



FUNDACJA
INSTYTUT PROJEKT
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚĆ

★★★★★ 4,9 / 5

1 671 ocen

Jakość i smak: profesjonalne usługi cateringowe i eventowe - szkolenie

Numer usługi 2025/12/12/132349/3209196

📍 Goszków / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 02.02.2026 do 06.02.2026

7 250,00 PLN brutto

7 250,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do pracowników przedsiębiorstwa z branży gastronomicznej, w szczególności do kucharzy, pracowników kuchni oraz personelu gastronomicznego bezpośrednio zaangażowanych w przygotowywanie, wydawanie i serwowanie posiłków oraz organizację pracy kuchni podczas realizacji usług cateringowych i obsługi imprez okolicznościowych.

Szkolenie dedykowane jest zarówno doświadczonym pracownikom, jak i nowym członkom zespołu, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie organizacji pracy kuchni, planowania i przygotowania potraw, zarządzania czasem, utrzymywania wysokich standardów jakości i estetyki dań oraz przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

31-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

50

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Jakość i smak: profesjonalne usługi cateringowe i eventowe – szkolenie” przygotowuje do samodzielnego i profesjonalnego przygotowywania posiłków na potrzeby usług cateringowych i obsługi imprez okolicznościowych, z uwzględnieniem efektywnej organizacji pracy kuchni, planowania procesów kulinarnych, zarządzania czasem, utrzymywania wysokich standardów jakości i estetyki dań oraz przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik definiuje specyfikę usług cateringowych oraz różnice pomiędzy cateringiem a gastronomią stacjonarną.	Uczestnik identyfikuje cechy rynku cateringowego, wskazuje kluczowe różnice organizacyjne i produkcyjne między cateringiem a gastronomią stacjonarną.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje rolę kuchni w realizacji usług cateringowych i obsłudze imprez okolicznościowych.	Uczestnik określa znaczenie organizacji pracy kuchni dla jakości i sprawnej realizacji usług cateringowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik planuje procesy pracy kuchni podczas realizacji usług cateringowych.	Uczestnik opracowuje prawidłową kolejność działań oraz identyfikuje zasady podziału zadań i zarządzania czasem w kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje zasady tworzenia menu cateringowego oraz planowania produkcji kuchennej.	Uczestnik dobiera menu do rodzaju wydarzenia i liczby gości oraz wskazuje etapy planowania produkcji kuchennej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik dobiera surowce oraz identyfikuje ilości potraw na potrzeby usług cateringowych.	Uczestnik wskazuje odpowiednie surowce i półprodukty oraz prawidłowo określa ilości porcji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik definiuje standardy jakości potraw oraz zasady kontroli jakości w kuchni cateringowej.	Uczestnik identyfikuje etapy kontroli jakości oraz czynniki wpływające na smak, estetykę i jakość potraw.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje zasady higieny i bezpieczeństwa żywności w usługach cateringowych	Uczestnik wskazuje zasady higieny, przechowywania, transportu i wydawania potraw oraz rozpoznaje potencjalne zagrożenia.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zarządza realizacją usług cateringowych oraz reaguje na sytuacje nieprzewidziane.	Uczestnik wskazuje sposoby rozwiązywania problemów operacyjnych oraz działania usprawniające organizację pracy kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik definiuje i porządkuje wiedzę zdobytą podczas szkolenia.	Uczestnik uzyskuje pozytywny wynik z testu końcowego obejmującego zagadnienia ze wszystkich modułów szkolenia.	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

Szkolenie skierowane jest do pracowników przedsiębiorstwa z branży gastronomicznej, w szczególności do kucharzy, pracowników kuchni oraz personelu gastronomicznego bezpośrednio zaangażowanych w przygotowywanie, wydawanie i serwowanie posiłków oraz organizację pracy kuchni podczas realizacji usług cateringowych i obsługi imprez okolicznościowych.

Warunki organizacyjne dla zajęć stacjonarnych:

Sala konferencyjna z klimatyzacją oraz WiFi, wyposażona w telewizor/projektor do udostępnienia prezentacji multimedialnej przez osobę prowadzącą.

