



Zrównoważona gastronomia – zielone kompetencje i nowoczesne energooszczędne technologie w kuchni profesjonalnej

Numer usługi 2026/04/01/166332/3458490

8 856,00 PLN brutto
7 200,00 PLN netto
221,40 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h

NATURE4LIFE

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

★★★★★ 4,7 / 5

3 oceny

📍 Bielany Wrocławskie

🏠 Usługa o charakterze zawodowym

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 08.12.2026 do 11.12.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią pracownicy sektora gastronomicznego, w szczególności osoby zatrudnione na stanowiskach takich jak: pomoc kuchenna, młodszy kucharz, kucharz, szef kuchni, a także właściciele i menedżerowie lokali gastronomicznych.

Szkolenie skierowane jest do osób chcących podnieść kompetencje w zakresie zrównoważonej gastronomii, wdrażania rozwiązań energooszczędnych oraz nowoczesnych technologii w kuchni profesjonalnej. Usługa dedykowana jest zarówno osobom z doświadczeniem zawodowym, jak i tym, które chcą rozwijać swoje kwalifikacje i dostosować się do aktualnych trendów rynkowych oraz wymogów środowiskowych.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

01-12-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik po zakończeniu szkolenia będzie przygotowany do samodzielnego wdrażania zasad zrównoważonej gastronomii w kuchni profesjonalnej, w tym do optymalizacji zużycia energii i surowców, ograniczania strat żywności oraz stosowania nowoczesnych, energooszczędnych technologii. Nabędzie umiejętności planowania pracy kuchni w sposób efektywny kosztowo i środowiskowo oraz dostosowania procesów produkcyjnych do aktualnych trendów rynkowych i wymagań ekologicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi identyfikować obszary strat surowców i energii w kuchni oraz proponować działania optymalizacyjne zgodne z zasadami zrównoważonej gastronomii.	Uczestnik wskazuje minimum 3 obszary strat w procesie produkcji gastronomicznej oraz proponuje konkretne działania ograniczające straty i zużycie energii.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi zastosować nowoczesne, energooszczędne technologie oraz rozwiązania organizacyjne w pracy kuchni profesjonalnej.	Uczestnik dobiera odpowiednie technologie lub rozwiązania organizacyjne do wskazanego przypadku oraz uzasadnia ich wpływ na efektywność energetyczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Uczestnik potrafi zaplanować pracę kuchni w sposób efektywny kosztowo i środowiskowo, zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.	Uczestnik opracowuje plan organizacji pracy kuchni uwzględniający optymalizację zużycia surowców i energii.	Prezentacja

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Organizacja usług gastronomicznych

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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Lp	Temat szkolenia	Teoria	Praktyka
----	-----------------	--------	----------

Szkolenie obejmuje zagadnienia z zakresu zrównoważonej gastronomii, efektywności energetycznej oraz wykorzystania nowoczesnych technologii w kuchni profesjonalnej. Program łączy część teoretyczną z intensywnymi warsztatami praktycznymi, umożliwiając uczestnikom nabycie umiejętności wdrażania rozwiązań ograniczających straty surowców i zużycie energii w codziennej pracy kuchni.

1	Wprowadzenie do zrównoważonej gastronomii i zielonych kompetencji w branży gastronomicznej	1	
2	Organizacja pracy w kuchni z uwzględnieniem efektywności energetycznej – analiza procesów, identyfikacja strat i optymalizacja	1	
3	Nowoczesne energooszczędne technologie i urządzenia w kuchni profesjonalnej	1	
4	Gospodarka zero waste w gastronomii oraz ograniczanie marnowania żywności	1	
5	Cyfrowe narzędzia zarządzania produkcją gastronomiczną i wykorzystanie AI w gastronomii	2	
6	Planowanie zrównoważonego menu z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych produktów	2	
7	Warsztaty – organizacja stanowiska pracy i optymalizacja procesów produkcji gastronomicznej		4
8	Warsztaty – wykorzystanie energooszczędnych technik obróbki termicznej (np. sous-vide, gotowanie niskotemperaturowe)		4
9	Warsztaty – przygotowanie dań z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych produktów		8
10	Warsztaty – przygotowanie dań zgodnie z zasadą zero waste		6
11	Warsztaty – przygotowanie zrównoważonego menu (dania roślinne i niskoemisyjne)		6
12	Plating i estetyczna prezentacja potraw zgodnie z zasadami nowoczesnej gastronomii		2
13	Przygotowanie i prezentacja zestawu dań zgodnych z zasadami zrównoważonej gastronomii		2
	Razem:	8	32

