



Iwona Wencka  
Stramowska  
Training House

★★★★☆ 4,4 / 5

116 ocen

## Rolki, które budzą apetyt – tworzenie krótkich wideo kulinarnych telefonem dla gastronomii

Numer usługi 2026/03/13/24213/3404865

📍 Bydgoszcz

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 09.06.2026 do 10.06.2026

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

250,00 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|  |  |
|--|--|
| <b>Kategoria</b>                       | Biznes / Marketing   |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>Szkolenie skierowane jest do właścicieli i pracowników restauracji, kawiarni, cukierni, firm cateringowych oraz osób odpowiedzialnych za marketing lokali gastronomicznych, które chcą samodzielnie tworzyć krótkie materiały wideo do mediów społecznościowych.</p> <p>Usługa przeznaczona jest dla osób, które wykorzystują telefon jako narzędzie do komunikacji marketingowej i chcą nauczyć się nagrywać oraz montować rolki (short video), które zwiększają widoczność lokalu i przyciągają klientów.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 5  |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 15   |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 16   |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0  |

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój umiejętności uczestników w zakresie samodzielnego tworzenia krótkich materiałów wideo promujących ofertę gastronomiczną z wykorzystaniem telefonu komórkowego. Uczestnicy nauczą się planować ujęcia kulinarne, nagrywać materiały wideo, wykorzystywać podstawowe zasady kompozycji i światła oraz montować rolki w aplikacjach mobilnych, które mogą być publikowane w mediach społecznościowych lokalu.

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

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji                    |
|---|---|-------------------------------------|
| Uczestnik omawia zasady tworzenia krótkich materiałów wideo wykorzystywanych w marketingu gastronomii.                        | Uczestnik wskazuje rolę krótkich wideo w promocji lokalu gastronomicznego, opisuje podstawowe elementy atrakcyjnego wideo kulinarnego, wymienia etapy przygotowania materiału wideo       | Wywiad swobodny                     |
| Uczestnik nagrywa krótkie ujęcia kulinarne z wykorzystaniem telefonu zgodnie z podstawowymi zasadami kadrowania i kompozycji. | Uczestnik przygotowuje stanowisko do nagrania materiału wideo, stosuje podstawowe zasady kadrowania i stabilizacji obrazu, nagrywa ujęcia pokazujące proces przygotowania potraw          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Uczestnik montuje krótki materiał wideo w aplikacji mobilnej oraz przygotowuje go do publikacji w mediach społecznościowych.  | Uczestnik wybiera i porządkuje nagrane ujęcia, wykonuje podstawowy montaż materiału wideo w aplikacji mobilnej, dodaje elementy zwiększające atrakcyjność materiału (np. muzykę, napisy). | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

Dzień 1

09:00 – 09:30

## Otwarcie szkolenia i wprowadzenie do short video w gastronomii

- znaczenie krótkich wideo w promocji restauracji
- przykłady skutecznych rolek kulinarnych

09:30 – 11:00

### Podstawy nagrywania rolek telefonem

- ustawienia telefonu do nagrywania wideo
- kadrowanie i stabilizacja obrazu
- pierwsze ćwiczenia nagraniowe

11:00 – 11:15

Przerwa kawowa

11:15 – 12:45

### Budowanie apetycznych scen kulinarnych

- ruch w kadrze i dynamika obrazu
- pokazywanie procesu przygotowania potraw
- ćwiczenia nagraniowe

12:45 – 13:15

Przerwa obiadowa

13:15 – 14:45

### Światło i kompozycja w wideo kulinarnym

- wykorzystanie światła naturalnego
- ustawienie stanowiska nagraniowego
- nagrywanie materiałów kulinarnych

14:45 – 15:00

Przerwa kawowa

15:00 – 16:30

### Planowanie rolki krok po kroku

- pomysł, scenariusz i lista ujęć
- przygotowanie materiału do montażu
- nagrywanie materiałów do własnej rolki

## Dzień 2

09:00 – 10:30

### Montaż krótkich wideo w aplikacjach mobilnych

- przegląd aplikacji do montażu
- cięcie i układanie ujęć
- budowanie dynamiki filmu

10:30 – 10:45

Przerwa kawowa

10:45 – 12:15

### Tworzenie gotowej rolki kulinarnej

- dodawanie muzyki
- napisy i elementy graficzne

- przygotowanie filmu do publikacji

12:15 – 12:45

Przerwa obiadowa

12:45 – 14:15

#### Warsztat nagraniowy – tworzenie rolek

- nagrywanie nowych ujęć
- poprawa materiałów
- konsultacje

14:15 – 14:30

Przerwa kawowa

14:30 – 16:00

#### Publikacja i wykorzystanie rolek w marketingu restauracji

- jak zwiększać zasięgi materiałów wideo
- dobór tematów rolek
- plan publikacji

16:00 – 16:30

#### Podsumowanie szkolenia i omówienie prac uczestników

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.     |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny   | Cena         |
|---|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                | 4 000,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                 | 4 000,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>  | 250,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach szkolenia zapewniamy:

- materiały w formie skryptu opracowanego przez prowadzącego
- notatnik i długopis
- niezbędne surowce

Na zakończenie usługi każdy z uczestników otrzyma zaświadczenie potwierdzające udział w szkoleniu.

## Adres

Bydgoszcz

Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**AURELIA PYRA**

**E-mail** [a.pyra@th-szkolenia.pl](mailto:a.pyra@th-szkolenia.pl)

**Telefon** (+48) 503 389 111