



CMD Consulting
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5

279 ocen

**Szkolenie nowoczesna gastronomia.
Zaawansowane BBQ: Mostek wołowy,
żeberko wieprzowe, szarpana wieprzowina,
szarpana wołowina, skrzydełka z
zastosowaniem najnowszych technologii z
elementami zrównoważonej gastronomii,
zero waste - kwalifikacje**

Numer usługi 2026/04/02/162493/3460540

📍 Sosnowiec

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 27.06.2026 do 28.06.2026

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

260,00 PLN brutto/h

260,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> osób początkujących oraz pasjonatów kulinarnych, chcących zdobyć praktyczne umiejętności w zakresie nowoczesnej gastronomii, pracowników i właścicieli lokali gastronomicznych, food trucków i restauracji, którzy chcą podnieść jakość oferty, kucharzy i osób z branży HoReCa pragnących rozwinąć kompetencje w obszarze BBQ, steków i technik wędzenia, mikroprzedsiębiorców i osób indywidualnych planujących rozpocząć działalność w branży gastronomicznej.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	26-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, przygotowywania i obróbki wołowiny, stosowania profesjonalnych technik grillowania, BBQ oraz wędzenia z wykorzystaniem nowoczesnych metod gastronomicznych, z zachowaniem najwyższych standardów jakości oraz zasad bezpieczeństwa żywności.

Szkolenie integruje zasady zrównoważonej gastronomii i filozofii zero waste w codziennej pracy kulinarnej opartej na BBQ.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia różnicę między BBQ a tradycyjnym grillowaniem oraz opisuje zasadę niskotemperaturowej długiej obróbki	Charakteryzuje parametry procesu BBQ (temperatura, czas, dym) i porównuje je z grillowaniem bezpośrednim	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wymienia cechy charakterystyczne kuchni BBQ różnych regionów	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia gatunki mięs stosowanych w BBQ i kryteria wyboru surowca z uwzględnieniem śladu węglowego	Dobiera właściwy element mięsny (mostek, żeberka, łopatka, skrzydełka) do konkretnej techniki BBQ;	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opisuje kryteria wyboru surowca uwzględniające aspekt środowiskowy	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady zero waste i zrównoważonej gastronomii w kontekście BBQ	Wymienia metody zagospodarowania odpadów BBQ (kości, skrawki, tłuszcz, popiół)	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opisuje koncepcję nose-to-tail w praktyce BBQ	Analiza dowodów i deklaracji
		Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady ochrony danych osobowych gości (RODO) i cyfrowej dokumentacji zgodnie z PRT WSL 4.5.1 i 4.5.3	Wymienia podstawowe obowiązki wynikające z RODO w gastronomii;	Analiza dowodów i deklaracji
	opisuje zasady bezpiecznego przechowywania danych w systemach cyfrowych kuchni	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Efekty uczenia sięKryteria weryfikacjiMetoda walidacjiPrzygotowuje mostek wołowy (beef brisket) metodą long smoke z zachowaniem zasad zero waste</p> <p>Obsługuje smoker / grill BBQ w sposób energooszczędny – zarządza paliwem i dymem</p>	Wykonuje obróbkę wstępną mostka minimalizując straty	Analiza dowodów i deklaracji
	zagospodarowuje skrawki do bulionu lub sosu	Analiza dowodów i deklaracji
	Utrzymuje stabilną temperaturę w komorze smokera przy minimalnym zużyciu paliwa	Analiza dowodów i deklaracji
	dobiera właściwy rodzaj drewna / zrębków do obrabianego mięsa	Analiza dowodów i deklaracji
Prowadzi cyfrową dokumentację procesu BBQ z zachowaniem zasad RODO i bezpieczeństwa informacji	Uzupełnia kartę technologiczną i rejestr HACCP w formie cyfrowej	Analiza dowodów i deklaracji
<p>Promuje filozofię zero waste i zrównoważonej gastronomii BBQ wśród współpracowników i gości</p>	inicjuje rozmowę o ekologicznych aspektach kuchni mięsnej podczas zajęć	Analiza dowodów i deklaracji
	przekonująco wyjaśnia zasady zero waste w kontekście BBQ	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://www.icvc.eu>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

ICVC Certyfikacja SP zoo

Nazwa Podmiotu certyfikującego

ICVC Certyfikacja SP zoo

Program

Uczestnicy nabywają zielone kwalifikacje poprzez naukę pracy z surowcami w duchu filozofii zero waste, zarządzanie odpadami gastronomicznymi (organiczne, tłuszcze, opakowania), ograniczanie zużycia energii i wody w procesach kulinarnych oraz stosowanie technologii wspierających zasobooszczędność i bezpieczeństwo informacji w gastronomii.

