



Szef Kuchni - Strategia, Standardy i Zrównoważony Rozwój

Numer usługi 2025/12/16/179308/3216214

4 700,00 PLN brutto

4 700,00 PLN netto

97,92 PLN brutto/h

97,92 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 12.10.2026 do 30.11.2026

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 tworzenia i utrzymywania standardów pracy, wdrażania strategii działania oraz zarządzania bezpieczeństwem żywności. Szkolenie dostarcza wiedzy z zakresu standaryzacji procesów, budowania jakości w kuchni i wprowadzania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii. • Kucharzy: którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę z zakresu towaroznawstwa, nowoczesnych technik kulinarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy. Uczestnictwo w szkoleniu to także szansa na rozwój zawodowy i przygotowanie do objęcia roli Szefa Kuchni, z naciskiem na świadome zarządzanie jakością i zrównoważonym rozwojem. • 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	05-10-2026
Forma prowadzenia usługi	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. Celem usługi szkoleniowej „SzeF Kuchni – Poziom 3: Strategia, Standardy i Zrównoważony Rozwój” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie standardów zarządzania procesami kuchennymi, identyfikowanie zasad higieny, bezpieczeństwa i zrównoważonego rozwoju w gastronomii oraz wskazywanie zasad współpracy między działami gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje narzędzia wspierające współpracę kuchni z innymi działami.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia przykłady narzędzi wspomagających komunikację (np. agenda, karty dań, harmonogramy). • Opisuje funkcje poszczególnych narzędzi w kontekście współpracy między działami. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje proces komunikacji z działem sprzedaży i eventów.	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje elementy niezbędne do przygotowania kuchni do wydarzenia. • Ocenia znaczenie wspólnych harmonogramów i standardów komunikacji. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady współpracy z działem technicznym i serwisowym.	<ul style="list-style-type: none"> • Ocenia znaczenie harmonogramów serwisowych dla sprawności operacyjnej kuchni. • Wskazuje narzędzia komunikacji między działem kuchni a zapleczem technicznym. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planowane działania promocyjne w oparciu o współpracę z działem marketingu.	<ul style="list-style-type: none"> • Definiuje cele współpracy kuchni z marketingiem. • Dopasowuje formy promocji do rodzaju oferowanego menu. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia role działu HR w organizacji pracy kuchni.	<ul style="list-style-type: none"> • Opisuje zadania HR wspierające procesy rekrutacji i rozwoju zespołu kuchennego. • Charakteryzuje znaczenie systematycznych spotkań działowych w kontekście HR. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje system HACCP oraz jego znaczenie w gastronomii.</p> <p>Rozróżnia zasady GHP i GMP oraz ich zastosowanie w kuchni gastronomicznej.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje podstawowe zasady systemu HACCP, • Odróżnia cele systemu HACCP od GHP i GMP, • Opisuje znaczenie wdrożenia HACCP dla bezpieczeństwa żywności. • Definiuje elementy GHP i GMP, • Dopasowuje działania do odpowiedniego systemu (GHP/GMP), • Uzasadnia konieczność przestrzegania zasad higieny w gastronomii. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Organizuje dokumentację związaną z bezpieczeństwem żywności i kontrolami.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia rodzaje dokumentacji HACCP oraz czas ich przechowywania, • Charakteryzuje zawartość dokumentacji dostaw, • Wskazuje obowiązki wynikające z kontroli sanepidu. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Kontroluje warunki przechowywania i znakowania żywności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnia wymagania dla lodówek, zamrażarek i półek chłodniczych, • Opisuje zasady etykietowania i znakowania produktów (w tym alergenów i dat przydatności), • Określa zasady przechowywania własnych przetworów. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Charakteryzuje procedury higieny sprzętu i powierzchni kuchennych.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje metody higienizacji noży, desek, termometrów i blatów, • Opisuje procedury badań mikrobiologicznych powierzchni i sprzętu, • Rozróżnia zagrożenia wynikające z braku higieny narzędzi. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Planuje działania prewencyjne w zakresie DDD i gospodarki odpadami.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia etapy działań związanych z ochroną przed szkodnikami (DDD), • Charakteryzuje zasady utylizacji tłuszczów i odpadów, • Określa wymagania dotyczące transportu żywności i czystości pojazdów. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Charakteryzuje narzędzia wspierające współpracę kuchni z innymi działami.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia przykłady narzędzi wspomagających komunikację (np. agenda, karty dań, harmonogramy). • Opisuje funkcje poszczególnych narzędzi w kontekście współpracy między działami. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje proces komunikacji z działem sprzedaży i eventów.	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje elementy niezbędne do przygotowania kuchni do wydarzenia. • Ocenia znaczenie wspólnych harmonogramów i standardów komunikacji. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady współpracy z działem technicznym i serwisowym.	<ul style="list-style-type: none"> • Ocenia znaczenie harmonogramów serwisowych dla sprawności operacyjnej kuchni. • Wskazuje narzędzia komunikacji między działem kuchni a zapleczem technicznym. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planowane działania promocyjne w oparciu o współpracę z działem marketingu.	<ul style="list-style-type: none"> • Definiuje cele współpracy kuchni z marketingiem. • Dopasowuje formy promocji do rodzaju oferowanego menu. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia role działu HR w organizacji pracy kuchni.	<ul style="list-style-type: none"> • Opisuje zadania HR wspierające procesy rekrutacji i rozwoju zespołu kuchennego. • Charakteryzuje znaczenie systematycznych spotkań działowych w kontekście HR. 	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

