



Kar-Group Rafał
Karaś

Brak ocen dla tego dostawcy

Specjalista Nowoczesnej Gastronomii

Numer usługi 2025/12/08/183353/3198400

📍 zdalna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 02.03.2026 do 30.03.2026

1 800,00 PLN brutto

1 463,41 PLN netto

30,00 PLN brutto/h

24,39 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Organizacja

Grupa docelowa usługi

Dla kogo kurs:

- **Osób pracujących w branży gastronomicznej**, które chcą podnieść swoje kwalifikacje, udoskonalić techniki kulinarne oraz poznać nowoczesne standardy pracy w gastronomii.
- **Pracowników restauracji, barów, kawiarni, hoteli i firm cateringowych**, wykonujących na co dzień zadania związane z przygotowaniem potraw, obsługą klienta lub organizacją pracy na kuchni.
- **Osób planujących rozpoczęcie kariery w gastronomii**, które potrzebują kompleksowego wprowadzenia do współczesnych trendów, zasad higieny, organizacji pracy i podstaw zarządzania.
- **Przedsiębiorców i właścicieli lokali gastronomicznych**, którzy chcą poszerzyć wiedzę z zakresu efektywnej organizacji zaplecza kuchennego, zarządzania zespołem oraz podnoszenia jakości usług.
- **Uczniów i absolwentów szkół gastronomicznych**, chcących zdobyć dodatkowe kwalifikacje potwierdzone certyfikatem.

Nasze kursy posiadają certyfikat ISO, co stanowi gwarancję wysokiej jakości szkolenia oraz potwierdza jego wiarygodność dla pracodawców.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

100

Forma prowadzenia usługi

zdalna

Liczba godzin usługi

60

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do pracy w nowoczesnej gastronomii poprzez połączenie kompetencji menedżera gastronomii i szefa kuchni. Uczestnik zdobędzie wiedzę z zakresu organizacji pracy, planowania, bezpieczeństwa żywności, zarządzania personelem oraz nowoczesnych technik kulinarnych. Kurs kończy się egzaminem i uzyskaniem certyfikatów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia potrafi zorganizować pracę w kuchni i zapleczu gastronomicznym, planować menu oraz stosować zasady bezpieczeństwa i higieny żywności. Rozumie nowoczesne techniki kulinarne, potrafi nadzorować jakość potraw oraz efektywnie zarządzać personelem. Umie analizować koszty, usprawniać procesy, dbać o standard obsługi gości i wykorzystywać zdobytą wiedzę.	Weryfikacja odbywa się poprzez egzamin końcowy składający się z 15 pytań testowych jednokrotnego wyboru. Uczestnik potwierdza osiągnięcie efektów uczenia się, uzyskując minimum 70% poprawnych odpowiedzi. W przypadku niezaliczenia egzaminu przewidziano możliwość bezpłatnego podejścia do poprawek.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Cel biznesowy

Celem biznesowym szkolenia jest zwiększenie konkurencyjności uczestników na rynku pracy poprzez podniesienie ich umiejętności w obszarze zarządzania gastronomią i prowadzenia procesów kuchennych. Uczestnik zdobywa umiejętności umożliwiające efektywne kierowanie zespołem, optymalizację kosztów, poprawę jakości usług oraz rozwijanie nowoczesnych standardów gastronomicznych, co przekłada się na wzrost efektywności operacyjnej i lepsze wyniki biznesowe lokalu gastronomicznego.

Co uzyska kursant:
Po pozytywnym ukończeniu szkolenia uczestnik otrzyma:

1. Dwa certyfikaty w formacie PDF – w języku polskim oraz dodatkowo w języku angielskim lub niemieckim (do wyboru).
2. Dwa certyfikaty drukowane na eleganckim, fakturowanym papierze, zabezpieczone hologramem, również w wersji polskiej oraz w języku angielskim lub niemieckim.

Dokumenty potwierdzają zdobyte umiejętności oraz ukończenie kompendialnego szkolenia łączącego kompetencje menedżera gastronomii i szefa kuchni.

Effekt usługi

- Uczestnik przystępuje do egzaminu końcowego obejmującego 15 pytań testowych jednokrotnego wyboru.
- Potwierdzeniem osiągnięcia efektu usługi jest uzyskanie co najmniej **70% poprawnych odpowiedzi**.
- W przypadku niezaliczenia egzaminu uczestnik ma możliwość bezpłatnej poprawy.
- Po spełnieniu kryteriów weryfikacji uczestnik otrzymuje certyfikaty potwierdzające zdobyte umiejętności.

