



„Kuchnia polska wczoraj i dziś w nowoczesnej odsłonie – szkolenie gastronomiczne z elementami zielonych kompetencji i zero waste”

Numer usługi 2026/04/19/134868/3497641

7 000,00 PLN brutto
7 000,00 PLN netto
175,00 PLN brutto/h
175,00 PLN netto/h

BOOK & PYRA

Paweł Pyra

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Łódź

🏠 Usługa o charakterze zawodowym

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 27.05.2026 do 26.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Styl życia / Dietetyka

Grupa docelowa usługi

„Usługa skierowana jest do właścicieli oraz pracowników małych i średnich lokali gastronomicznych, takich jak restauracje, bary, bistro, hotele, zajazdy oraz obiekty agroturystyczne, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje kulinarne oraz poszerzać ofertę gastronomiczną o nowoczesne podejście do kuchni polskiej.

Szkolenie dedykowane jest osobom zainteresowanym wdrażaniem rozwiązań opartych na lokalnych produktach, sezonowości oraz racjonalnym gospodarowaniu surowcami.

Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności w zakresie ograniczania strat żywności (zero waste), efektywnego wykorzystania produktów oraz wprowadzania elementów zielonych kompetencji w codziennej pracy gastronomicznej.

Dodatkowo uczestnicy otrzymają informacje na temat możliwości skorzystania z dostępnych form wsparcia finansowego na rozwój kompetencji, w tym m.in. z Krajowego Funduszu Szkoleniowego (KFS), Bazy Usług Rozwojowych (BUR) oraz innych programów wspierających rozwój przedsiębiorstw.”

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	24-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych dań kuchni polskiej z wykorzystaniem zasad zero waste, produktów lokalnych i sezonowych oraz aktualnych trendów gastronomicznych. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności optymalizacji pracy w kuchni, ograniczania strat oraz wdrażania rozwiązań zwiększających efektywność i jakość oferty gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik samodzielnie przygotowuje nowoczesne dania kuchni polskiej, wykorzystując zaawansowane techniki kulinarne oraz zasady zero waste, w tym pełne wykorzystanie surowców, ograniczanie strat i świadomy dobór składników lokalnych oraz sezonowych.</p> <p>Uczestnik planuje i organizuje proces pracy w kuchni w sposób efektywny, optymalizując wykorzystanie surowców, czas pracy oraz koszty produkcji gastronomicznej, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Uczestnik projektuje nowoczesne menu gastronomiczne inspirowane kuchnią polską, dostosowane do aktualnych trendów rynkowych, oczekiwań klientów oraz koncepcji zielonych kompetencji.</p> <p>Uczestnik identyfikuje i wdraża rozwiązania zwiększające konkurencyjność lokalu gastronomicznego, w tym rozwój oferty, poprawę jakości usług oraz działania wpływające na wzrost rentowności i atrakcyjności biznesu.</p>	<p>Osiągnięcie efektów uczenia się weryfikowane jest poprzez ocenę praktycznych umiejętności uczestnika w trakcie realizacji zadań szkoleniowych. Uczestnik samodzielnie przygotowuje dania zgodnie z zasadami zero waste, dobiera odpowiednie techniki kulinarne oraz uzasadnia wybór składników i metod pracy.</p> <p>Weryfikacji podlega również umiejętność organizacji pracy w kuchni, efektywnego wykorzystania surowców oraz ograniczania strat. Uczestnik opracowuje propozycję menu uwzględniającą sezonowość, lokalność i aktualne trendy gastronomiczne.</p> <p>Ocena obejmuje także zdolność identyfikowania i proponowania rozwiązań możliwych do wdrożenia w działalności gastronomicznej uczestnika, wpływających na poprawę efektywności, jakości oraz konkurencyjności lokalu.</p> <p>Walidacja prowadzona jest głównie w formie praktycznej (ok. 80% zajęć), uzupełnionej elementami teoretycznymi wprowadzającymi do realizowanych zadań.</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Cel biznesowy

Celem biznesowym usługi jest realne zwiększenie konkurencyjności, rentowności oraz efektywności operacyjnej podmiotów z sektora gastronomicznego poprzez wdrożenie nowoczesnych rozwiązań kulinarnych opartych na kuchni polskiej w nowoczesnej odsłonie, z uwzględnieniem zasad zero waste oraz zielonych kompetencji.