- Definicja towaroznawstwa i dobór surowca
- Jak sezonowość wpływa na smak, dostępność produktów.
- Techniki identyfikacji świeżości różnych surowców.
- Obróbka techniczna: etapy przygotowywania surowców.
- Obróbka termiczna: różne metody i ich charakterystyka.
- Kluczowe zasady czasu i temperatury w obróbce termicznej.
- Reakcje chemiczne: denaturacja białek, Maillard, karmelizacja.
- Nowoczesne techniki kulinarne
- Podstawy komponowania smaków
- Znaczenie pochodzenia surowca: lokalne vs importowane.
- Różne rodzaje tekstur i ich wpływ na odbiór potraw.
- Psychologia smaku: jak zmysły wpływają na odbiór potraw.

DZIEŃ 2

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- Testowanie receptur i wprowadzanie ulepszeń.
- Alergeny pokarmowe: identyfikacja i zarządzanie w menu.
- Tworzenie potraw dostosowanych do diet i wykluczeń.
- Substytuty żywności: jak kreatywnie zastępować składniki.
- Inspiracje kulinarne: skąd czerpać pomysły na nowe dania.
- Estetyka na talerzu: zasady wizualnej prezentacji dań.
- Nowoczesne techniki platingu i ich zastosowanie.
- Znaczenie regionalnych produktów w kreowaniu menu.
- Jak zaplanować menu zgodne z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine
- Podsumowanie szkolenia i sesja pytań oraz odpowiedzi.

DZIEŃ 3

- 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.

DZIEŃ 4

- Jak system HACCP poprawia bezpieczeństwo i jakość w Twojej kuchni?
- Poznaj GMP i GHP – fundamenty higieny w każdej restauracji.
- Kontrola sanepidu bez stresu – krok po kroku.
- Rodzaje kontroli urzędowych – różnice między kontrolą wewnętrzną a zewnętrzną.
- Konsekwencje kontroli sanepidu – protokół, mandat i postępowanie administracyjne.
- Dokumentacja dostaw – co powinno znaleźć się w Twoim archiwum?
- Jak długo przechowywać dokumentację HACCP i dlaczego to ważne.
- Etykiety i znakowanie – czy Twoje produkty są dobrze oznaczone?
- Przechowywanie żywności.
- Własne przetwory – etykieta, alergen i termin przydatności.
- Higiena sprzętu kuchennego – badania noży, desek i termometrów.

- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.
- Organizacja przestrzeni kuchennej – oddzielne pomieszczenia na chemię i odpady.