Szkolenie łączy aspekt praktyczny branży gastronomicznej z kierunkami Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT WSL) w zakresie:

- technologii zarządzania środowiskiem – wdrożenie energooszczędnych technik kulinarnych i optymalizacja zużycia mediów;
- technologii gospodarowania odpadami – redukcja odpadów spożywczych, pełne zagospodarowanie tuńczy (nose-to-tail), segregacja i utylizacja odpadów;
- technologii informacyjnych – cyfrowa dokumentacja kuchenna, systemy wspierające planowanie menu i zakupów (PRT 4.5.1);
- bezpieczeństwa informacji – ochrona danych osobowych gości restauracyjnych zgodnie z RODO i standardami PRT 4.5.3.

Szkolenie wpisuje się w Regionalną Strategię Innowacji (RIS) Województwa Śląskiego 2030 – Inteligentna Specjalizacja: Zielona Gospodarka, wspierając niskoemisyjną i zasobooszczędną transformację sektora gastronomicznego

- Redukcja negatywnego wpływu działalności gastronomicznej na środowisko naturalne;
- Optymalizacja zużycia surowców spożywczych, energii i wody w procesach kulinarnych;
- Wdrażanie praktyk zero waste i zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ);
- Promowanie postaw proekologicznych wśród personelu i gości restauracji;
- Wykorzystanie nowoczesnych technologii gastronomicznych w duchu zrównoważonego rozwoju.
- PRT 4.5.1 – Technologie informacyjne: cyfrowe zarządzanie dokumentacją, AI w planowaniu menu i zakupów;
- PRT 4.5.3 – Bezpieczeństwo informacji: ochrona danych gości (RODO), bezpieczne cyfrowe rejestry HACCP;
- PRT – Technologie zarządzania środowiskiem: energooszczędny sprzęt, monitorowanie zużycia mediów;
- PRT – Technologie gospodarowania odpadami: segregacja odpadów gastronomicznych, kompostowanie frakcji organicznych.

Warunkiem osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się jest **aktywny udział w minimum 80% zajęć**.

Program i harmonogram usługi :

Blok 1. Wprowadzenie do BBQ

- Czym BBQ różni się od tradycyjnego grillowania? – niska temperatura, długi czas, dym
- Historia i kultury BBQ na świecie: Texas, Memphis, Carolina – różne filozofie i podejścia
- Omawiane gatunki mięs – kryteria wyboru surowca: jakość, pochodzenie, ślad węglowy

Blok 2. Sprzęt i paliwa BBQ – aspekty środowiskowe

- Rodzaje smokerów: offset, drum, kamado, pellet – zasady działania, efektywność energetyczna
- Paliwa: węgiel, drewno, zrębki – wpływ na smak, emisję CO2 i środowisko
- Wybór zrównoważonego paliwa: drewno z certyfikowanych źródeł, zrębki owocowe

Blok 3. Techniki i fizyko-chemia BBQ

- Temperatura i czas – parametry dla każdego rodzaju mięsa
- Reakcja Maillarda, denaturacja białek, powstawanie bark i smoke ring
- Przyprawy i marynaty: tworzenie własnych kompozycji rubów z naturalnych składników
- Skrawanie i obróbka wstępna mięsa – minimalizacja odpadów surowcowych

Blok 4. Bezpieczeństwo żywności i zielona dokumentacja

- HACCP, GHP/GMP przy długotrwałej obróbce mięs – kontrola temperatur krytycznych
- Przechowywanie i magazynowanie mięsa: zasada Fi-Fo, warunki chłodnicze
- Cyfrowa dokumentacja kuchenna i ochrona danych gości (RODO) – PRT 4.5.1 i 4.5.3
- Kalkulacja kosztów surowca i optymalizacja food cost w BBQ

Blok 5. Przygotowanie mięs BBQ – zero waste w praktyce

- Mostek wołowy (beef brisket): przygotowanie, nakrycie, long smoke 12+ godzin
- Żeberko wieprzowe (spare ribs / baby back ribs): technika 3-2-1 i jej warianty
- Szarpana wieprzowina (pulled pork) i szarpana wołowina (pulled beef) – pełne zagospodarowanie surowca
- Skrzydełka BBQ: marynowanie, grillowanie, glazurowanie
- Zagospodarowanie pozostałości: buliony, sosy i przekąski z kości i skrawków (zero waste)