Materiały papiernicze oraz piśmiennicze oraz artykuły spożywcze dla uczestników szkolenia.

Podział godzinowy szkolenia:

Harmonogram szkolenia jest zaplanowany w godzinach zegarowych (60 minut). Wszystkie przerwy w toku szkolenia trwają 15 minut. Zostały one uwzględnione w harmonogramie i nie wliczają się w czas szkolenia.

Całkowity czas szkolenia wynosi 50 godzin, które realizowane w całości w formie stacjonarnej.

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

W każdym dniu usługi odbywają się zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne z zakresu tematycznego zawartego w karcie. Zajęcia teoretyczne stanowią 25h szkolenia, a zajęcia praktyczne 24h. Ostatnia godzina usługi przeznaczona została na walidację efektów szkolenia.

Walidacja efektów szkolenia trwa 1 godzinę zegarową. Jest ona przeprowadzona w formie testu teoretycznego z automatycznie generowanym wynikiem. Test jest udostępniony uczestnikom za pomocą linku lub kodu QR. Proces walidacji jest rozdzielony od procesu kształcenia i szkolenia.

Moduł I – Podstawy usług cateringowych i organizacja pracy kuchni

- Charakterystyka rynku usług cateringowych i gastronomii eventowej
- Różnice między gastronomią stacjonarną a cateringiem
- Rola kuchni w kompleksowej realizacji usług cateringowych
- Organizacja zaplecza kuchennego w cateringu
- Planowanie procesów kuchennych przy realizacji wydarzeń
- Podział zadań i odpowiedzialności w zespole kuchennym
- Zarządzanie czasem i kolejnością prac
- Optymalizacja pracy kuchni przy większych zamówieniach

Moduł II – Planowanie menu i proces przygotowania potraw

- Zasady tworzenia menu cateringowego
- Dopasowanie menu do rodzaju wydarzenia i liczby gości
- Planowanie produkcji kuchennej krok po kroku
- Dobór surowców, półproduktów i komponentów dań
- Kalkulacja ilości potraw i porcji
- Organizacja przygotowań wstępnych
- Techniki przygotowania potraw na potrzeby cateringu
- Praca z półproduktami i daniami przygotowywanymi etapami

Moduł III – Jakość, smak i estetyka dań

- Definicja jakości w usługach cateringowych
- Standardy jakości potraw i ich utrzymanie
- Kontrola jakości na poszczególnych etapach produkcji
- Zachowanie walorów smakowych i tekstury potraw
- Estetyka i prezentacja dań cateringowych
- Wpływ sposobu przygotowania na końcowy efekt potraw
- Minimalizowanie strat jakościowych
- Reagowanie na nieprawidłowości jakościowe

Moduł IV – Higiena, bezpieczeństwo żywności i logistyka

- Podstawowe zasady higieny w pracy kuchni cateringowej
- Bezpieczeństwo żywności na każdym etapie przygotowania
- Zapobieganie skażeniom i zagrożeniom
- Przechowywanie półproduktów i potraw gotowych
- Przygotowanie potraw do transportu
- Utrzymanie odpowiednich warunków podczas przewozu
- Organizacja wydawania posiłków podczas wydarzeń
- Odpowiedzialność personelu za bezpieczeństwo żywności

Moduł V – Realizacja usług cateringowych i doskonalenie standardów

- Organizacja pracy kuchni podczas realizacji wydarzeń
- Współpraca zespołowa w warunkach zwiększonego obciążenia
- Komunikacja w zespole kuchennym
- Reagowanie na zmiany i sytuacje nieprzewidziane
- Rozwiązywanie problemów operacyjnych
- Analiza przebiegu realizacji usługi cateringowej
- Wyciąganie wniosków i wprowadzanie usprawnień
- Budowanie i utrzymywanie standardów pracy kuchni