DZIEŃ 5

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.
- Szatnie w kuchni – rozdział ubrań czystych i roboczych.
- Próbkę żywnościowe – obowiązki, przechowywanie i praktyczne wskazówki.
- DDD w gastronomii – ochrona przed szkodnikami krok po kroku.
- Utylizacja tłuszczu i odpadów – jak robić to zgodnie z przepisami?
- Wymogi dla transportu jedzenia – termoporty, miejsca mycia i higiena.
- Badania mikrobiologiczne – woda, sprzęt i powierzchnie kuchenne.
- Jak unikać salmonelli i innych zagrożeń mikrobiologicznych?
- Temperatura Sous Vide – zasady bezpieczeństwa w tej technice.
- Wędzenie i dojrzewanie mięsa – co trzeba wiedzieć o bezpieczeństwie?
- Przygotowanie do odbioru lokalu – dokumenty i niezbędne procedury.
- Alergeny w praktyce – oznaczanie, komunikacja, sektoryzacja
- Lista audytu higienicznego – narzędzie, które usprawni Twoją kuchnię.
- Higiena lokalu – kluczowe standardy i ich egzekwowanie.

DZIEŃ 6

- Narzędzia wspierające współpracę zespołów kuchni i sali.
- Tworzenie opisów dań dla obsługi, by skuteczniej promować menu.
- Minimalizacja błędów przy realizacji zamówień – praktyczne rozwiązania.
- Agenda wydarzenia – kluczowy element organizacji i komunikacji.
- Wdrażanie narzędzi usprawniających współpracę podczas eventów.
- Standaryzacja procesów w relacji z działem sprzedaży i eventów.
- Optymalizacja planowania wydarzeń dla lepszej organizacji kuchni.
- Analiza opinii gości – metody monitorowania satysfakcji klientów.
- Raportowanie kosztów – jak dostarczać księgowości wartościowe dane.
- Harmonogramy serwisowe – klucz do efektywnej współpracy z działem technicznym.
- Utrzymanie standardów higieny – współpraca z działem sprzątnięcia i pralnią.
- Promocja menu – współpraca z działem marketingu dla zwiększenia sprzedaży.
- Systematyczne spotkania działów – klucz do lepszej współpracy w zespole.
- Trendy w zarządzaniu zasobami ludzkimi – rola działu HR w kuchni.

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: 46

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 46 Dobór surowca i znaczenie sezonowości w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 46 Przerwa	Maciej Pisarek	12-10-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 46 Obróbka techniczna i termiczna – techniki i zasady (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 46 Przerwa	Maciej Pisarek	12-10-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 46 Reakcje chemiczne i nowoczesne techniki kulinarne (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 46 Przerwa	Maciej Pisarek	12-10-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 46 Komponowanie smaków, tekstury i psychologia odbioru potraw (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	15:40	17:00	01:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 46 Tworzenie i testowanie receptur oraz zarządzanie alergenami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	13-10-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 46 Przerwa	Maciej Pisarek	13-10-2026	11:00	11:20	00:20
10 z 46 Diety, wykluczenia i kreatywne substytuty składników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	13-10-2026	11:20	13:00	01:40
11 z 46 Przerwa	Maciej Pisarek	13-10-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 46 Prezentacja dań – zasady estetyki i nowoczesny plating (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	13-10-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 46 Przerwa	Maciej Pisarek	13-10-2026	15:15	15:40	00:25
14 z 46 Planowanie menu, trendy kulinarne i inspiracje szefa kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	13-10-2026	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 46 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Maciej Pisarek	13-10-2026	16:45	17:00	00:15
16 z 46 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
17 z 46 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	11:00	11:20	00:20
18 z 46 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
19 z 46 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 46 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
21 z 46 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>22 z 46 Ekologiczne działania w restauracji i planowanie długofalowych korzyści (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	15:40	16:45	01:05
<p>23 z 46 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem</p>	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	16:45	17:00	00:15
<p>24 z 46 System HACCP, GHP, GMP i rodzaje kontroli sanitarnych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	Aneta Kowalska	16-11-2026	09:00	11:00	02:00
<p>25 z 46 Przerwa</p>	Aneta Kowalska	16-11-2026	11:00	11:20	00:20
<p>26 z 46 Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	Aneta Kowalska	16-11-2026	11:20	13:00	01:40
<p>27 z 46 Przerwa</p>	Aneta Kowalska	16-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 46 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	16-11-2026	13:30	15:15	01:45
29 z 46 Przerwa	Aneta Kowalska	16-11-2026	15:15	15:40	00:25
30 z 46 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	16-11-2026	15:40	17:00	01:20
31 z 46 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	09:00	11:00	02:00
32 z 46 Przerwa	Aneta Kowalska	17-11-2026	11:00	11:20	00:20
33 z 46 Próbkki żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	11:20	13:00	01:40
34 z 46 Przerwa	Aneta Kowalska	17-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 46 Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	13:30	15:15	01:45
36 z 46 Przerwa	Aneta Kowalska	17-11-2026	15:15	15:40	00:25
37 z 46 Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	15:40	16:45	01:05
38 z 46 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Aneta Kowalska	17-11-2026	16:45	17:00	00:15
39 z 46 Narzędzia usprawniające współpracę kuchni z salą i działem eventów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	09:00	11:00	02:00
40 z 46 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 46 Standardy komunikacji i organizacja wydarzeń w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	11:20	13:00	01:40
42 z 46 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	13:00	13:30	00:30
43 z 46 Współpraca kuchni z działem marketingu, technicznym i sprzętającym (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	13:30	15:15	01:45
44 z 46 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	15:15	15:40	00:25
45 z 46 Rola działu HR, analiza opinii gości i raportowanie kosztów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	15:40	16:45	01:05
46 z 46 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	97,92 PLN
Koszt osobogodziny netto	97,92 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

