

☐
Możliwość dofinansowania

Indywidualny kurs - Angielski w kuchni: komunikacja i organizacja pracy zespołu

Numer usługi 2026/04/01/208326/3457787

Smart School Hanna ŚLiwa-Wrocławska

Brak ocen dla tego dostawcy

5 040,00 PLN

brutto

5 040,00 PLN

netto

120,00 PLN

brutto/h

120,00 PLN

netto/h

166,67 PLN

cena rynkowa

Usługa szkoleniowa

zdalna w czasie rzeczywistym

42:00 h

01.06.2026 do 30.09.2026

Informacje podstawowe

- Kategoria
Języki / Angielski
- Grupa docelowa usługi
 - szefowie kuchni
 - kucharze i pomoc kuchenna
 - pracownicy zaplecza gastronomicznego
 - osoby pracujące w międzynarodowym środowisku kuchennym
 - osoby chcące usprawnić komunikację w zespole kuchni w języku angielskim
- Minimalna liczba uczestników
1
- Maksymalna liczba uczestników
1
- Data zakończenia rekrutacji
29-05-2026
- Forma prowadzenia usługi
zdalna w czasie rzeczywistym
- Liczba godzin usługi
42
- 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

Celem usługi jest rozwój praktycznych kompetencji językowych uczestnika umożliwiających skuteczną komunikację w środowisku kuchennym w języku angielskim, w tym rozumienie poleceń, przekazywanie informacji operacyjnych oraz stosowanie terminologii gastronomicznej w codziennej pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje specjalistyczne słownictwo gastronomiczne w komunikacji zawodowej	nazywa produkty, techniki kulinarne i narzędzia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik interpretuje i przekazuje informacje operacyjne w języku angielskim (bony, zamówienia, modyfikacje)	opisuje proces przygotowania potraw odczytuje zamówienia, przekazuje instrukcje, reaguje na zmiany w zamówieniu	Prezentacja Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik komunikuje się w zespole kuchni w sposób precyzyjny i zrozumiały	formułuje polecenia, potwierdza wykonanie zadania, unika nieporozumień	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik opisuje procesy magazynowe i przyjmowanie dostaw w języku angielskim	sporządza opis dostawy, komunikuje braki i jakość produktów, stosuje właściwe nazewnictwo	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik reaguje na sytuacje problemowe i stosuje komunikację zgodną ze standardami pracy i zasadami inkluzywności	identyfikuje sytuacje konfliktowe dobiera adekwatny język komunikacji	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady komunikacji inkluzywnej	Analiza dowodów i deklaracji

Cel biznesowy

Celem biznesowym usługi jest usprawnienie komunikacji w zespole kuchni oraz ograniczenie błędów operacyjnych wynikających z nieporozumień językowych poprzez rozwój kompetencji językowych uczestnika, wpływających na efektywność pracy i jakość współpracy w środowisku międzynarodowym.

Efekt usługi

Po zakończeniu szkolenia uczestnik skutecznie komunikuje się w środowisku kuchennym w języku angielskim, przekazuje informacje operacyjne, interpretuje polecenia oraz stosuje właściwą terminologię gastronomiczną w codziennej pracy.

Kryteria osiągnięcia efektu:

- poprawność komunikacji w sytuacjach zawodowych
- adekwatne reagowanie na polecenia i zmiany operacyjne
- stosowanie specjalistycznego słownictwa gastronomicznego
- ograniczenie błędów wynikających z nieporozumień językowych

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

- zadanie praktyczne (symulacja pracy kuchni)
- obserwacja wykonywanych czynności

- analiza przygotowanych materiałów
- prezentacja rozwiązania sytuacji problemowej

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

Informacje organizacyjne dotyczące realizacji usługi:

