



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,9 / 5

29 ocen

Szkolenie Szef Kuchni

Numer usługi 2025/11/19/5603/3157678

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 09.03.2026 do 11.03.2026

1 999,00 PLN brutto

1 999,00 PLN netto

83,29 PLN brutto/h

83,29 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane do: 1. Szefowie kuchni i kucharze z doświadczeniem 2. Kandydaci na szefów kuchni 3. Menadżerowie/właściciele restauracji 4. Kierownicy działów gastronomicznych w hotelach i ośrodkach wypoczynkowych Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem". Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	08-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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

Usługa Szkolenie Szef Kuchni przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku szefa kuchni oraz zarządzania kuchnią

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
.	.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Dzień 1

- **Rola i cechy szefa kuchni** Kompetencje i charyzma
- Umiejętność prowadzenia zespołu i budowanie zaufania
- Organizacja pracy i budowanie autorytetu
- Rozwój osobisty i zdobywanie doświadczenia
- Reprezentowanie restauracji - "twarz restauracji"
- Kreowanie profilu i stylu restauracji
- Analityczne podejście do zarządzania
- **Struktura kuchni** Relacja: inwestor - szef kuchni - menadżer
- Hierarchia stanowisk według francuskiego systemu
- Demokratyczne podejście w kuchni
- Model współpracy szefa kuchni z inwestorem

1. Zakres obowiązków i odpowiedzialności

- **Budowanie zespołu**
- Rekrutacja: analiza CV, gdzie i jak szukać pracowników
- Wdrażanie nowych pracowników: szkolenia stanowiskowe, ustalanie zasad i rutyn
- Cykliczne odprawy
- Motywacja pracowników
- Szkolenia uzupełniające
- Integracja zespołu
- **Zarządzanie zespołem i kuchnią**
- Delegowanie obowiązków i przypisanie do sekcji
- Ustalanie rutyn i zasad
- Tworzenie manuali i receptur
- Rola sous-chefa
- Organizacja i prowadzenie serwisu
- **Tworzenie menu a grupa docelowa**
- Menu ? la carte: dania sygnowane (signature dish), obowiązkowe pozycje (np. dania wege), optymalne wykorzystanie produktu
- Menu degustacyjne
- Wkładki sezonowe i okazjonalne
- Menu bankietowe, finger food, brunch
- Produkty własne - wytyczne
- Alergeny i gramatury
- **Administracja i HACCP**
- Prowadzenie dokumentacji
- Rejestr temperatur
- Identyfikacja punktów krytycznych
- **Zamówienia i kontakt z dostawcami**
- Obsługa zamówień (B2B, e-mail, telefon)
- Kontrola stanów magazynowych i spis z natury
- Weryfikacja faktur, odbiór towaru, rozdzielanie produktów w kuchni
- Zasady przechowywania (FIFO)
- Negocjowanie cen
- **Tworzenie grafików**
- Systemy zmianowe i organizacja pracy

2. Inwentaryzacja i kontrola kosztów

Dzień 2

- **Planowanie otwarcia nowej kuchni**
- Typ działalności: restauracja, catering, hotel itp.
- Dobór sprzętu w oparciu o planowane menu
- Menu dostosowane do możliwości lokalowych, sprzętowych i kadrowych
- Funkcjonalność kuchni, na co zwrócić uwagę w projekcie
- Ustalenia z inwestorem: budżet, liczba pracowników, zakres obowiązków, zasady współpracy
- **Sytuacje kryzysowe i incydenty w kuchni**
- Rozwiązywanie konfliktów
- Postępowanie z osobami pod wpływem alkoholu lub środków odurzających
- Procedury przy wypadkach
- Korzystanie z telefonów w kuchni - ustalanie zasad
- **Straty i braki towarowe** Identyfikacja przyczyn i zapobieganie stratom
- Rola magazyniera
- Organizacja posiłków i przerw dla personelu (kawa, staff lunch)
- **Zadowolenie inwestora i pracowników**
- Utrzymanie kosztów na odpowiednim poziomie
- Kontrola strat
- Optymalizacja kosztów kadrowych
- Nadzór nad wydatkami
- Zachowanie standardów i dobrych nawyków pracy
- **Wizytacja Sanepidu** Jak przygotować kuchnię i zespół?
- Jak przebiega kontrola i jak się zachować?
- Na co zwrócić szczególną uwagę?
- **Analiza funkcjonowania kuchni** Analiza danych sprzedażowych
- Identyfikacja strat i kosztów
- Komunikacja z menadżerem i uwagi od gości
- **Styl szefa kuchni** Ustalanie celów i kierunku rozwoju

- Ciągłe doskonalenie i śledzenie trendów gastronomicznych
- Wizerunek w mediach społecznościowych
- Dekorowanie dań - sposoby na zaskoczenie gości

Dzień 3

- • **Budowa menu lunchowego - wady i zalety.** Plan oraz jego realizacja. Czy można wyjść finansowo na plus na lunchach?