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.



2 z 4

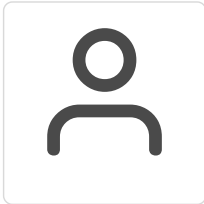
Danuta Figurska-Ciura

Profesor uczelni na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, związana z uczelnią od 2001 roku. Obecnie pracuje w Katedrze Żywności 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.



3 z 4

Maciej Pisarek

Srebrny medalista mistrzostw świata WorldSkills 2019 w Kazaniu w dziedzinie gotowania, od lat rozwija swoją karierę, uczestnicząc w prestiżowych konkursach kulinarnych. W ciągu dziesięciu lat brał udział w siedemnastu wydarzeniach, w tym w dwóch edycjach Bocuse d'Or Poland i Bocuse d'Or Turin, gdzie współpracował z Dawidem Szkudlarkiem. W 2016 roku zdobył Kulinarny Puchar Polski jako kucharz pomocniczy w zespole Pawła Salamona.

W grudniu 2020 roku, w pogoni za kulinarnymi marzeniami, przeprowadził się do Londynu. Tam ukończył prestiżowy kurs w Le Cordon Bleu, zdobywając Grand Diplôme z wyróżnieniem, łączący kwalifikacje kucharza i cukiernika. Jego pasja do gastronomii prowadziła go przez prestiżowe hotele i restauracje, gdzie zdobywał doświadczenie u takich szefów jak Michael Kwan, Alex Dilling czy Nicolas Houchet.

W 2023 roku został uhonorowany tytułem Młodego Kucharza Roku Wielkiej Brytanii według Chaîne des Rôtisseurs, reprezentując Wielką Brytanię na międzynarodowym konkursie w Stambule. Tam zdobył srebro, plasując się tuż za Stanami Zjednoczonymi.

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.



4 z 4

Aneta Kowalska

Lead auditor, technolog żywności i żywienia, absolwentka krakowskiego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja na wydziale Technologii Żywności oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego na kierunku Zarządzanie i Audyt.

Od 2003 roku prowadzi firmę Sensoryka, w której bezpieczeństwo żywności jest w absolutnym centrum. Wspiera kompleksowo producentów żywności oraz restauratorów, właścicieli i zarządzających gastronomiami oraz hotelami w zakresie bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarnych.

Jest specjalistką od systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadała za opracowania i wdrożenia systemów food safety (m. in. HACCP) w działach gastronomii wielu sieciowych hoteli, m.in. Hoteli PURO, Hoteli SPA Dr Irena Eris, Mercure, Hilton, Radisson czy NOBU.

Jest czynnym, wyjątkowo wnikliwym audytorem, a dzięki swojemu doświadczeniu doskonale wspiera swoich Klientów i ich pracowników w budowaniu i podnoszeniu poziomu bezpieczeństwa żywności.

Jest wykładowczynią na Akademii Leona Koźmińskiego, gdzie uczy o wymaganiach prawnych oraz systemów GMP GHP i HACCP w zakresie producentów suplementów diety.

Jest również pomysłodawczynią innowacyjnej platformy i aplikacji Safe Plate do cyfrowego zarządzania systemem HACCP w dziale 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 48 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

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