- Szkolenie realizowane jest w formie zdalnej w czasie rzeczywistym, w formule indywidualnej (1:1), z wykorzystaniem narzędzi umożliwiających dwustronną komunikację audio-wideo.
- Łączny czas trwania usługi wynosi 42 godziny dydaktyczne (1 godzina dydaktyczna = 45 min), w tym 40 godzin szkoleniowych oraz 2 godziny przeznaczone na walidację efektów uczenia się po szkoleniu.
- Zajęcia odbywają się 2 razy w tygodniu w wymiarze 90 minut dydaktycznych każda sesja.
- Szkolenie nie przewiduje przerw w trakcie jednostek dydaktycznych.
- Szczegółowy harmonogram zajęć zostanie ustalony i uzupełniony w systemie BUR najpóźniej na 6 dni przed rozpoczęciem usługi, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami BUR.
- Po zakończeniu części szkoleniowej uczestnik przystępuje do testu wiedzy obejmującego zagadnienia ze wszystkich efektów uczenia się. Test stanowi element uzupełniający proces walidacji i nie jest jedyną metodą weryfikacji kompetencji.
- Metody wskazane przy efektach uczenia się wykorzystywane są w trakcie szkolenia jako element procesu dydaktycznego oraz bieżącej informacji zwrotnej i nie stanowią walidacji efektów uczenia się.
- Ostateczna walidacja efektów uczenia się odbywa się wyłącznie po zakończeniu części szkoleniowej w dedykowanym module walidacyjnym.

Warunkiem zaliczenia walidacji jest:

- warunkiem dopuszczenia do walidacji jest minimum 80% obecności na zajęciach
- poprawne wykonanie minimum 80% zadań praktycznych
- aktywny udział w symulacjach i prezentacji
- uzyskanie minimum 70% poprawnych odpowiedzi w teście wiedzy

MODUŁ 1: Organizacja pracy w kuchni, wyposażenie i standardy higieny (HACCP) (8h)

- organizowanie stanowiska pracy kuchni zgodnie z zasadami BHP i HACCP w środowisku zdalnym (analiza i symulacje w czasie rzeczywistym)

- identyfikowanie zagrożeń higienicznych oraz wdrażanie procedur bezpieczeństwa żywności na przykładach omawianych online
- rozpoznawanie i dobór wyposażenia oraz narzędzi kuchennych do konkretnych procesów technologicznych
- stosowanie standardów higieny w codziennej pracy kuchni – analiza przypadków i błędów
- wykonywanie ćwiczeń praktycznych w czasie rzeczywistym: symulacje organizacji stanowiska, analiza procedur, dyskusja moderowana

MODUŁ 2: Techniki kulinarne i operacje technologiczne (8h)

- wykonywanie i omawianie technik kulinarnych (siekanie, smażenie, blanszowanie, pieczenie) w oparciu o demonstracje i symulacje online
- dobór odpowiednich technik obróbki do rodzaju produktu i efektu końcowego
- kontrolowanie parametrów procesu (czas, temperatura, konsystencja) na podstawie analiz przypadków
- rozwiązywanie problemów technologicznych w trakcie przygotowania potraw
- wykonywanie ćwiczeń praktycznych w czasie rzeczywistym: analiza procesów, scenariusze decyzyjne, omówienie błędów

MODUŁ 3: Surowce, jakość produktów i nazewnictwo zawodowe (8h)

- rozpoznawanie jakości produktów (mięsa, ryby, warzywa, zioła) na podstawie przykładów omawianych online
- dobór surowców do konkretnych dań i technik przygotowania
- stosowanie profesjonalnego nazewnictwa produktów i składników w komunikacji zawodowej
- ocena świeżości i przydatności produktów do użycia na podstawie opisów i studiów przypadków
- wykonywanie ćwiczeń praktycznych w czasie rzeczywistym: analiza jakości produktów, podejmowanie decyzji zakupowych

MODUŁ 4: Komunikacja w kuchni i współpraca zespołowa (8h)