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do zrównoważonej gastronomii i zielonych kompetencji w branży gastronomicznej	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	08-12-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 13 Organizacja pracy w kuchni z uwzględnieniem efektywności energetycznej – analiza procesów, identyfikacja strat i optymalizacja	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	08-12-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 13 Warsztaty – organizacja stanowiska pracy i optymalizacja procesów produkcji gastronomicznej	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	08-12-2026	10:00	14:00	04:00
4 z 13 Warsztaty – wykorzystanie energooszczędnych technik obróbki termicznej (sous-vide, gotowanie niskotemperaturowe)	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	08-12-2026	14:00	18:00	04:00
5 z 13 Nowoczesne energooszczędne technologie i urządzenia w kuchni profesjonalnej	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	09-12-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 13 Gospodarka zero waste w gastronomii oraz ograniczanie marnowania żywności	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	09-12-2026	09:00	10:00	01:00
7 z 13 Warsztaty - przygotowanie dań z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych produktów	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	09-12-2026	10:00	18:00	08:00
8 z 13 Cyfrowe narzędzia zarządzania produkcją gastronomiczną i wykorzystanie AI w gastronomii	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	10-12-2026	08:00	10:00	02:00
9 z 13 Warsztaty - przygotowanie dań zgodnie z zasadą "zero waste"	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	10-12-2026	10:00	16:00	06:00
10 z 13 Plating i estetyczna prezentacja potraw zgodnie z zasadami nowoczesnej gastronomii	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	10-12-2026	16:00	18:00	02:00
11 z 13 Planowanie zrównoważonego menu z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych produktów	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	11-12-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 13 Warsztaty - przygotowanie zrównoważonego menu (dania roślinne i niskoemisyjne)	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	11-12-2026	10:00	16:00	06:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 13 Prygotowanie i prezentacja zestawu dań zgodnych z zasadami zrównoważonej gastronomii	ŁUKASZ TERLIKOWSKI	11-12-2026	16:00	18:00	02:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 856,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	221,40 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ŁUKASZ TERLIKOWSKI

Instruktor praktycznej nauki zawodu, trener kulinarny, szef kuchni, właściciel restauracji i szkoły gotowania, dietetyk.

Doświadczenie w edukacji kulinarnej - od 2012r,

Zakres edukacji kulinarnej: kuchnia polska (regionalna, tradycyjna, nowoczesna), kuchnie europejskie (m.in. grecka, włoska, francuska, hiszpańska, portugalska, kuchnie bałkańskie) i azjatyckie (m.in. indyjska, tajska, chińska, japońska).

Specjalizacje w kuchniach wyłączeniowych: wegeńska, bezmleczna, bezglutenowa.

Język prowadzenia warsztatów: polski i angielski.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe dla uczestników obejmują:

1. Konspekt szkoleniowy oraz materiały dydaktyczne w formie elektronicznej, zawierające zagadnienia z zakresu zrównoważonej gastronomii, efektywności energetycznej oraz nowoczesnych technologii w kuchni profesjonalnej.
2. Checklisty i narzędzia wspierające wdrażanie rozwiązań ograniczających straty surowców i zużycie energii.
3. Materiały pomocnicze wykorzystywane podczas zajęć praktycznych.
4. Produkty spożywcze do przygotowania dań szkoleniowych – zapewnione indywidualnie dla każdego uczestnika.

Adres

ul. Sosnowa 8
55-040 Bielany Wrocławskie
woj. dolnośląskie

Szkolenia realizowane w siedzibie Klienta.

Kontakt



ŁUKASZ TERLIKOWSKI

E-mail biuro@culinarysolutions.pl

Telefon (+48) 668 469 060