Nasze kursy posiadają certyfikat ISO, co stanowi gwarancję wysokiej jakości szkolenia oraz potwierdza jego wiarygodność dla pracodawców

Co uzyska kursant: po pozytywnym ukończeniu szkolenia uczestnik otrzyma:

1. Dwa certyfikaty w formacie PDF – w języku polskim oraz dodatkowo w języku angielskim lub niemieckim (do wyboru).
2. Dwa certyfikaty drukowane na eleganckim, fakturowanym papierze, zabezpieczone hologramem, również w wersji polskiej oraz w języku angielskim lub niemieckim.
3. Karta kompetencji (elegancki dokument potwierdzający kompetencje) - Opracowana na podstawie programu szkolenia, pokazuje dokładny zakres tematów oraz kompetencje praktyczne, jakie uczestnik nabył w trakcie nauki.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Potwierdzenie osiągnięcia efektu usługi następuje poprzez **egzamin końcowy** przeprowadzany na platformie e-learningowej. Egzamin składa się z **15 pytań testowych jednokrotnego wyboru**, które weryfikują wiedzę i umiejętności zdobyte w trakcie szkolenia. Uzyskanie **co najmniej 70% poprawnych odpowiedzi** stanowi potwierdzenie osiągnięcia założonych efektów uczenia się.

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

Ramowy program usługi

Szkolenie składa się z modułów obejmujących wiedzę i umiejętności zarówno z zakresu zarządzania gastronomią, jak i praktycznej organizacji pracy kuchni. Program realizowany jest w formie e-learningowej i obejmuje następujące obszary:

I MODUŁ

Rodzaje placówek gastronomicznych

Zasady organizacji pracy w gastronomii i w kuchni

Zadania i obowiązki szefa kuchni

Trójkąt satysfakcji w gastronomii

Szef kuchni w relacjach z innymi pracownikami i działami

Szef kuchni w lokalu gastronomicznym typu zamkniętego

II MODUŁ

Wypożyczenie techniczne i urządzenia

Jakość żywności w gastronomii

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Przygotowanie do kontroli sanepidu

III MODUŁ

Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych

Zwyczaje żywieniowe Polaków i innych narodowości

Słownik istotnych pojęć kulinarnych

IV MODUŁ

Biznes gastronomiczny

Umiejętności i cechy profesjonalnego menedżera

Polityka personalna – HR

Marketing

V MODUŁ

Materiały video (ponad 150 minut nagrań)

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 463,41 PLN
Koszt osobogodziny brutto	30,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	24,39 PLN

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzymuje **kompletny pakiet materiałów edukacyjnych**, obejmujący:

- **Ebooki w formacie PDF**, zawierające najważniejsze zagadnienia z zakresu zarządzania gastronomią i pracy szefa kuchni. Materiały stanowią kompendium wiedzy opracowane na podstawie kilku szkoleń oferowanych przez firmę szkoleniową Kar-Group.

- **Materiały wideo** przygotowane przez ekspertów: **Macieja Pokarowskiego** oraz **Natalię Tatarczuch**, prezentujące praktyczne wskazówki, nowoczesne standardy pracy oraz profesjonalne techniki gastronomiczne.
- Dostęp do platformy szkoleniowej 24/7 przez 60 dni, możliwość wielokrotnego odtwarzania lekcji oraz nauki we własnym tempie.

Pakiet materiałów pozwala uczestnikowi zdobyć szeroką, uporządkowaną wiedzę oraz praktyczne kompetencje niezbędne w nowoczesnej gastronomii.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem przystąpienia do szkolenia jest ukończone 18 lat.

Warunki techniczne

Do korzystania ze szkolenia uczestnik potrzebuje jedynie:

- stabilnego dostępu do **internetu**,
- **urządzenia mobilnego**, komputera lub tabletu umożliwiającego odtwarzanie materiałów PDF i wideo.

Nauka odbywa się na platformie **Moodle**, dostępnej online 24/7, co umożliwia realizację szkolenia w dowolnym czasie i miejscu.

Kontakt



Agnieszka Kisłowska

E-mail kargroup.oferta@gmail.com

Telefon (+48) 600 301 974