



Iwona Wencka  
Stramowska  
Training House

★★★★☆ 4,5 / 5

140 ocen

## Od Szefa Kuchni do Managera Działu – profesjonalizacja roli i skuteczne zarządzanie zespołem kuchni

Numer usługi 2026/03/13/24213/3405027

- 📍 Bydgoszcz
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 24:00 h
- 📅 14.07.2026 do 29.07.2026

6 000,00 PLN brutto  
6 000,00 PLN netto  
250,00 PLN brutto/h  
250,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w gastronomii na stanowiskach kierowniczych lub przygotowujących się do objęcia roli lidera zespołu kuchni, w szczególności:

- Szefów Kuchni
- Sous Chefów
- kucharzy zmianowych i liderów zespołów kuchni
- właścicieli lokali gastronomicznych zarządzających zespołem kuchni
- pracowników gastronomii przygotowujących się do objęcia stanowiska kierowniczego

Usługa może być również skierowana do przedsiębiorców oraz pracowników przedsiębiorstw z sektora HoReCa zainteresowanych podniesieniem kompetencji zarządzania zespołem kuchni oraz poprawą organizacji pracy działu gastronomicznego.

### Minimalna liczba uczestników

5

### Maksymalna liczba uczestników

15

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

24

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji managerskich uczestników w zakresie organizacji pracy kuchni, zarządzania zespołem oraz skutecznej komunikacji w środowisku gastronomicznym. Uczestnicy poznają zasady budowania autorytetu lidera, delegowania zadań oraz reagowania na sytuacje trudne w zespole. Po szkoleniu będą potrafili planować pracę zespołu kuchni, jasno komunikować oczekiwania oraz współpracować z innymi działami lokalu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia rolę Szefa Kuchni jako menedżera działu gastronomicznego oraz zasady organizacji pracy zespołu kuchni.	Uczestnik wskazuje zakres odpowiedzialności Szefa Kuchni jako lidera zespołu, opisuje zasady organizacji pracy w zespole kuchni, wyjaśnia znaczenie delegowania zadań w zarządzaniu zespołem.	Wywiad swobodny
Uczestnik organizuje pracę zespołu kuchni oraz deleguje zadania pracownikom zgodnie z ich zakresem odpowiedzialności.	Uczestnik dokonuje podziału obowiązków w zespole kuchni, dopasowuje zadania do kompetencji pracowników, formułuje jasne oczekiwania wobec członków zespołu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik komunikuje się z zespołem oraz reaguje na sytuacje trudne i konflikty w środowisku pracy kuchni.	Uczestnik przekazuje informacje i polecenia w sposób jasny i uporządkowany, stosuje zasady komunikacji wspierającej współpracę w zespole, proponuje rozwiązania sytuacji konfliktowej w zespole.	Obserwacja w warunkach symulowanych

# 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?

# Program

## DZIEŃ 1

### Rola Szefa Kuchni jako menedżera działu

Transformacja roli – od kucharza do lidera zespołu

- zmiana odpowiedzialności w pracy Szefa Kuchni
- rola lidera w organizacji pracy kuchni
- najczęstsze błędy popełniane przez liderów zespołów gastronomicznych

Budowanie autorytetu w zespole

- autorytet formalny i autorytet osobisty
- budowanie zaufania w zespole kuchni
- postawa lidera w środowisku pracy gastronomii

Organizacja pracy działu kuchni

- struktura zespołu gastronomicznego
- podział obowiązków w zespole
- planowanie pracy i odpowiedzialności pracowników

Delegowanie zadań w zespole kuchni

- znaczenie delegowania w zarządzaniu zespołem
- dopasowanie zadań do kompetencji pracowników
- monitorowanie realizacji zadań

## DZIEŃ 2

### Zarządzanie zespołem kuchni

Komunikacja w zespole gastronomicznym

- jasne formułowanie oczekiwań wobec pracowników
- komunikacja w środowisku pracy kuchni
- współpraca między stanowiskami

Zarządzanie zespołem o różnym doświadczeniu

- współpraca nowych pracowników z doświadczonym zespołem
- budowanie odpowiedzialności w zespole

Najczęstsze błędy managerskie w pracy Szefa Kuchni

- brak delegowania zadań
- niejasna komunikacja w zespole
- brak konsekwencji w egzekwowaniu standardów

Konflikty i sytuacje trudne w zespole kuchni

- źródła konfliktów w środowisku pracy gastronomii
- reakcja lidera na sytuacje konfliktowe
- budowanie kultury współpracy

### DZIEŃ 3

#### Zarządzanie działem gastronomicznym

System zarządzania działem kuchni

- organizacja pracy Szefa Kuchni
- planowanie działań i odpowiedzialności w zespole

Współpraca z innymi działami lokalu

- komunikacja z obsługą sali
- współpraca z właścicielem lub managerem lokalu

Zakres odpowiedzialności stanowisk w kuchni

- rola Szefa Kuchni
- rola Sous Chefa
- rola kucharza zmianowego

Podsumowanie szkolenia

- utrwalenie najważniejszych zagadnień
- opracowanie możliwości wdrożenia zdobytej wiedzy w pracy

## 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>	6 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 000,00 PLN

**Koszt osobogodziny brutto**

250,00 PLN

**Koszt osobogodziny netto**

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 40

Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

## Kontakt



**Karolina Świerczyńska**

**E-mail** [k.swierczynska@th-szkolenia.pl](mailto:k.swierczynska@th-szkolenia.pl)

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