



Szkolenie Szef Kuchni jako lider

Numer usługi 2025/12/16/179308/3215973

810,00 PLN brutto
810,00 PLN netto
101,25 PLN brutto/h
101,25 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5

14 ocen

📄 Usługa szkoleniowa

📺 zdalna w czasie rzeczywistym

🕒 08:00 h

📅 20.07.2026 do 20.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej, które chcą rozwijać swoje umiejętności przywódcze, organizacyjne i zarządcze w kuchni oraz w restauracji. Grupa docelowa obejmuje:

- **Szefów Kuchni** – osoby odpowiedzialne za zarządzanie zespołem kucharskim, organizację pracy i optymalizację kosztów w gastronomii.
- **Zastępców Szefa Kuchni** – osoby przygotowujące się do objęcia funkcji Szefa Kuchni lub wspierające go w codziennym zarządzaniu zespołem.
- **Kucharzy z ambicjami awansu** – osoby, które planują rozwój swojej kariery i chcą zdobyć wiedzę na temat zarządzania personelem i organizacji pracy w kuchni.
- Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "**Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i Uczestników Projektu "**Nowy start w Małopolsce z EURESem**

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

13-07-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „Szef Kuchni jako Lider” przygotowuje uczestnika do rozpoznawania i identyfikowania podstawowych zagadnień z zakresu roli lidera w zespole gastronomicznym, kluczowych cech przywódczych, zarządzania zadaniami i czasem, budowania własnej marki zawodowej oraz formułowania celów zawodowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje kluczowe cechy skutecznego lidera w gastronomii.	Wybiera z listy cechy skutecznego lidera w kuchni spośród podanych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia znaczenie exposé Szefa Kuchni jako narzędzia komunikacji z zespołem.	Definiuje pojęcie exposé w kontekście pracy Szefa Kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wymienia elementy marki osobistej Szefa Kuchni	Identyfikuje przynajmniej trzy elementy składające się na markę osobistą	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wskazuje źródła wiedzy i rozwoju zawodowego dla Szefów Kuchni.	Uczestnik podaje minimum 2 źródła rozwoju	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia poziomy hierarchii w strukturze gastronomicznej	Potrafi określić, komu podlega w strukturze restauracji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1

- Szef Kuchni – cechy i umiejętności skutecznego lidera.
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni.
- Twoje miejsce w hierarchii. Poznaj rolę, która buduje sukces zespołu.
- Czego od Ciebie oczekują? Zrozum oczekiwania właścicieli, pracowników i gości.
- Expose Szefa Kuchni. Stwórz przemówienie, które zjednoczy Twój zespół.
- Buduj swoją markę: postawa, wartości i unikalny styl.
- Organizacja pracy Szefa Kuchni – zarządzaj sobą w czasie i zadaniach
- Najczęstsze błędy Szefów Kuchni – jak ich unikać?
- Rozwijaj się i inspiruj. Odkryj źródła wiedzy, które podniosą Twoje umiejętności.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Szef Kuchni jako Lider (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	20-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	20-07-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 8 Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 8 Przerwa	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Expose Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 8 Organizacja pracy Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	15:40	16:45	01:05
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	810,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	810,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

101,25 PLN

Koszt osobogodziny netto

101,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

RAFAŁ GRZEGORZEK

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony Szef Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarного Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szef Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla Szefów Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 8 godzin zegarowych

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Szkolenie stanowi element szerszego programu rozwojowego „Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji”, w ramach którego realizowany jest również moduł „Szef Kuchni – Przywództwo, Komunikacja i Zespół”.

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego szkolenia, modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie.

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Jednocześnie Sprzedawca korzysta ze zwolnienia podmiotowego z podatku VAT na podstawie art. 113 ustawy o VAT.

W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych cena netto = cena brutto – VAT nie jest doliczany z uwagi na zwolnienie podmiotowe z VAT.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM) współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



RAFAŁ GRZEGORZEK

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547