Usługa przygotowuje uczestników do optymalizacji kosztów produkcji gastronomicznej poprzez świadome zarządzanie surowcem, ograniczenie strat i marnotrawstwa oraz efektywne wykorzystanie produktów lokalnych i sezonowych. Uczestnicy zdobędą umiejętności projektowania menu zwiększającego marżowość, atrakcyjność oferty oraz rotację produktów.

Efekt wdrożenia zdobytych kompetencji będzie poprawa jakości usług gastronomicznych, wzrost satysfakcji klientów, zwiększenie liczby gości oraz budowanie silniejszej pozycji rynkowej lokalu. Dodatkowo usługa wspiera rozwój działalności zgodnej z aktualnymi trendami rynkowymi i wymaganiami zrównoważonego rozwoju, co przekłada się na długofalowy wzrost wartości przedsiębiorstwa.

Szkolenie ma również na celu przygotowanie uczestników do skutecznego korzystania z dostępnych form wsparcia finansowego (m.in. KFS, BUR i inne programy rozwojowe), co umożliwi dalsze inwestycje w rozwój kompetencji i usług.

Efekt usługi

Efektem usługi jest opracowanie i wdrożenie przez uczestników nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych opartych na kuchni polskiej w nowoczesnej odsłonie, z wykorzystaniem zasad zero waste, produktów lokalnych i sezonowych oraz aktualnych trendów rynkowych.

Uczestnicy, po zakończeniu szkolenia, będą zdolni do samodzielnego przygotowania i wdrożenia nowych pozycji menu, optymalizacji procesów produkcji gastronomicznej oraz ograniczenia strat surowcowych. Efektem będzie również zwiększenie efektywności pracy w kuchni, poprawa jakości serwowanych dań oraz wzrost atrakcyjności oferty lokalu.

Dodatkowym efektem usługi jest podniesienie świadomości w zakresie zielonych kompetencji, w tym racjonalnego gospodarowania surowcami, minimalizowania odpadów oraz świadomego wykorzystywania lokalnych produktów, co przekłada się na bardziej zrównoważone prowadzenie działalności gastronomicznej.

Osiągnięcie efektów usługi będzie weryfikowane poprzez ocenę praktycznego wykonania zadań przez uczestników (**m.in.** przygotowanie potraw zgodnie z założeniami szkolenia, opracowanie propozycji menu), obserwację pracy uczestnika podczas zajęć oraz sprawdzenie wiedzy teoretycznej w zakresie omawianych zagadnień.

Kryterium uznania efektu za osiągnięty jest poprawne wykonanie zadań praktycznych zgodnie z wytycznymi szkolenia, umiejętność zastosowania zasad zero waste w praktyce gastronomicznej, opracowanie spójnej koncepcji menu oraz wykazanie się znajomością podstaw teoretycznych omawianych zagadnień.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektów usługi opiera się na kompleksowej ocenie uczestnika, obejmującej zarówno część praktyczną, jak i teoretyczną, oraz odpowiedniej dokumentacji przebiegu szkolenia.

Osiągnięcie efektów usługi potwierdzane jest poprzez wykonanie przez uczestników zadań praktycznych polegających na przygotowaniu potraw zgodnie z założeniami szkolenia, opracowaniu propozycji menu opartego na produktach lokalnych i sezonowych oraz zastosowaniu zasad zero waste w praktyce gastronomicznej.

Dodatkowo prowadzona jest obserwacja pracy uczestnika podczas zajęć przez trenera oraz niezależnego walidatora, który dokonuje oceny osiągniętych efektów uczenia się. Walidacja realizowana jest przez osobę posiadającą odpowiednie doświadczenie zawodowe, niezależną od procesu szkoleniowego.

