



Szef Kuchni - Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna

Numer usługi 2025/12/16/179308/3216208

3 100,00 PLN brutto

3 100,00 PLN netto

96,88 PLN brutto/h

96,88 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAL

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 31.08.2026 do 28.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie przeznaczone jest dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie kontroli kosztów, zarządzania budżetem kuchni oraz zwiększania efektywności operacyjnej. Szkolenie dostarcza wiedzy na temat optymalizacji kosztów surowców i pracy zespołu, tworzenia skutecznych receptur oraz świadomego zarządzania rentownością kuchni. • Kucharzy: którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę z zakresu zarządzania kosztami w gastronomii, food costu oraz organizacji procesów kuchennych. Uczestnictwo w szkoleniu to także szansa na rozwój zawodowy i przygotowanie się do objęcia • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu " Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem • Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	32

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „SzeF Kuchni – Poziom 2: Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie elementów struktury kosztów w gastronomii, identyfikowanie zasad planowania pracy zespołu kuchennego, wskazywanie metod optymalizacji procesów kuchennych i budżetowych oraz znajomość podstaw zarządzania efektywnością operacyjną.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem kosztów personelu.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia składniki kosztów pracy w gastronomii (Labour Cost), • Rozróżnia stałe i zmienne składniki kosztów personelu, • Uzasadnia znaczenie kontroli kosztów pracy w działalności kuchni. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje czynniki wpływające na poziom kosztów pracowniczych w kuchni.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje czynniki podnoszące lub obniżające koszty pracy, • Porównuje różne formy zatrudnienia pod kątem ich wpływu na koszty, • Ocenia wpływ systemów premiowych i napiwków na motywację i budżet. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje grafik pracy zespołu kuchennego zgodnie z zasadami efektywnego zarządzania personelem.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje zasady tworzenia grafików tygodniowych i miesięcznych, • Rozróżnia modele pracy w kuchni oraz ich wpływ na efektywność, • Charakteryzuje aspekty prawne związane z planowaniem czasu pracy. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje pracę w kuchni zgodnie z zasadami ergonomii i optymalizacji procesów.	<ul style="list-style-type: none"> • Opisuje podział stref pracy w kuchni, • Wyjaśnia znaczenie ergonomii i jej wpływ na wydajność, • Wskazuje sprzęty i rozwiązania poprawiające organizację miejsca pracy. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje harmonogramy pracy kuchni uwzględniające dzienne, tygodniowe i miesięczne zadania.	<ul style="list-style-type: none"> • Definiuje typy harmonogramów i ich funkcje, • Ocenia korzyści z planowania mise en place i obróbki potraw, • Charakteryzuje wpływ dyscypliny i podziału odpowiedzialności na realizację planów. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii.</p> <p>Definiuje pojęcie i składniki food costu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia podstawowe grupy kosztów w gastronomii (surowce, personel, operacyjne), • Opisuje zależności między kategoriami kosztów a rentownością lokalu. • Wskazuje różnice między food costem teoretycznym a rzeczywistym, • Rozróżnia składniki wchodzące w skład food costu. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Analizuje wpływ ubytku produkcyjnego na koszty.</p> <p>Projektuje receptury z uwzględnieniem kontroli kosztów surowca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Określa metody liczenia ubytków produkcyjnych, • Uzasadnia konieczność monitorowania strat produkcyjnych w kuchni. • Dobiera składniki zgodnie z założonym kosztem porcji, • Kalkuluje koszt surowca na podstawie receptury i cen jednostkowych. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Identyfikuje ukryte koszty w gastronomii.</p> <p>Definiuje podstawowe pojęcia finansowe związane z działalnością gastronomiczną.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia przykłady kosztów ukrytych (np. nieewidencjonowane straty, marnotrawstwo), • Wyjaśnia konsekwencje braku kontroli nad kosztami dodatkowymi. • Rozróżnia pojęcia: przychód, koszt, zysk brutto i netto. • Charakteryzuje zależności między przychodami a kosztami działalności gastronomicznej. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Oblicza marżę gastronomiczną i interpretuje jej znaczenie dla rentowności.</p> <p>Analizuje składniki budżetu operacyjnego i ich wpływ na koszty kuchni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oblicza marżę gastronomiczną na podstawie danych liczbowych. • Uzasadnia, jakie działania mogą wpłynąć na zwiększenie marży. • Charakteryzuje główne grupy kosztów operacyjnych w gastronomii. • Ocena, które elementy budżetu generują największe obciążenia finansowe. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Stosuje techniki ograniczania kosztów operacyjnych w kuchni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia przykłady działań optymalizujących koszty kuchni. • Uzasadnia, które techniki mogą być zastosowane w konkretnych sytuacjach gastronomicznych. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) w zarządzaniu kuchnią.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia najważniejsze KPI dla kuchni gastronomicznej (np. food cost, labour cost, sprzedaż na godzinę). • Wyjaśnia, jak konkretne wskaźniki wpływają na decyzje menedżerskie. 	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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1