- czytanie i interpretowanie bonów zamówień w czasie rzeczywistym (symulacje online)
- prowadzenie komunikacji „sala–kuchnia” w różnych sytuacjach operacyjnych
- wprowadzanie modyfikacji dań zgodnie z zamówieniem klienta (analiza przypadków)
- stosowanie języka inkluzywnego w komunikacji zespołowej
- rozpoznawanie zjawisk mobbingu i reagowanie w środowisku pracy
- stosowanie zasad partycypacji pracowniczej i unijnych standardów pracy
- wykonywanie ćwiczeń praktycznych w czasie rzeczywistym: symulacje komunikacji, scenariusze sytuacyjne

MODUŁ 5: Zarządzanie zapasami i nowoczesne technologie w kuchni (8h)

- przyjmowanie dostaw i kontrola jakości produktów na podstawie analiz przypadków omawianych online
- prowadzenie ewidencji stanów magazynowych oraz dokumentacji kuchennej
- wdrażanie dokumentacji antydyskryminacyjnej i procedur reagowania na incydenty
- wykorzystanie AI w inżynierii menu – tworzenie nowych receptur na podstawie sezonowych składników
- stosowanie narzędzi do inteligentnego monitoringu odpadów (Zero Waste)
- tworzenie zautomatyzowanych list zakupowych w oparciu o dane i prognozy
- wykonywanie ćwiczeń praktycznych w czasie rzeczywistym: analiza danych, symulacje zamówień, projektowanie rozwiązań

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ (2h – realizowana po zakończeniu części szkoleniowej)

Proces walidacji jest oddzielony od części szkoleniowej i realizowany w formie zdalnej w czasie rzeczywistym.

Metody walidacji:

- wykonanie zadań praktycznych odzwierciedlających pracę w kuchni (analiza przypadków, decyzje operacyjne) w środowisku online
- udział w symulacjach sytuacji zawodowych (komunikacja, organizacja pracy, zarządzanie zapasami) realizowanych na żywo
- przygotowanie rozwiązania problemu operacyjnego (np. optymalizacja procesów, ograniczenie strat) i jego prezentacja online
- ocena pracy uczestnika na podstawie obserwacji wykonania zadań w czasie rzeczywistym
- test końcowy sprawdzający wiedzę i umiejętności przeprowadzony online

Charakter realizacji zajęć:

Szkolenie realizowane jest w formie zdalnej w czasie rzeczywistym w formule indywidualnej i ma charakter warsztatowy, minimum 70% czasu szkolenia stanowią ćwiczenia praktyczne, symulacje oraz praca na rzeczywistych sytuacjach zawodowych uczestnika, rozwijających umiejętności komunikacyjne w języku angielskim w kontekście zawodowym.

Zajęcia oparte są na pracy na rzeczywistych sytuacjach zawodowych uczestnika, obejmują symulacje rozmów, odgrywanie scenek sytuacyjnych, ćwiczenia komunikacyjne, analizę przypadków oraz pracę indywidualną z trenerem.

Proces uczenia się ukierunkowany jest na rozwój praktycznych kompetencji językowych, w tym płynności komunikacji, adekwatnego reagowania w sytuacjach zawodowych oraz budowania wypowiedzi w kontekście biznesowym.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Cennik

- Rodzaj ceny
Cena
- Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto
5 040,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

- Koszt przypadający na 1 uczestnika netto
5 040,00 PLN
- Koszt osobogodziny brutto
120,00 PLN
- Koszt osobogodziny netto
120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

HANNA ŚLIWA-WROCLAWSKA

Hanna Śliwa-Wrocławska – lektorka języka angielskiego oraz właścicielka szkoły językowej Smart School. Nauczyciel dyplomowany z doświadczeniem w pracy w edukacji publicznej oraz w realizacji szkoleń językowych dla osób dorosłych.

