie jakości pracy działu kuchni poprzez wdrożenie nowoczesnych technik kulinarnych, poprawę organizacji produkcji oraz zwiększenie efektywności operacyjnej całego zaplecza gastronomicznego. Realizacja szkolenia ma bezpośrednio przełożyć się na poprawę jakości dań, zwiększenie satysfakcji gości oraz wzrost rentowności restauracji hotelowej.

Dzięki szkoleniu hotel osiągnie następujące cele biznesowe:

ujednolicenie standardów pracy kuchni i poprawa powtarzalności serwowanych dań,

zwiększenie efektywności produkcji poprzez lepszą organizację pracy, właściwe mise en place oraz optymalizację procesów,

zmniejszenie strat surowcowych i kosztów dzięki prawidłowym technikom obróbki, magazynowania i planowania,

podniesienie jakości i atrakcyjności menu, co wpłynie na wyższą sprzedaż i lepsze opinie gości,

lepsza współpraca kuchni z restauracją i innymi działami, wpływająca na sprawniejszą obsługę i krótsze czasy wydawki,

wzrost konkurencyjności obiektu dzięki nowoczesnym standardom gastronomicznym oraz jakości potraw.

Effekt usługi

Effektem realizacji usługi będzie znaczące podniesienie kompetencji zawodowych pracowników kuchni hotelowej oraz wdrożenie nowoczesnych, efektywnych standardów pracy w całym dziale gastronomii.

W wyniku szkolenia:

- uczestnicy opanują nowoczesne techniki kulinarne (m.in. sous-vide, konfitowanie, odpowiednie techniki obróbki termicznej, mise en place),
- zespół będzie przygotowywał potrawy w sposób bardziej powtarzalny, estetyczny i zgodny ze standardami hotelowymi,
- poprawi się organizacja pracy, komunikacja i współpraca między stanowiskami w kuchni,
- skróci się czas przygotowania i wydawania potraw dzięki lepszej organizacji produkcji,
- zmniejszą się straty surowcowe, błędy produkcyjne oraz reklamacje,
- wzrośnie jakość dań i ogólna satysfakcja gości z oferty gastronomicznej hotelu,

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Metoda potwierdzająca osiągnięcie efektu usługi

Osiągnięcie efektów usługi zostanie potwierdzone poprzez:

Test wiedzy / ankieta sprawdzająca

Krótki test lub ankieta przeprowadzona przed i po szkoleniu, pozwalająca ocenić wzrost wiedzy uczestników w zakresie technik obsługi, standardów serwisowych i sprzedaży.

Obserwację pracy uczestników podczas ćwiczeń praktycznych

Trener, na podstawie checklisty serwisowej, oceni poprawność wykonywania czynności kelnerskich (m.in. techniki serwisu, komunikacja z gościem, organizacja pracy, sprzedaż aktywna).

Listę obecności i potwierdzenie udziału

Potwierdzenie pełnego udziału uczestników w szkoleniu jako warunek osiągnięcia deklarowanych efektów edukacyjnych.

Raport poszkoleniowy

Opracowany przez trenera dokument zawierający ocenę poziomu kompetencji grupy po szkoleniu oraz rekomendacje wdrożeniowe dla działu gastronomii hotelu.

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

Zakres tematyczny szkolenia:

- ✔ Organizacja pracy w kuchni hotelowej – planowanie produkcji, mise en place, logistyka surowców
- ✔ Standardy jakości i bezpieczeństwa żywności (HACCP, GHP, GMP)
- ✔ Nowoczesne techniki kulinarne – sous-vide, konfitowanie, fermentacja, food pairing
- ✔ Trendy gastronomiczne – kuchnia roślinna, zero waste, lokalne produkty premium
- ✔ Estetyka i prezentacja potraw – plating, tekstury, kolory, serwowanie dań
- ✔ Komunikacja i współpraca w zespole kuchni
- ✔ Optymalizacja kosztów i kontrola food costu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Moduł 1	Łukasz Szoltyś	19-02-2026	09:00	13:00	04:00
2 z 2 Moduł 2	Łukasz Szoltyś	19-02-2026	13:00	16:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	817,95 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	665,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	116,85 PLN
Koszt osobogodziny netto	95,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Szołtys

Łukasz Szołtys jest przedsiębiorcą, trenerem i konsultantem.

Absolwent studiów z zakresu obsługi ruchu turystycznego, turystyki międzynarodowej, zarządzania hotelami oraz programu MBA na Uniwersytecie Ekonomicznym w Katowicach oraz Brno University of Technology w Brnie.

Specjalista – praktyk z zakresu zarządzania, restrukturyzacji oraz otwarć przedsiębiorstw z sektora HoReCa (hotele, pensjonaty, restauracje, firmy cateringowe).

Swoje bogate doświadczenie w branży hotelarskiej zdobył m. in. zarządzając takimi obiektami jak: Hotel Wilga **** w Ustroniu, Centrum Green Hill*** Business & SPA w Wiśle, Hotelu SPA & Wellness Hotel Diament**** w Ustroniu oraz Hotelu Mercure Patria*** w Wiśle; zarządzając działem sprzedaży woj. Śląskiego hotelu Arłamów **** czy będąc dyrektorem bazy noclegowej największego uzdrowiska w Polsce gdzie zarządzał zespołem ponad 300 pracowników (Uzdrowisko Ustroń S.A.); pełniąc funkcję V-ce Prezesa Wiślańskiej Organizacja Turystycznej w latach 2015-2017, czy pracując w hotelach za granicą m.in. w Stanach Zjednoczonych, Grecji czy Hiszpani.

Doradca zarządu oraz Dyrektor sprzedaży i marketingu nowo powstałych hoteli m.in.: Hotel Radisson Blu Sopot **** oraz Hotel Malbork by DeSilva ****.

Od 2010 roku właściciel firmy szkoleniowo – doradczej specjalizującej się w zarządzaniu nieruchomościami hotelowymi.

W latach 2010 – 2022 odpowiadał za wdrażanie i stały nadzór nad procesami dotyczącymi optymalizacji funkcjonowania kilkudziesięciu hoteli.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- materiały szkoleniowe
- skrypty szkoleniowe
- plansze i plakaty szkoleniowe
- rozpiski szkolenia
- certyfikaty i dyplomy uczestnictwa w szkoleniu

Warunki uczestnictwa

Zgłoszenie udziału w szkoleniu oraz opłata udziału w szkoleniu.

Szczegóły dotyczące szkolenia na

www.restconsulting.pl

Informacje dodatkowe

Koszt szkolenia obejmuje :

- udział w szkoleniu dla 1 osoby w wyznaczonym czasie (harmonogram szkolenia)
- materiały szkoleniowe w formie drukowanej oraz elektronicznej
- posiłek podczas szkolenia (dwu daniowy obiad)
- kawa / herbata podczas szkolenia
- certyfikat / dyplom ukończenia szkolenia

Adres

ul. Pionierów 20
76-032 Mielno
woj. zachodniopomorskie

Dune Beach Resort
ul. Pionierów 20
76-032 Mielno, Polska

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Łukasz Szoltys

E-mail biuro@restconsulting.pl

Telefon (+48) 696 020 324