- Struktura kosztów w gastronomii – omówienie składników.
- Co wchodzi w skład LC (Labour Cost).
- Czynniki wpływające na koszty personelu w lokalu.
- Jak ograniczać koszty pracy – praktyczne zasady.
- Znaczenie form zatrudnienia w kosztach pracowniczych.
- Współpraca z działem kadr – kluczowe aspekty.
- Systemy premiowe i prowizje – motywacja pracowników.
- Omówienie napiwków i ich znaczenia w pracy zespołu.
- Tworzenie grafiku pracy – zasady i dobre praktyki.
- Grafiki tygodniowy i miesięczny – planowanie czasu.
- Aspekty prawne tworzenia grafików pracy.
- Modele pracy i ich wpływ na wydajność zespołu.
- Automatyzacja procesów – oszczędność czasu.

DZIEŃ 2

- Zarządzanie czasem i ustalanie priorytetów.
- Hierarchia w kuchni – role i ich znaczenie.

- Strefy pracy w kuchni – podział i optymalizacja.
- Ergonomia kuchni – zasady poprawy wydajności.
- Rodzaje sprzętu zwiększającego ergonomię pracy.
- Harmonogramyienne, tygodniowe i miesięczne.
- Standaryzacja pracy na kuchni
- Mise en place – organizacja miejsca pracy.
- Planowanie potraw z wyprzedzeniem.
- Obróbka termiczna – wydajność w procesach kuchennych.
- Dyscyplina pracy – klucz do efektywności.
- Przełamywanie monotonii i odpowiedzialności w kuchni.

DZIEŃ 3

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Koszty przypraw, olejów, dekoracji: zasady rozliczania
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

