



IT ENGINEERING &
CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 272 oceny

Ludzie, Emocje, Proces – Profesjonalne Wideo w Budowaniu Marki Gastronomicznej - Szkolenie

Numer usługi 2025/11/24/156609/3168660

📍 Olsztyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 02.02.2026 do 24.02.2026

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

304,35 PLN brutto/h

304,35 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Marketing

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla właścicieli, managerów oraz osób odpowiedzialnych za komunikację wizualną w lokalach gastronomicznych, którzy posiadają podstawowe doświadczenie w fotografii lub nagrywaniu materiałów wideo i chcą rozwinąć umiejętność tworzenia autentycznych treści pokazujących ludzi, procesy i kulisy działania swojej marki.

Usługa skierowana jest w szczególności do:

- właścicieli restauracji, kawiarni, bistro, barów i cukierni,
- managerów oraz osób prowadzących media społecznościowe lokalu,
- pracowników gastronomii, którzy tworzą lub chcą tworzyć treści wizualne (foto/wideo),
- marek z branży HoReCa, które chcą budować zaufanie odbiorców poprzez pokazywanie procesów i zespołu,
- osób, które ukończyły szkolenia z fotografii produktowej i chcą wejść na wyższy poziom pracy z materiałem wideo i storytellingiem.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

3

Data zakończenia rekrutacji

01-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestnika w wiedzę i umiejętności niezbędne do tworzenia profesjonalnych treści wideo pokazujących ludzi, emocje i procesy gastronomiczne, poprzez opanowanie technik storytellingu wizualnego, filmowania dynamicznych ujęć oraz wykonywania naturalnych zdjęć i nagrań budujących autentyczność marki gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu tworzenia profesjonalnych treści wideo pokazujących ludzi, emocje i procesy gastronomiczne	wyjaśnia zasady storytellingu wizualnego w gastronomii, opartego na procesie, emocjach i pracy zespołu,	Test teoretyczny
	charakteryzuje specyfikę krótkich form wideo (Reels, TikTok) w branży gastronomicznej oraz ich rolę w budowaniu marki,	Test teoretyczny
	opisuje różnice pomiędzy contentem produktowym, procesowym i reportażowym oraz zna ich zastosowanie w komunikacji marki,	Test teoretyczny
	rozpoznaje kluczowe elementy narracji bezsłownej: rytm, światło, dźwięk, ruch, mikrodetale,	Test teoretyczny
	omawia zasady planowania ujęć procesowych i reportażowych, w tym tworzenia scenariusza i shotlisty,	Test teoretyczny
	omawia techniki montażu wideo dopasowane do gastronomii: tempo, przejścia, synchronizację z muzyką,	Test teoretyczny
	rozumie znaczenie autentyczności i pracy z ludźmi w budowaniu zaufania do marki gastronomicznej,	Test teoretyczny
	charakteryzuje podstawy strategii publikacji treści wideo i foto w social mediach dla gastronomii.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
tworzy tworzenia profesjonalne treści wideo pokazujące ludzi, emocje i procesy gastronomiczne	planuje i zrealizuje wideo procesowe w warunkach kuchni lub baru,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	nagrywa dynamiczne ujęcia procesów gastronomicznych z wykorzystaniem ruchu kamery i mikrodetali,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rejestruje naturalne dźwięki (ASMR) i wykorzystywać je w storytellingu wideo,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	pracuje w trudnych warunkach przestrzennych i oświetleniowych, typowych dla gastronomii,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy spójny scenariusz krótkiej formy wideo, łączący proces, ludzi i emocje,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	monitoruje materiały wideo z zachowaniem rytmu, dynamiki i czytelnej narracji,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	łączy ujęcia procesowe z reportażowymi, budując historię marki w 15–25 sekundach,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przeprowadza obróbkę zdjęć lifestyle'owych w spójnym, naturalnym stylu,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje gotowe materiały (zdjęcia i wideo) do publikacji w social mediach uwzględniające emocje	Obserwacja w warunkach symulowanych
	opracowuje prostą strategię publikacji treści opartą na procesie, ludziach i produkcie.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Budowanie relacji wewnętrznych i zewnętrznych	świadomie współpracuje z zespołem gastronomicznym, potrafiąc budować komfort i naturalność osób przed kamerą,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	komunikuje się w sposób empatyczny i partnerski z pracownikami, klientami i współtwórcami treści,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykazuje wrażliwość estetyczną i narracyjną, dbając o autentyczny wizerunek marki,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przyjmuje konstruktywny feedback i potrafi wykorzystywać go do doskonalenia swoich materiałów,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	odpowiedzialnie buduje przekaz marki, unikając sztuczności i nadmiernej kreacji kosztem prawdy,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	działa samodzielnie i kreatywnie, adaptując się do dynamicznych warunków pracy w gastronomii,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozumie rolę contentu jako narzędzia relacji, a nie wyłącznie promocji.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 „Ludzie, Emocje, Proces – Profesjonalne Video w Budowaniu Marki Gastronomicznej” to intensywny, praktyczny warsztat podczas którego uczestnik uczy się tworzyć autentyczne i angażujące treści wideo pokazujące ludzi, kulisy pracy i procesy gastronomiczne. Program koncentruje się na storytellingu wizualnym, filmowaniu dynamicznych ujęć w kuchni i na sali, naturalnej fotografii reportażowej oraz zaawansowanym montażu krótkich form (Reels/TikTok). Uczestnik kończy szkolenie z gotowymi materiałami wideo i zdjęciami, które wzmacniają wizerunek marki i budują zaufanie odbiorców.