1. Kalkulacje: food cost, VAT

- **Pojęcia:** Food cost dania
- Food cost roboczy
- Food cost w ujęciu miesięcznym, z uwzględnieniem stanów magazynowych i pozostałych czynników wpływających na utrzymanie food costu

2. Stawki VAT w gastronomii.

- Wyposażenie kuchni i jego rola w efektywnej pracy szefa kuchni **Wybór i zarządzanie wyposażeniem kuchni** Rodzaje sprzętu kuchennego - podstawowe narzędzia, urządzenia oraz maszyny wykorzystywane w kuchni profesjonalnej (noże, patelnie, piece, miksery, komory chłodnicze, itp.)
- Wybór odpowiedniego sprzętu w zależności od rodzaju lokalu - różnice w wyposażeniu kuchni restauracji, hoteli, cateringów oraz innych placówek gastronomicznych
- Inwestycje w sprzęt kuchenny - jak podejmować decyzje zakupowe, kiedy modernizować wyposażenie, a kiedy naprawiać
- Koszt efektywności wyposażenia - jak inwestycje w drobny i większy sprzęt wpływają na jakość pracy i oszczędności w długim okresie
- **Zarządzanie utrzymaniem i konserwacją sprzętu** Planowanie konserwacji i przeglądów technicznych - jak zaplanować regularne kontrole sprzętu, aby zapewnić jego długowieczność
- Wydajność i bezpieczeństwo - jak unikać awarii poprzez odpowiednią konserwację, czyszczenie i przechowywanie urządzeń
- Procedury naprawy i wymiany sprzętu - kiedy warto inwestować w naprawy, a kiedy konieczna jest wymiana sprzętu
- **Organizacja przestrzeni roboczej i ergonomia kuchni** Optymalizacja przestrzeni kuchennej - jak zorganizować kuchnię, aby praca była efektywna i bezpieczna
- Ergonomia stanowisk pracy - jak ustawić stanowiska pracy, aby pracownicy mieli łatwy dostęp do potrzebnych narzędzi, minimalizacja czasu przygotowywania potraw
- Bezpieczeństwo i higiena - jak odpowiednio rozmieszczać sprzęt, aby zapobiec wypadkom i zanieczyszczeniu żywności
- **Technologie w kuchni profesjonalnej** Nowoczesne urządzenia kuchenne - wprowadzenie do innowacyjnych technologii (np. piece konwekcyjno-parowe, urządzenia sous-vide, technologie parowe)
- Sprzęt do monitorowania jakości - jak wykorzystać technologię do ścisłej kontroli jakości przygotowywanych dań (np. termometry, systemy monitorujące temperatury)
- Automatyzacja pracy w kuchni - jak wdrażać systemy automatyczne, które pomagają w procesie produkcji potraw- systemy POS