Blok 6. Dania finalne i serwis

- Składanie kultowych kanapek Ruben – pełne wykorzystanie mostka i odpadów mięsnych
- Burgery BBQ: receptury, dobr składników, ograniczanie odpadów
- Wdróżenie BBQ do restauracji: menu, process produkcji, serwis, zarządzanie
- Gastro-tipy: praktyczne porady dla branży, segregacja odpadów BBQ, utylizacja tłuszczów
- Ekologiczne środki myjące i ograniczanie zużycia wody podczas sprzątania smokerów

Blok 7. Zrównoważona gastronomia BBQ

- Segregacja odpadów gastronomicznych: organiczne, tłuszcze/oleje, opakowania, popiół z grilla
- Energooszczędna obsługa smokerów: optymalizacja zużycia paliwa i długości procesu
- Lokalni dostawcy i sezonowość jako element redukcji śladu węglowego

Blok 8. Walidacja i certyfikacja – Kucharz małej gastronomii

- Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
- Analiza dowodów i deklaracji – ocena praktycznych efektów uczenia się
- Omówienie wyników i wręczenie certyfikatów

Walidacja

Forma realizacji: Szkolenie ma charakter **praktyczno-warsztatowy**. Krótkie bloki teoretyczne są bezpośrednio wdrażane w praktyce. Każdy uczestnik pracuje przy samodzielnym stanowisku z dostępem do sprzętu i produktów.

Walidacja szkolenia odbywa się w dwóch etapach. Pierwszy etap stanowi test wiedzy realizowany w formie online. Drugi etap obejmuje analizę dowodów i deklaracji – uczestnik przedstawia dokumentację fotograficzną wykonanych prac wraz z ich opisami, które potwierdzają nabycie umiejętności praktycznych. Dopiero na podstawie pozytywnego wyniku testu oraz pozytywnej oceny przedstawionych dowodów firma certyfikująca dokonuje walidacji szkolenia i nadaje kwalifikacje.

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy wliczają się w czas szkolenia.

Liczba godzin teorii: 6 Liczba godzin praktyki: 11 Liczba godzin walidacji i przerw: 3

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie do BBQ, Omówienie rodzajów mięs	Krystian Cydejko	27-06-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 12 Przerwa	Krystian Cydejko	27-06-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 12 Rodzaje smokerów, Przyprawy i marynaty - tworzenie własnych kompozycji. Sprzęt i paliwa BBQ – aspekty środowiskowe	Krystian Cydejko	27-06-2026	11:15	13:30	02:15
4 z 12 Przerwa obiadowa	Krystian Cydejko	27-06-2026	13:30	14:00	00:30
5 z 12 Skrawanie i obróbka mięsa, Fizyka i chemia BBQ, Bezpieczeństwo żywności i zielona dokumentacja	Krystian Cydejko	27-06-2026	14:00	14:45	00:45
6 z 12 Praktyczne warsztaty	Krystian Cydejko	27-06-2026	14:45	15:30	00:45
7 z 12 Przygotowanie rodzajów mięs	Krystian Cydejko	28-06-2026	08:00	10:15	02:15
8 z 12 Przerwa	Krystian Cydejko	28-06-2026	10:15	10:30	00:15
9 z 12 Składanie kultowych kanapek Ruben i burgerów BBQ.	Krystian Cydejko	28-06-2026	10:30	12:45	02:15
10 z 12 Przerwa obiadowa.	Krystian Cydejko	28-06-2026	12:45	13:15	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 12 Sposoby przechowywania i magazynowania mięsa, Wdrożenie BBQ do restauracji, Zrównoważona gastronomia BBQ	Krystian Cydejko	28-06-2026	13:15	14:45	01:30
12 z 12 Podsumowanie, test online, rozdanie certyfikatów, zakończenie.	-	28-06-2026	14:45	15:30	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	260,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinarny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: skrypt

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki,

Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne: 18 lat

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Adres

ul. gen. Stefana Grot-Roweckiego 64

41-200 Sosnowiec

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



DAWID DOMAŃSKI



E-mail dawid.domanski@cmdconsulting.pl

Telefon (+48) 509 600 007