DZIEŃ 4

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.
- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.
- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.
- Analiza sprzedaży – dania, goście, godziny szczytu.
- Checklista finansowa dla szefa kuchni – krok po kroku.
- Zrozumienie KPI – kluczowe wskaźniki dla zarządzania kuchnią.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu każdej części szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Łącznie zaplanowano 3 walidacje – każda część kończy się oddzielnym testem. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi w każdym z 3 testów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Struktura kosztów i podstawy kontroli Food Costu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 31 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 31 Znaczenie receptur i ubytków produkcyjnych w zarządzaniu kosztami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 31 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 31 Rozliczanie dodatków, inwentaryzacja i ukryte koszty (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 31 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 31 Monitorowanie cen, negocjacje z dostawcami i analiza sprzedaży (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	RAFAŁ GRZEGORZEK	31-08-2026	16:45	17:00	00:15
9 z 31 Struktura kosztów pracy i elementy Labour Cost (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	09:00	11:00	02:00
10 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	11:00	11:20	00:20
11 z 31 Czynniki wpływające na koszty personelu i formy zatrudnienia (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	11:20	13:00	01:40
12 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 31 Systemy premiowe, napiwki (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	13:30	15:15	01:45
14 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	15:15	15:40	00:25
15 z 31 Tworzenie grafików pracy i automatyzacja procesów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	15:40	17:00	01:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 31 Zarządzanie czasem, priorytetami i strukturą zespołu kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	09:00	11:00	02:00
17 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	11:00	11:20	00:20
18 z 31 Ergonomia i organizacja przestrzeni pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	11:20	13:00	01:40
19 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 31 Harmonogramy pracy i standaryzacja procesów kuchennych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	13:30	15:15	01:45
21 z 31 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	15:15	15:40	00:25
22 z 31 Mise en place, planowanie produkcji i dyscyplina pracy (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	16:45	17:00	00:15
24 z 31 Podstawy finansów w gastronomii – przychody, koszty i zysk (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	09:00	11:00	02:00
25 z 31 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	11:00	11:20	00:20
26 z 31 Marża gastronomiczna i budżet operacyjny – składniki i analiza (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	11:20	13:00	01:40
27 z 31 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	13:00	13:30	00:30
28 z 31 Techniki ograniczania kosztów operacyjnych i projektowanie zysku (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	13:30	15:15	01:45
29 z 31 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 31 Cele sprzedażowe, analiza wyników i kluczowe wskaźniki KPI (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	15:40	16:45	01:05
31 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	96,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	96,88 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Bartłomiej Pawlikowski

Szef Kuchni w Stanicy Łowieckiej "Kniejówka" w Ownicach z 17-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, w tym zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski 2024 oraz Mistrzostw Polski w Dziczyźnie 2024. Jego osiągnięcia obejmują również zdobycie brązowego medalu na Kulinarnej Olimpiadzie w Erfurcie jako członek młodzieżowej kadry kulinarnej Polski OSSKiC, którą kierował Kurt Scheller.

Specjalizuje się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu, ze szczególnym zamiłowaniem do

pracy z dziczyzną oraz ideą zero waste. Swoją karierę rozwijał w renomowanych restauracjach, a dziś dzieli się wiedzą jako mentor i szkoleniowiec. Prowadzi warsztaty gastronomiczne dla Szefów Kuchni i Kucharzy, inspirując ich do odkrywania własnej drogi w sztuce kulinarnej.

Jako Szef Kuchni, Bartłomiej stawia na wartości, które wykraczają poza techniczne umiejętności gotowania. Najważniejsze dla niego jest dawanie ludziom szczęścia przez jedzenie – momenty, kiedy widzi uśmiechy na twarzach gości. Uważa, że jedzenie ma niezwykłą moc tworzenia więzi i budowania relacji.

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.



2 z 3

Mariusz Kaczmarek

Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Moje podejście łączy wiedzę z zakresu ekonomii i finansów z głębokim zrozumieniem specyfiki branży hotelarskiej, co pozwala na zachowanie równowagi między analityką a prawdziwą istotą gościnności.

Tworzę precyzyjne budżety oraz modele finansowe, które wspierają strategiczne decyzje zarządcze, jednocześnie kładąc nacisk na jakość obsługi i satysfakcję gości. Dzięki mojemu solidnemu przygotowaniu akademickiemu, w tym dyplomowi MBA, potrafię łączyć dane z realiami operacyjnymi, oferując rozwiązania, które nie tylko optymalizują koszty, ale również wzmacniają wartość usług hotelowych.

Specjalizuję się w projektowaniu strategii sprzedażowych i zarządzaniu przychodami, które pozwalają maksymalizować zysk w zmieniających się warunkach rynkowych. Moje doświadczenie w tworzeniu przejrzystych analiz rentowności i prognoz finansowych pozwala na identyfikowanie kluczowych obszarów do poprawy i podejmowanie trafnych decyzji biznesowych.

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.



3 z 3

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 Kulinarnego 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 32 godzin zegarowych

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

Szkolenie stanowi część programu „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego 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

Stałe 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