



Szkolenie Szef Kuchni

Numer usługi 2025/12/12/148235/3209168

2 263,00 PLN brutto

2 263,00 PLN netto

94,29 PLN brutto/h

94,29 PLN netto/h

Karolina Kolańska
Twoje Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

47 ocen

📍 Wrocław / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 15.06.2026 do 17.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie jest dedykowane zarówno doświadczonym szefom kuchni, którzy chcą poszerzać swoje umiejętności zarządzania zespołem, planowania menu i operowania nowoczesnymi technologiami kulinarnymi, jak i tym, którzy dopiero rozpoczynają swoją karierę na tym stanowisku. Szkolenie skierowane jest również do osób, które aspirują do objęcia pozycji szefa kuchni w przyszłości oraz dla właścicieli lokali gastronomicznych chcących lepiej zrozumieć specyfikę pracy kuchni i efektywniej współpracować ze swoim zespołem kulinarnym.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p>
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	12-06-2026
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

Celem szkolenia szefa kuchni jest przygotowanie uczestników, do samodzielnego tworzenia menu, które odpowiada aktualnym trendom żywieniowym i preferencjom klientów. Uczestnicy przygotowują się również, do skutecznego zarządzania zespołem- motywować pracowników, przydzielać zadania i rozwiązywać konflikty, aby kuchnia działała sprawnie, a dania były zawsze wysokiej jakości. Dodatkowo uczestnicy przygotowują się do planowania i zarządzania zapasami oraz kontrolować koszty.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje zarządzanie personelem oraz finansami	Rozróżnia zasady efektywnego zarządzania zespołem kuchennym, w tym techniki motywowania pracowników, delegowania zadań i rozwiązywania konfliktów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wskazuje docelową grupę oraz realizuje plan marketingowy	Analizuje trendy gastronomiczne oraz preferencje konsumentów, by stworzyć innowacyjne i atrakcyjne menu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Sprawdza i kontroluje wykonane zadania, w razie potrzeby przygotowuje plan naprawczy	Samodzielnie organizuje pracę na kuchni i konsekwentnie realizuje ustalone cele.	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

I Dzień

- Na początku jest Człowiek...
- Szef Kuchni – charyzma, etyka pracy, szacunek
- Kim jest Szef Kuchni i gdzie go szukać
- Szef Kuchni jako autorytet
- Szef Kuchni – tajemnica samorozwoju
- Szef Kuchni w hierarchii stanowisk
- Podział kompetencji w kuchni
- Relacje w restauracji Szef Kuchni – Właściciel – Kierownicy działów – Personel
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni
- Administrowanie działem kuchennym w restauracji
- Zakres odpowiedzialności prawnej Szefa Kuchni
- Modele biznesowe – Szef Kuchni – Inwestor
- Budowanie zgranego i skutecznego zespołu
- Rekrutacja i selekcja pracowników
- Wdrażanie nowego pracownika na stanowisko pracy
- Szkolenia pracowników, a rozwój firmy
- Briefing jako narzędzie komunikacji z personelem
- Tworzenie grafików pracy – systemy zmianowe
- Standardy pracownicze – zasady korzystania z lokalu gastronomicznego, manual dla kuchni
- Marketing w gastronomii – identyfikacja z lokalem gastronomicznym
- Szef Kuchni jako twarz restauracji

II Dzień

- Zarządzanie personelem
- Modele zarządzania pracownikami: delegowanie zadań, motywacja zespołu, wyznaczanie celów
- Różnice pokoleniowe – mentoring
- Użytki i druga szansa
- Posiłki pracownicze, kawa – rozwiązania i pułapki
- Profilowanie restauracji
- Etapy tworzenia karty menu oraz jej główne elementy
- Sezonowość w karcie menu – znaczenie
- Alergeny i gramatury w karcie menu
- Menu engineering
- Liderzy Twojej karty menu, czyli co i ile zarabia
- Kalkulacja i kontrola kosztów – Food Cost w różnych zakładach gastronomicznych: hotel, catering, restauracja
- Obowiązujące stawki VAT w gastronomii
- Receptura jako punkt wyjścia rentowności Twojego lokalu gastronomicznego
- Tworzenie receptur
- Prognoza Food Cost na podstawie receptur
- Straty znane i nieznanne
- Zużycie teoretyczne vs zużycie realne surowca
- Prawidłowa i rzetelna inwentaryzacja – spis z ręki
- Kontrola magazynów, składanie zamówień
- Kontrola faktur i dostawców
- Kontrola kosztów personelu
- Wypracowanie nawyków – redukcja kosztów, standaryzacja pracy
- Zero waste jako nośnik marketingowy Twojego lokalu gastronomicznego – moda czy dobra praktyka?
- Negocjacje i umowy z dostawcami
- Rachunek zysków i strat – jak interpretować
- Marża i narzut – różnice

