



## Zarządzanie zespołem kuchennym

Numer usługi 2025/12/16/179308/3215994

1 620,00 PLN brutto

1 620,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 17.08.2026 do 18.08.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój, Małopolski Pociąg do kariery, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Szefów kuchni</b>, Aby rozwijać umiejętności zarządzania zespołem i organizacji pracy w kuchni. Dzięki szkoleniu poprawią efektywność pracy i zaangażowanie swojego zespołu.</li> <li>• <b>Menedżerów gastronomii</b>, Aby skuteczniej zarządzać personelem i budować pozytywną atmosferę w pracy. Szkolenie pomoże lepiej planować działania i osiągać cele biznesowe.</li> <li>• <b>Właścicieli restauracji</b>, Aby budować zaangażowany zespół i skutecznie rozwijać swój biznes. Szkolenie ułatwi zarządzanie personelem i podnoszenie jakości usług.</li> <li>• Usługa adresowana również do uczestników projektu „<b>Kierunek – Rozwój</b>”</li> <li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "<b>Małopolski pociąg do kariery - sezon 1</b>" i Uczestników Projektu "<b>Nowy start w Małopolsce z EURESem</b></li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	10-08-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym

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

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Uczestnik szkolenia „Zarządzanie zespołem kuchennym” rozpoznaje zasady organizowania pracy zespołu kuchennego, delegowania zadań, budowania pozytywnej atmosfery, a także skuteczne metody motywowania, rekrutacji i rozwoju pracowników, pozwalające na efektywne zarządzanie zespołem w gastronomii.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rolę lidera w zespole kuchennym.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia cechy skutecznego lidera w kuchni.</li> <li>• Odróżnia zachowania wspierające zespół od tych, które obniżają efektywność.</li> <li>• Uzasadnia, w jaki sposób lider wpływa na zaangażowanie i atmosferę pracy.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje pracę zespołu kuchennego z uwzględnieniem podziału ról i obowiązków.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wskazuje kluczowe elementy organizacji pracy w kuchni.</li> <li>• Definiuje zasady skutecznego podziału obowiązków w zespole.</li> <li>• Dobiera odpowiednie metody planowania zadań w zależności od struktury zespołu.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Deleguje zadania z uwzględnieniem kompetencji członków zespołu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteryzuje zasady efektywnego delegowania zadań.</li> <li>• Rozróżnia sytuacje, w których delegowanie przynosi wzrost wydajności.</li> <li>• Ocena poziomu kompetencji członków zespołu jako podstawa delegowania.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje zasady skutecznej komunikacji wewnątrz zespołu kuchennego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identyfikuje elementy skutecznej komunikacji w kuchni.</li> <li>• Rozpoznaje bariery komunikacyjne i sposoby ich eliminacji.</li> <li>• Dobiera formy komunikacji adekwatne do sytuacji zespołowej.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia mocne i słabe strony członków zespołu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia narzędzia i metody oceny kompetencji pracowników.</li> <li>• Określa przykłady mocnych i słabych stron w pracy kucharza.</li> <li>• Uzasadnia znaczenie indywidualnego podejścia w zarządzaniu ludźmi.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje metody budowania motywacji i zaangażowania pracowników.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozróżnia motywację wewnętrzną i zewnętrzną.</li> <li>• Wskazuje przykłady działań zwiększających zaangażowanie w zespole.</li> <li>• Charakteryzuje działania lidera wpływające na utrzymanie motywacji.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje proces wdrożenia nowego pracownika do zespołu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opisuje etapy skutecznego onboardingu w kuchni.</li> <li>• Dobiera działania wspierające adaptację nowych członków zespołu.</li> <li>• Identyfikuje błędy, których należy unikać w procesie wdrażania.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje działania wpływające na pozytywną atmosferę i kulturę pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia czynniki wpływające na atmosferę w zespole.</li> <li>• Odróżnia zachowania wzmacniające współpracę od destrukcyjnych.</li> <li>• Uzasadnia znaczenie kultury pracy w utrzymaniu stabilnego zespołu.</li> </ul>	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

## DZIEŃ 1

- Jak rola lidera wpływa na efektywność zespołu w kuchni?
- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmocnij zespół.
- Zarządzanie czasem w kuchni – triki na płynny przepływ pracy.
- Kluczowe aspekty komunikacji w kuchni i restauracji.
- Jak tworzyć i utrzymywać pozytywną kulturę zespołu?
- Rekrutacja – jak znaleźć i wprowadzić odpowiednich ludzi?
- Wprowadzenie nowych pracowników krok po kroku.
- Ocena roczna – skuteczne narzędzie rozwoju zespołu.
- Jak radzić sobie z błędami i konfliktami w zespole?
- Budowanie zaangażowania i motywacja pracowników.
- Rozpoznawanie mocnych i słabych stron członków zespołu.