Specjalizuje się w prowadzeniu kursów języka angielskiego o charakterze ogólnym i zawodowym, w tym kursów branżowych dla sektora usług. Realizuje zajęcia indywidualne i grupowe na różnych poziomach zaawansowania oraz przygotowuje uczestników do egzaminów językowych.

Posiada doświadczenie w pracy z osobami dorosłymi, w szczególności w rozwijaniu praktycznych kompetencji komunikacyjnych w środowisku zawodowym. W pracy dydaktycznej wykorzystuje metody aktywizujące oraz dostosowuje program do potrzeb uczestnika.

Regularnie podnosi swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach i warsztatach metodycznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- autorskie materiały dydaktyczne
- ćwiczenia autorskie w formie elektronicznej
- materiały audio i video
- materiały branżowe (gastronomia)
- materiały z prasy, telewizji i internetu (również video)
- materiały dostępne na rynku wydawniczym

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat
- dostęp do internetu
- komputer / tablet / smartfon
- kamera i mikrofon
- brak wymagań formalnych (poziom ustalany indywidualnie)

Informacje dodatkowe

- szkolenie realizowane indywidualnie (1:1)
- Wyniki walidacji dokumentowane są w arkuszu oceny zawierającym kryteria weryfikacji efektów uczenia się
- zajęcia prowadzone w czasie rzeczywistym z aktywnym udziałem uczestnika
- wsparcie trenera między zajęciami
- możliwość dostosowania programu do specyfiki działalności uczestnika
- Szkolenie realizowane jest zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych (RODO). Wszystkie dane uczestników są gromadzone, przetwarzane i przechowywane zgodnie z polityką prywatności oraz regulacjami prawnymi dotyczącymi ochrony danych osobowych

Warunki techniczne

Warunki techniczne niezbędne do udziału w usłudze zdalnej w czasie rzeczywistym:

Platforma komunikacyjna:

Usługa realizowana jest z wykorzystaniem aplikacji Zoom, umożliwiającej interakcję w czasie rzeczywistym (audio, wideo, czat, współdzielenie ekranu).

Minimalne wymagania sprzętowe:

- komputer stacjonarny, laptop, tablet lub urządzenie mobilne
- głośniki i mikrofon (wbudowane, USB lub Bluetooth)
- kamera internetowa (wbudowana lub zewnętrzna – wymagana do aktywnego udziału w zajęciach)
- system operacyjny: macOS, Windows 7 / 8 / 8.1 / 10 lub nowszy, Ubuntu 12.04 lub nowszy

Minimalne wymagania dotyczące łącza internetowego:

- stabilne połączenie internetowe – szerokopasmowe przewodowe lub bezprzewodowe (min. 3G/4G/LTE)
- rekomendowane: stałe łącze zapewniające płynne połączenie audio-video

Obsługiwane przeglądarki internetowe:

- Windows: Internet Explorer 11+, Microsoft Edge 12+, Mozilla Firefox 27+, Google Chrome 30+
- macOS: Safari 7+, Mozilla Firefox 27+, Google Chrome 30+
- Linux: Mozilla Firefox 27+, Google Chrome 30+

Niezbędne oprogramowanie:

- aplikacja Zoom (zalecana instalacja aplikacji desktopowej lub mobilnej)
- oprogramowanie umożliwiające odczyt materiałów szkoleniowych:
 - Adobe Acrobat Reader (.pdf)
 - Microsoft Word (.doc)
 - OpenOffice / LibreOffice (.odt)

Dodatkowe wymagania organizacyjne:

- uczestnik zobowiązany jest do korzystania z kamery i mikrofonu podczas zajęć
- uczestnik powinien zapewnić warunki umożliwiające aktywny udział (ciche otoczenie, brak zakłóceń)
- zaleca się korzystanie ze słuchawek dla poprawy jakości komunikacji

Kontakt

HANNA ŚLIWA-WROCLAWSKA

E-mail

hswroclawska@gmail.com

Telefon

(+48) 692 997 736