



Zrównoważony Rozwój w Gastronomii

Numer usługi 2025/12/16/179308/3216089

810,00 PLN brutto

810,00 PLN netto

101,25 PLN brutto/h

101,25 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📄 Usługa szkoleniowa

📄 zdalna w czasie rzeczywistym

🕒 08:00 h

📅 26.10.2026 do 26.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

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

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefowie Kuchni:** Odkryj, jak Twoja kuchnia może być bardziej zrównoważona i ekologiczna, jednocześnie wprowadzając innowacyjne rozwiązania, które wspierają środowisko i zwiększają zyski.
- **Kucharze:** Naucz się, jak Twoje codzienne działania mogą wspierać cele zrównoważonego rozwoju, od wyboru produktów po minimalizację odpadów w gastronomii.
- **Właściciele Restauracji:** Dowiedz się, jak wdrożenie SDG może przynieść korzyści finansowe, podnieść wizerunek Twojej restauracji i przyciągnąć świadomych ekologicznie klientów.
- **Managerowie Gastronomii:** Poznaj strategię organizacyjną i technologiczną, które pomogą Ci skutecznie zarządzać zasobami, zredukować koszty i wspierać zrównoważony rozwój Twojego zespołu.
- 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	09-11-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	8
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. Celem usługi szkoleniowej „Zrównoważony Rozwój w Gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie celów zrównoważonego rozwoju (SDG), identyfikowanie działań zgodnych z zasadami zrównoważonej gastronomii, wskazywanie przykładów ekologicznych i etycznych praktyk oraz znajomość zasad odpowiedzialnego prowadzenia działalności gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje cele Zrównoważonego Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> Definiuje 17 celów SDG ustanowionych przez ONZ. Uzasadnia znaczenie SDG w kontekście funkcjonowania lokalu gastronomicznego. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
<p>Ocenia możliwości wdrożenia SDG w gastronomii bez dużych nakładów finansowych.</p> <p>Rozróżnia przykłady innowacji wspierających zrównoważony rozwój w gastronomii.</p> <p>Analizuje działania gastronomiczne pod kątem ich zgodności z zasadami zrównoważonego rozwoju.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Wskazuje działania możliwe do realizacji bez inwestycji kapitałowych. Charakteryzuje korzyści wynikające z wprowadzania działań zgodnych z SDG. Wymienia technologie i rozwiązania stosowane w praktyce (np. ograniczenie marnowania żywności, oszczędność energii). Ocenia ich wpływ na środowisko, etykę i ekonomię działalności gastronomicznej. Identyfikuje rozwiązania ekologiczne, etyczne i oszczędne. Ocenia zgodność działań w restauracji z zasadami CSR i SDG. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
Charakteryzuje znaczenie społecznej odpowiedzialności biznesu w branży gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none"> Omawia wpływ CSR na relacje z pracownikami, gośćmi i społecznością lokalną. Wskazuje działania CSR możliwe do wdrożenia w 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

- Poznaj 17 celów zrównoważonego rozwoju i ich znaczenie dla branży.
- Zrozum, dlaczego ONZ stworzyło SDG i jakie mają cele globalne.
- Dowiedz się, jak realizować SDG bez dużych inwestycji w gastronomii.
- Odkryj korzyści dla Twojej restauracji wynikające z wdrażania SDG.
- Poznaj innowacje technologiczne wspierające zrównoważony rozwój.
- Dowiedz się, jak organizacyjnie dostosować biznes do celów SDG.
- Sprawdź, czy Twoje rozwiązania są ekologiczne, etyczne i oszczędne.
- Odkryj najlepsze ekologiczne praktyki dla swojej restauracji.
- Zobacz, jak branża gastronomiczna skutecznie wdraża cele SDG.
- Zrozum, czym jest społeczna odpowiedzialność biznesu w gastronomii.
- Dowiedz się, komu przynosi korzyści odpowiedzialny biznes.
- Poznaj praktyczne sposoby na wdrożenie SDG w Twoim lokalu.
- Zainspiruj się przykładami zrównoważonej gastronomii w Polsce.
- Przygotuj swój biznes na długofalowe korzyści ekologicznych działań.

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 Cele Zrównoważonego o Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 8 Wdrażanie SDG w gastronomii bez dużych inwestycji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 8 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Innowacje, dobre praktyki i odpowiedzialność społeczna biznesu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 8 Ekologiczne działania w restauracji i planowanie długofalowych korzyści (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	16:45	17:00	00:15

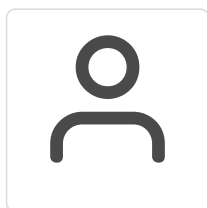
Cennik

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

Danuta Figurska-Ciura

Profesor uczelni na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, związana z uczelnią od 2001 roku. Obecnie pracuje w Katedrze Żywienia Człowieka, gdzie łączy naukę, edukację i praktykę. Jej zainteresowania naukowe obejmują technologię gastronomii, zarządzanie w placówkach gastronomicznych, a także rolę składników biologicznie aktywnych w żywieniu człowieka.

Dr Figurska-Ciura jest uznaną badaczką, autorką i współautorką ponad 80 recenzowanych publikacji oraz uczestniczką ponad 50 konferencji naukowych o zasięgu międzynarodowym i krajowym. W swojej pracy porusza również tematy związane z wartością odżywczą białek konwencjonalnych i niekonwencjonalnych, zwyczajami żywieniowymi różnych grup populacyjnych, w tym wegetarian i wegan, oraz prawem żywnościowym.

Od wielu lat aktywnie angażuje się w edukację akademicką, prowadząc zajęcia z technologii gastronomii, prawa żywnościowego i żywienia człowieka. Była promotorem ponad 80 prac magisterskich, inżynierskich i licencjackich oraz współautorką dwóch podręczników akademickich. Jako certyfikowany tutor prowadzi zajęcia w formie tutoringu i wdraża innowacyjne metody nauczania na poziomie akademickim.

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 część programu „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”, w ramach którego realizowany jest również moduł „**Szef Kuchni – Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna**”.

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