3. Współpraca i relacje z innymi sekcjami oraz marketing w kuchni

- Koordynacja działań z menadżerem sali i innymi działami restauracji
- Współpraca z personelem obsługi i integracja działań w celu zapewnienia jakości obsługi gości
- Zrozumienie oczekiwań klientów i dostosowanie oferty kulinarnej do zmieniających się trendów
- **Planowanie przyjęć okolicznościowych i dostosowanie menu**
- Typy przyjęć okolicznościowych - różnice w organizacji przyjęć takich jak: wesela, bankiety, eventy firmowe, imprezy rodzinne, itp.
- Dostosowanie menu do rodzaju wydarzenia - jak stworzyć ofertę menu, która odpowiada charakterowi wydarzenia i oczekiwaniom gości
- Kreatywność w komponowaniu menu - jak uwzględnić trendy kulinarne, sezonowość składników oraz specjalne życzenia klientów (np. diety, preferencje, alergie pokarmowe)
- Propozycja układu menu - dobór przystawek, dań głównych, deserów oraz napojów w zależności od liczby gości i charakteru przyjęcia
- Zarządzanie czasem serwowania - jak zaplanować serwowanie potraw podczas przyjęcia, aby zapewnić płynność i wygodę dla gości
- **Koordynacja logistyki przyjęcia** Współpraca z obsługą sali i personelem - jak zapewnić dobrą komunikację między kuchnią a obsługą, aby zapewnić spójność i płynność w organizacji wydarzenia
- Harmonogram działań - jak przygotować szczegółowy plan działania przed, w trakcie i po wydarzeniu, obejmujący przygotowanie potraw, serwowanie, a także odbiór i czyszczenie
- Zarządzanie zapasami i zakupami - jak odpowiednio zaplanować zakupy surowców, aby uniknąć strat i zapewnić dostępność wszystkich składników
- **Wycena i rozliczanie przyjęć okolicznościowych** Opracowanie kosztorysu - jak stworzyć dokładny kosztorys przyjęcia, uwzględniając koszty surowców, pracy, sprzętu oraz innych wydatków związanych z organizacją
- Ustalanie cen dań i pakietów - jak wycenić menu na podstawie kosztów oraz konkurencyjnych cen rynkowych, a także dodać odpowiednią marżę
- Zasady rozliczeń z klientem - jak przygotować ofertę i umowę dla klienta, uwzględniając szczegóły rozliczenia (w tym ewentualne zaliczki, płatności, dodatkowe koszty)

- Zagadnienia prawne w umowie na imprezy okolicznościowe, określenie roli organizatora i wykonawcy zlecenia
- Walidacja

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

CZAS TRWANIA USŁUGI PODANY JEST W GODZINACH ZEGAROWYCH.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie prowadzone jest w formie stacjonarnej. Sala wyposażona jest w miejsca siedzące dla każdego kursanta a także wyposażona w rzutnik i ekran do wyświetlania prezentacji.

Szkolenie prowadzone jest w formie wykładów z elementami ćwiczeń grupowych oraz dyskusji.

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	1 999,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	83,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	83,29 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Grzegorz Nowakowski

Pracował w restauracjach seafood nad morzem i restauracjach w Londynie. Po powrocie do Polski chciał pracować z najlepszymi. Uczestniczył w stażach w restauracjach z gwiazdkami Michelin. Brał udział w szkoleniu z Bruno Goussaultem, ojcem metody sous-vide. Otwierał restauracje dla polskich aktorów i najlepszych piłkarzy na świecie. Posiada wieloletnie doświadczenie jako szef kuchni w restauracjach i hotelach.



2 z 2

Krzysztof Ślesicki

Z wykształcenia ekonomista. Na stanowiskach menadżerskich w gastronomii pracuje od 2006 r. Wcześniej doświadczenie na kierowniczych stanowiskach zdobywał w dużych firmach zajmujących się dietetyką sportową i suplementacją. W latach 2007-2013 prowadził jako general manager restaurację na warszawskiej Ochocie.

Od 2010 roku pracuje na zlecenia inwestorów otwierających lokale gastronomiczne w całej Polsce. Pomaga otwierać lokale gastronomiczne i reaktywować już istniejące, wprowadzać odpowiednie standardy, przeprowadza szkolenia baristyczne i kelnerskie dla obsługi lokali (zarówno nowych jak i tych już funkcjonujących).

Pracuje jako konsultant-manager do prowadzenia restauracji i wprowadzania zmian w strefie zarządzania kuchnią oraz obsługą kelnerską. Specjalizuje się w optymalizacji kosztów oraz pozyskiwaniem i negocjowaniem kontraktów z partnerami strategicznymi.

Od 2015 roku do dnia dzisiejszego dzięki bogatemu doświadczeniu zdobytemu na przestrzeni lat jest wykładowcą w HorArt HoReCa Academy Poland.

W 2015 roku rozpoczął współpracę jako wykładowca w wyższej szkole VIAMODA w Warszawie, gdzie prowadził blok zajęć związanych z autoprezentacją, komunikacją i technikami perswazji "NLP" dla I semestru. Zajmuje się outsourcingiem kelnerskim dla największych firm cateringowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat SZEŹ KUCHNI w języku polskim i angielskim.

Notes i długopis

Warunki uczestnictwa

Uczestnicy mają obowiązek uczestniczenia w minimum 80% zajęć, aby osiągnąć założone efekty uczenia się.

Obecność rejestrowana jest na listach obecności z podpisem uczestnika zajęć.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Zawarto umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne są u Dostawcy Usług i zostaną przekazane Operatorowi

Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Patrycja Olpeter

E-mail biuro@szkolabarmenow.pl

Telefon (+48) 505 052 231