III Dzień

- Ćwiczenia Food Cost
- Ćwiczenia marża, narzut, rentowność lokalu
- Sporządzanie ofert okolicznościowych, a wymagania gości
- Rodzaje przyjęć okolicznościowych – firmowe, oficjalne, rodzinne

- Rozliczanie imprez okolicznościowych
- Planowanie i wyposażenie kuchni w lokalu gastronomicznym
- Wymagania sanepidu – niezbędna dokumentacja
- Inspekcja sanepidu – zasady postępowania
- Podstawy GMP, GHP, HACCP, BDO
- Schematy produkcyjne, drzewa decyzyjne
- Krytyczne Punkty Kontroli – co to jest i z czego wynikają
- Zagrożenia krzyżowe
- Standaryzacja i procedury HACCP
- Sposoby i warunki przechowywania żywności
- Monitoring i zapisy
- Sporządzanie i prowadzenie dokumentacji HACCP w różnych rodzajach zakładów gastronomicznych: restauracje, bary, przedszkola
- Kontrola zapowiadana, kontrola niezapowiadana – procedury w przypadku kontroli sanepidu
- Podsumowanie, Q&A
- Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Moduł I - Przedstawienie stanowiska - Szef Kuchni	Artur Kupczyk	15-06-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	15-06-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 22 Moduł II - Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni	Artur Kupczyk	15-06-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	15-06-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 22 Moduł III - Budowanie zespołu	Artur Kupczyk	15-06-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	15-06-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 22 Moduł IV - Nowy pracownik, briefing, grafiki pracy	Artur Kupczyk	15-06-2026	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 22 I Moduł - Zarządzanie Personelem	Artur Kupczyk	16-06-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	16-06-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 22 Moduł II - Tworzenie karty menu	Artur Kupczyk	16-06-2026	11:15	13:00	01:45
11 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	16-06-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 22 Moduł III - Kalkulacja i kontrola kosztów	Artur Kupczyk	16-06-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	16-06-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 22 Moduł IV - Zarządzanie kosztami	Artur Kupczyk	16-06-2026	15:30	17:00	01:30
15 z 22 Moduł I - Ćwiczenia - Food Cost, Marża, Narzut	Artur Kupczyk	17-06-2026	09:00	11:00	02:00
16 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	17-06-2026	11:00	11:15	00:15
17 z 22 Moduł II - Sporządzanie ofert	Artur Kupczyk	17-06-2026	11:15	13:00	01:45
18 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	17-06-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 22 Moduł III - Podstawy GMP, GHP, HACCP, BDO, Inspekcja Sanepidu	Artur Kupczyk	17-06-2026	13:30	15:15	01:45
20 z 22 Przerwa	Artur Kupczyk	17-06-2026	15:15	15:30	00:15
21 z 22 Moduł IV - Warunki przechowywania żywności	Artur Kupczyk	17-06-2026	15:30	16:50	01:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 22 Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Artur Kupczyk	17-06-2026	16:50	17:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 263,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 263,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	94,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	94,29 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Kupczyk

Gotuję od ... nie pamiętam od kiedy, w każdym razie pierwsze potrawy z książki kucharskiej gotowałem stojąc na taborecie, bo nie bardzo sięgałem kuchennego blatu. Potem były szkoły gastronomiczne w których uzyskałam najpierw tytuł zawodowy Kucharza, a następnie Technika Technologii Żywienia o specjalizacji Żywienie Zbiorowe. Od ponad dwudziestu lat „dowodzę” zespołami kucharzy wspólnie pracując na zadowolenie i dopieszczeniem gości w restauracjach. Pełniłem w tym czasie funkcję Executive Chef m.innymi w takich obiektach jak Hotel Gołębiowski w Wiśle czy pięciogwiazdkowy Wellness Hotel Pod Kycmołem w Horni Lomnej w Republice Czeskiej. Po drodze i nijako w międzyczasie otwierałem i konsultowałem z dobrym skutkiem wiele lokali w całym kraju. Dziś prowadzę autorską Akademię Kulinarą na Śląsku. Myślę, że moje doświadczenie i filozofia pracy może wprowadzić zarządzanie kuchnią w Twoim lokalu na poziom, który przyniesie Ci satysfakcję i wymierne korzyści biznesowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej

- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Powstańców Śląskich 7

53-332 Wrocław

woj. dolnośląskie

Hotel Novotel

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Numer sali oznaczony będzie przy recepcji

Kontakt



KAROLINA KOLAŃSKA-SUŁKOWSKA

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853