Uzupełnieniem procesu potwierdzania efektów jest weryfikacja wiedzy teoretycznej uczestników oraz analiza przygotowanych przez nich materiałów (np. koncepcji menu, rozwiązań organizacyjnych).

Całość procesu dokumentowana jest w formie kart oceny, list obecności, dokumentacji szkoleniowej oraz – w razie potrzeby – materiałów wypracowanych przez uczestników. Na tej podstawie potwierdzane jest osiągnięcie założonych efektów usługi.

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Sporządzanie potraw i napojów

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?

TAK

Program

◆ Dzień 1 – (8h)

🕒 08:00–16:00

Temat: Zero waste + bazy kuchni

- 08:00–09:00 – Wprowadzenie do szkolenia obejmujące organizację stanowiska pracy, zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz system HACCP, a także szczegółowe omówienie koncepcji zero waste w gastronomii wraz z jej praktycznym zastosowaniem w codziennej pracy kuchni profesjonalnej
- 09:00–10:30 – Przygotowanie wywarów (drobiowy, wołowy) z uwzględnieniem doboru surowców, kontroli temperatury, ekstrakcji smaku oraz optymalizacji procesu produkcyjnego w kontekście efektywności kosztowej
- 10:30–11:30 – Przygotowanie demi-glace oraz redukcji jako baz do sosów restauracyjnych, z naciskiem na techniki koncentracji smaku i standaryzację jakości produktu
- 11:30–12:00 – Przerwa
- 12:00–13:30 – Przygotowanie sosów bazowych (velouté, sosy maślane) z uwzględnieniem budowania struktury, balansu smakowego oraz możliwości ich wykorzystania w nowoczesnej gastronomii
- 13:30–14:30 – Praktyczne zastosowanie koncepcji zero waste poprzez wykorzystanie produktów ubocznych (np. chipsy z obierek, dodatki warzywne), optymalizacja wykorzystania surowców
- 14:30–15:30 – Organizacja pracy kuchni oraz planowanie produkcji, zarządzanie czasem i minimalizacja strat surowcowych
- 15:30–16:00 – Podsumowanie dnia szkoleniowego wraz z omówieniem możliwości wdrożenia poznanych technik w działalności gastronomicznej

◆ Dzień 2 – (8h)

🕒 08:00–16:00

Temat: Drób i wieprzowina – techniki nowoczesne

- 08:00–09:00 – Wprowadzenie do technik obróbki mięsa (sous-vide, konfitowanie) oraz omówienie ich wpływu na jakość i powtarzalność produktu
- 09:00–10:30 – Pierś z kurczaka przygotowywana metodą sous-vide, podawana z puree ziemniaczanym, warzywami sezonowymi oraz sosem maślanym – przygotowanie elementów i kontrola procesu
- 10:30–11:30 – Polędwiczka wieprzowa sous-vide z obsażaniem końcowym, podawana z ziemniakami, warzywami oraz sosem demi-glace
- 11:30–12:00 – Przerwa
- 12:00–13:30 – Kaczka konfitowana, podawana z kapustą oraz kluskami – przygotowanie pełnego dania restauracyjnego z uwzględnieniem technik długiej obróbki
- 13:30–15:00 – Komponowanie dań i łączenie elementów w spójne pozycje menu (mięso + dodatki + sos), z uwzględnieniem estetyki i powtarzalności
- 15:00–16:00 – Serwis próbny przygotowanych dań wraz z omówieniem błędów i optymalizacji

◆ Dzień 3 – (8h)

🕒 08:00–16:00

Temat: Wołowina i dania premium

- 08:00–09:00 – Wprowadzenie do obróbki wołowiny, klasyfikacja elementów oraz dobór technik kulinarnych
- 09:00–11:00 – Policzki wołowe długo duszone, podawane z gratin ziemniaczanym, warzywami i sosem – przygotowanie oraz rozpoczęcie procesu technologicznego