DZIEŃ 1 – VIDEO PROCESOWE I STORYTELLING W GASTRONOMII

1. Storytelling wizualny w gastronomii – fundamenty (2h)

- Jak opowiadać historię bez słów?
- Rola emocji, rytmu i światła w budowaniu narracji
- Storytelling oparty na ludziach i procesie
- Scenariusze krótkich form wideo: „dzień z życia”, ASMR, backstage

2. Planowanie ujęć procesowych – budowanie scenariusza (2h)

- Identyfikacja procesów do filmowania
- Opracowanie sekwencji dynamicznych czynności
- Ujęcia obowiązkowe w wideo gastronomicznym
- Przygotowanie listy ujęć (shotlist)

3. Praktyka: Kręimy wideo procesowe w kuchni/barze (3h)

- Nagrywanie dynamicznych czynności: krojenie, nalewanie, smażenie, wykańczanie dań
- Ruch kamery: slide, follow motion, orbit, push-in
- Ujęcia mikrodetali: para, tekstura, dźwięk, ruch produktu
- Praca z trudnym światłem i ciasnymi przestrzeniami
- Nagranie min. 2 pełnych sekwencji procesowych

4. Praktyka: Rejestracja dźwięków i emocji (1h)

- ASMR w gastronomii – wykorzystanie naturalnych dźwięków
- Jak uchwycić moment, emocję, energię miejsca
- Praca z dźwiękiem w przestrzeni kuchennej i barowej

5. Montaż wideo procesowego – praca z tempem i rytmem (2h)

- Cięcia pod rytm muzyki
- Przejścia: match cuts, speed ramps, jump cuts
- Budowanie dynamiki materiału
- Wstawianie krótkich napisów i elementów narracji
- Pierwsza wersja montażowa Reels/TikTok

6. Analiza i korekta materiału (1h)

- Omówienie nagrań uczestnika
- Identyfikacja mocnych ujęć

- Wskazówki do poprawy i przygotowanie do dnia 2

7. Podsumowanie dnia (15 min)

- Omówienie postępów
- Przygotowanie listy ujęć portretowych na dzień 2

DZIEŃ 2 – LUDZIE, REPORTAŻ I AUTENTYCZNOŚĆ MARKI

1. Ludzie w gastronomii – jak fotografować i filmować zespół? (1h)

- Praca z pracownikiem jako „modelem”
- Naturalność, emocjonalność, spontaniczność w ujęciach
- Komunikacja z osobą przed kamerą
- Ujęcia: portret środowiskowy, lifestyle, action shot

2. Praktyka: Sesja wizerunkowa pracowników (3h)

- Fotografowanie zespołu przy pracy
- Budowanie opowieści o człowieku, nie tylko o potrawie
- Ujęcia reportażowe: obsługa gości, praca w kuchni, momenty spontaniczne
- Praca z tłem, wnętrzem i światłem zastanym
- Sesja portretowa + mini-reportaż

3. Lifestyle editing – obróbka zdjęć reportażowych (2h)

- Obróbka zdjęć pracowników w stylu naturalnym
- Kolorystyka lifestyle (ciepło, miękkość, realizm)
- Korekcja światła i koloru na smartfonie
- Przygotowanie serii zdjęć do publikacji

4. Zaawansowany montaż wideo: ludzie + proces (2h)

- Łączenie ujęć procesowych z ujęciami ludzi
- Budowanie historii marki w 15–25 sekundach
- Synchronizacja z muzyką
- Montaż finalnego materiału: portrety + proces + emocje
- Przygotowanie finalnej wersji Reels/TikTok