Walidacja - test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Moduł I – Podstawy usług cateringowych i organizacja pracy kuchni	Jacek Bernacki	02-02-2026	08:00	12:00	04:00
2 z 16 Moduł I – Podstawy usług cateringowych i organizacja pracy kuchni	Jacek Bernacki	02-02-2026	12:15	15:15	03:00
3 z 16 Moduł I – Podstawy usług cateringowych i organizacja pracy kuchni	Jacek Bernacki	02-02-2026	15:30	18:30	03:00
4 z 16 Moduł II – Planowanie menu i proces przygotowania potraw	Jacek Bernacki	03-02-2026	08:00	12:00	04:00
5 z 16 Moduł II – Planowanie menu i proces przygotowania potraw	Jacek Bernacki	03-02-2026	12:15	15:15	03:00
6 z 16 Moduł II – Planowanie menu i proces przygotowania potraw	Jacek Bernacki	03-02-2026	15:30	18:30	03:00
7 z 16 Moduł III – Jakość, smak i estetyka dań	Jacek Bernacki	04-02-2026	08:00	12:00	04:00
8 z 16 Moduł III – Jakość, smak i estetyka dań	Jacek Bernacki	04-02-2026	12:15	15:15	03:00
9 z 16 Moduł III – Jakość, smak i estetyka dań	Jacek Bernacki	04-02-2026	15:30	18:30	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 16 Moduł IV – Higiena, bezpieczeństwo żywności i logistyka	Jacek Bernacki	05-02-2026	08:00	12:00	04:00
11 z 16 Moduł IV – Higiena, bezpieczeństwo żywności i logistyka	Jacek Bernacki	05-02-2026	12:15	15:15	03:00
12 z 16 Moduł IV – Higiena, bezpieczeństwo żywności i logistyka	Jacek Bernacki	05-02-2026	15:30	18:30	03:00
13 z 16 Moduł V – Realizacja usług cateringowych i doskonalenie standardów	Jacek Bernacki	06-02-2026	08:00	12:00	04:00
14 z 16 Moduł V – Realizacja usług cateringowych i doskonalenie standardów	Jacek Bernacki	06-02-2026	12:15	15:15	03:00
15 z 16 Moduł V – Realizacja usług cateringowych i doskonalenie standardów	Jacek Bernacki	06-02-2026	15:30	17:30	02:00
16 z 16 Walidacja - test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie	Jacek Bernacki	06-02-2026	17:45	18:45	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 250,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Bernacki

Jacek Bernacki to doświadczony szef kuchni, który zdobył swoje umiejętności pracując w renomowanych restauracjach w całej Polsce. Przez lata swojej kariery przeszedł przez wiele stanowisk kucharskich, co pozwoliło mu zdobyć kompleksową wiedzę zarówno o kuchni tradycyjnej, jak i nowoczesnej. Jacek uczestniczył w otwieraniu i wdrażaniu kuchni od podstaw w licznych lokalach, co wymagało nie tylko doskonałych umiejętności kulinarnych, ale także zrozumienia potrzeb operacyjnych i organizacyjnych restauracji. Dzięki swojemu zaangażowaniu, wiedzy i pasji do gotowania, Jacek pomaga rozwijać kulinarny potencjał młodszych kucharzy, inspirując ich do kreatywnego podejścia w kuchni i doskonalenia swoich umiejętności. Posiada doświadczenie zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach usługi każdemu z uczestników zostaną udostępnione niezbędne materiały, które wspierają realizację celów szkolenia.

Materiały obejmują:

- materiały papiernicze i piśmiennicze,
- prezentację multimedialną,
- skrypt szkolenia wraz z case studies
- artykuły spożywcze.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: Usługi zwolnione z podatku VAT na podstawie par. 3 ust 1 pkt 14 Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. (tekst jednolity Dz.U. 2018 z dnia 10.04.2018 poz 701 z późn. zmianami).

Harmonogram jest zaplanowany w godzinach zegarowych, przerwy są uwzględnione i nie wliczają się w czas trwania szkolenia.

Harmonogram może ulec zmianie.

Walidacja efektów szkolenia odbędzie się w formie testu z automatycznie generowanym wynikiem, przy zachowaniu odrębności procesu szkolenia od procesu walidacji.

Adres

Goszków 12a
74-505 Goszków
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Jagoda Ozga

E-mail jagoda.ozga@fipp.com.pl

Telefon (+48) 603 412 252