- 11:00–11:30 – Przygotowanie dodatków (gratin ziemniaczany)
- 11:30–12:00 – Przerwa
- 12:00–13:30 – Antrykot grillowany podawany z puree z selera oraz dodatkami warzywnymi – techniki grillowania i kontrola stopnia wysmażenia
- 13:30–14:30 – Tatar wołowy – przygotowanie, zasady bezpieczeństwa oraz prezentacja dania
- 14:30–15:30 – Finalizacja dań (policzki wołowe z dodatkami) oraz przygotowanie do serwisu
- 15:30–16:00 – Omówienie i elementy platingu (estetyka podania)

◆ Dzień 4 – (8h)

🕒 08:00–16:00

Temat: Ryby i dodatki nowoczesne

- 08:00–09:00 – Wprowadzenie do obróbki ryb, zasady świeżości i bezpieczeństwa
- 09:00–10:30 – Łosoś podawany z risotto z kaszy pęczak, szpinakiem oraz emulsją maślaną – przygotowanie pełnego dania
- 10:30–11:30 – Sandacz z puree oraz sosem cytrynowym – techniki smażenia i budowania smaku
- 11:30–12:00 – Przerwa
- 12:00–13:30 – Ziemniaki z syfonu oraz dodatki warzywne – nowoczesne techniki przygotowania dodatków
- 13:30–14:30 – Kluski śląskie / gnocchi w nowoczesnej odsłonie – techniki formowania i obróbki
- 14:30–15:30 – Komponowanie dań oraz plating
- 15:30–16:00 – Omówienie dnia i analiza efektów

◆ Dzień 5 – (8h)

🕒 08:00–16:00

Temat: Menu + wdrożenie + test

- 08:00–09:00 – Tworzenie menu z uwzględnieniem aktualnych trendów gastronomicznych oraz oczekiwań klientów
- 09:00–10:30 – Kalkulacja food cost oraz analiza rentowności dań
- 10:30–11:30 – Planowanie produkcji i optymalizacja pracy kuchni
- 11:30–12:00 – Przerwa
- 12:00–14:30 – Przygotowanie przez uczestników własnych dań (mięsne, rybne, wegetariańskie) z wykorzystaniem poznanych technik
- 14:30–15:30 – Serwis próbny oraz ocena przygotowanych potraw
- 15:30–16:00 – Test teoretyczny oraz podsumowanie szkolenia

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Zero waste i bazy kuchni (wywary, sosy organizacja pracy	PAWEŁ PYRA	01-06-2026	08:00	16:00	08:00
2 z 6 Drób i wieprzowina (sous- vide, konfitowanie, komponowanie dań)	PAWEŁ PYRA	02-06-2026	08:00	16:00	08:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 6 Wołowina i Dania premium (policzki wołowe, antrykot, tatar)	PAWEŁ PYRA	03-06-2026	08:00	16:00	08:00
4 z 6 Ryby i dodatki nowoczesne (łosoś, sandacz, gnocchi)	PAWEŁ PYRA	04-06-2026	08:00	16:00	08:00
5 z 6 Menu, food cost, wdrożenie rozwiązań w praktyce gastronomicznej	PAWEŁ PYRA	05-06-2026	08:00	15:30	07:30
6 z 6 Test teoretyczny oraz walidacja efektów uczenia się	-	05-06-2026	15:30	16:00	00:30

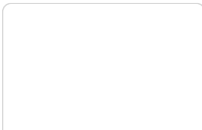
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	175,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	175,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

PAWEŁ PYRA



Prowadzę działalność szkoleniową w obszarze gastronomii i HoReCa, specjalizując się w szkoleniach praktycznych dla pracowników kuchni, restauracji oraz hoteli. Posiadam doświadczenie w realizacji szkoleń zawodowych, w tym finansowanych ze środków publicznych (KFS, BUR, EFS)

Realizuję szkolenia z zakresu przygotowania potraw, organizacji pracy kuchni, standardów jakości oraz bezpieczeństwa żywności (HACCP). Szkolenia mają charakter praktyczny i są dostosowane do potrzeb uczestników oraz specyfiki danego obiektu.