## DZIEŃ 2

- Jak tworzyć pozytywną atmosferę w pracy zespołu?
- Skuteczne metody pracy z różnorodnymi pokoleniami w zespole.
- Budowanie marki, w której pracownicy chcą zostać na dłużej.
- Jakie cechy zespołu są kluczowe, a jakich unikać?
- Motywacja wewnętrzna i zewnętrzna – co działa najlepiej?
- Jak rozpoznać mocne i słabe strony członków zespołu?
- Sprawdzone sposoby na budowanie zaangażowania w zespole.
- Delegowanie zadań – praktyczne wskazówki i narzędzia.
- Wyznaczanie celów, które motywują i prowadzą do sukcesu.
- Jak zwiększyć efektywność pracy zespołu na co dzień?
- Podsumowanie – wnioski i plan dalszego rozwoju zespołu.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 18 godzin dydaktycznych, w tym 18 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

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 przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Rola lidera i organizacja pracy w kuchni ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	17-08-2026	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 15</b> Przerwa	Paweł Salamon	17-08-2026	11:00	11:20	00:20
<b>3 z 15</b> Delegowanie zadań i zarządzanie czasem ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	17-08-2026	11:20	13:00	01:40
<b>4 z 15</b> Przerwa	Paweł Salamon	17-08-2026	13:00	13:30	00:30
<b>5 z 15</b> Komunikacja i kultura zespołu ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	17-08-2026	13:30	15:15	01:45
<b>6 z 15</b> Przerwa	Paweł Salamon	17-08-2026	15:15	15:40	00:25
<b>7 z 15</b> Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	17-08-2026	15:40	17:00	01:20
<b>8 z 15</b> Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	18-08-2026	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 Przerwa	Paweł Salamon	18-08-2026	11:00	11:20	00:20
10 z 15 Praca z różnorodnymi pokoleniami i utrzymanie pracowników ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	18-08-2026	11:20	13:00	01:40
11 z 15 Przerwa	Paweł Salamon	18-08-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Motywowanie i rozwój członków zespołu ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	18-08-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 15 Przerwa	Paweł Salamon	18-08-2026	15:15	15:40	00:25
14 z 15 Wyznaczanie celów i zwiększanie efektywności zespołu ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salamon	18-08-2026	15:40	16:45	01:05
15 z 15 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Paweł Salamon	18-08-2026	16:45	17:00	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny

Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 620,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Paweł Salamon

Szef kuchni Restauracji Destylarnia w Pałacu Mierzęcin, wyznaje zasadę, że sukces wymaga pasji, cierpliwości i konsekwentnego inwestowania w przyszłość. Razem z zespołem kuchni opiera swoją filozofię gotowania na prostocie i zdrowym podejściu do jedzenia, co znajduje odzwierciedlenie w każdej przygotowanej potrawie.

Jest zdobywcą Kulinarного Pucharu Polski oraz laureatem wielu prestiżowych wyróżnień kulinarnych. Jego doświadczenie i zaangażowanie pozwoliły mu z powodzeniem pełnić rolę trenera i mentora młodych adeptów sztuki kulinarnej, przygotowując ich do międzynarodowych konkursów EuroSkills i WorldSkills. Na co dzień dzieli się również swoją wiedzą jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Jego umiejętność pracy z ludźmi, budowania zespołu i przekazywania wartościowych lekcji w praktyczny sposób sprawiają, że jest postrzegany jako autorytet w swojej dziedzinie. Aktywnie współpracuje z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz z Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji, wspierając rozwój edukacji zawodowej w Polsce.

Jego codzienna praca łączy wieloletnie doświadczenie z zaangażowaniem w rozwój młodych talentów, które kształtuje zarówno w kuchni, jak i na salach edukacyjnych.

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 16 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 ( lub 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