5. Strategia publikacji i storytelling marki (1h)

- Jak łączyć content produktowy z procesowym i ludzkim
- Rodzaje treści, które budują zaufanie
- Harmonogram publikacji na 30 dni
- Przegląd najlepszych praktyk i formatów

7. Prezentacja gotowych materiałów uczestnika (30 min)

- Omówienie pracy uczestnika
- Rekomendacje trenera
- Indywidualne wskazówki rozwojowe

Walidacja (30min)

Szkolenie łączy solidne podstawy teoretyczne z intensywnymi warsztatami praktycznymi, umożliwiając uczestnikom zdobycie realnych umiejętności w zakresie kształtowania wizerunku marki i skutecznej identyfikacji wizualnej.

Dla lepszego przyswojenia programu szkoleń Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne.

Usługa prowadzona jest w formie wykładu, zajęć praktycznych oraz dyskusji otwartej z uczestnikami szkolenia.

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych (45 min). Przerwy zostały wliczone do godzin usługi rozwojowej.

Nastąpiła zmiana terminu szkolenia. Szkolenie realizowane będzie w dniach 23.02.2026 oraz 24.02.2026

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Storytelling wizualny w gastronomii – fundamenty	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 16 Planowanie ujęć procesowych – budowanie scenariusza	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 16 przerwa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	11:00	11:30	00:30
4 z 16 Praktyka: Kręcimy wideo procesowe w kuchni/barze	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	11:30	13:45	02:15
5 z 16 Praktyka: Rejestracja dźwięków i emocji	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	13:45	14:30	00:45
6 z 16 Montaż wideo procesowego – praca z tempem i rytmem	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	14:30	16:00	01:30
7 z 16 Analiza i korekta materiału	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	16:00	16:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Podsumowanie dnia	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	23-02-2026	16:45	17:00	00:15
9 z 16 Ludzie w gastronomii – jak fotografować i filmować zespół?	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	24-02-2026	08:00	08:45	00:45
10 z 16 Praktyka: Sesja wizerunkowa pracowników	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	24-02-2026	08:45	11:00	02:15
11 z 16 Lifestyle editing – obróbka zdjęć reportażowych	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	24-02-2026	11:00	12:30	01:30
12 z 16 przerwa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	24-02-2026	12:30	13:00	00:30
13 z 16 Zaawansowany montaż wideo: ludzie + proces	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	24-02-2026	13:00	14:30	01:30
14 z 16 Strategia publikacji i storytelling marki	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	24-02-2026	14:30	15:15	00:45
15 z 16 Prezentacja gotowych materiałów uczestnika	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	24-02-2026	15:15	15:45	00:30
16 z 16 walidacja	-	24-02-2026	15:45	16:15	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	304,35 PLN
Koszt osobogodziny netto	304,35 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk

Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk to zakręcony foodie zakochany w smakach, teksturach i zapachach, który specjalizuje się w fotografii kulinarnej oraz prowadzeniu social mediów w branży HoReCa. Jest właścicielem studia kreatywnego Trendly, zajmującego się budowaniem wizerunku marek gastronomicznych – od restauracji i cukierni po producentów żywności i hotele.

Posiada ponad pięcioletnie doświadczenie w gastronomii – od zmywaka, przez pizzera i cukiernika, aż po specjalistę ds. marketingu kulinarnego. Od ponad dwóch lat koncentruje się wyłącznie na pracy związanej z wizerunkiem w mediach społecznościowych, content marketingiem i fotografią jedzenia.

Perfekcyjnie opanował sztukę prezentowania dań w sposób, który pobudza apetyt i buduje emocjonalną więź z odbiorcą. W trakcie swojej kariery tworzył treści wizualne i strategie promocyjne dla wielu marek z sektora gastronomicznego. Posiada również doświadczenie dydaktyczne – prowadził gościnne zajęcia z zakresu Food Design na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie oraz warsztaty dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Olsztynie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w postaci prezentacji i skryptu zostaną udostępnione dla uczestników podczas usługi oraz po jej realizacji.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi jest bezpośredni zapis na usługę za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych oraz wypełnienie ankiety oceniającej usługę rozwojową.

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz szczegółowych warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2018 r., poz. 701).

Adres

ul. Bałtycka 47
10-175 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marta Skraba

E-mail marta@it-ec.pl

Telefon (+89) 451 055 967