Posiadam doświadczenie we współpracy z różnymi podmiotami szkoleniowymi oraz w prowadzeniu szkoleń dla klientów indywidualnych i firm. Programy szkoleniowe opracowuję samodzielnie w oparciu o aktualne standardy branżowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnikami szkolenia mogą być osoby pracujące lub planujące pracę w branży gastronomicznej (HoReCa), w szczególności kucharze, pomoce kuchenne, właściciele lokali gastronomicznych oraz osoby odpowiedzialne za organizację produkcji i jakość potraw.

Od uczestników oczekuje się podstawowej znajomości pracy w kuchni oraz gotowości do aktywnego udziału w zajęciach praktycznych stanowiących główną część szkolenia.

Warunkiem uczestnictwa jest:

- zgłoszenie udziału w usłudze szkoleniowej,
- potwierdzenie udziału w ustalonym terminie,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w miejscu realizacji szkolenia.

W przypadku korzystania z dofinansowania (np. BUR, KFS, EFS) uczestnik zobowiązany jest do spełnienia wymagań formalnych określonych przez instytucję finansującą, w tym **m.in.** udziału w pełnym wymiarze godzin szkoleniowych, podpisania wymaganej dokumentacji oraz udziału w procesie oceny usługi (ankiety, testy, ewaluacja).

Szkolenie ma charakter praktyczny (ok. 80% zajęć stanowią ćwiczenia praktyczne), realizowane w warunkach rzeczywistych, co umożliwi uczestnikom bezpośrednio wdrożenie zdobytych umiejętności w pracy zawodowej.

Program szkolenia jest dostosowywany do poziomu uczestników oraz specyfiki obiektu gastronomicznego, co zwiększa jego efektywność i użyteczność.

Usługa może podlegać dofinansowaniu ze środków publicznych (BUR, KFS, EFS), zgodnie z obowiązującymi zasadami danego programu.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikami szkolenia mogą być osoby pracujące lub planujące pracę w branży gastronomicznej (HoReCa), w szczególności kucharze, pomoce kuchenne oraz właściciele i pracownicy lokali gastronomicznych.

Od uczestników oczekuje się podstawowej znajomości pracy w kuchni oraz gotowości do aktywnego udziału w zajęciach praktycznych, które stanowią główną część szkolenia.

Warunkiem udziału jest zgłoszenie uczestnictwa, potwierdzenie obecności w ustalonym terminie oraz przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w miejscu realizacji szkolenia.

W przypadku korzystania z dofinansowania (np. BUR, KFS, EFS) uczestnik zobowiązany jest do udziału w pełnym wymiarze godzin szkoleniowych oraz wypełnienia wymaganej dokumentacji i ankiet ewaluacyjnych.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w sposób kompleksowy, z naciskiem na praktyczne wdrożenie rozwiązań możliwych do zastosowania bezpośrednio w miejscu pracy uczestników.

Prowadzący zapewnia indywidualne podejście do uczestników oraz bieżące wsparcie w zakresie organizacji pracy, doboru technik kulinarnych, optymalizacji procesów produkcyjnych oraz tworzenia i rozwijania menu gastronomicznego.

W trakcie szkolenia uczestnicy otrzymują wskazówki dotyczące efektywnego zarządzania produkcją, ograniczania strat (zero waste), kontroli kosztów (food cost) oraz podnoszenia jakości i powtarzalności potraw.

Istnieje możliwość konsultacji indywidualnych oraz omówienia konkretnych problemów występujących w danym obiekcie gastronomicznym, co pozwala na dopasowanie rozwiązań do realnych potrzeb uczestników.

Celem usługi jest nie tylko przekazanie wiedzy, ale przede wszystkim przygotowanie uczestników do samodzielnego wdrażania nowoczesnych standardów pracy w gastronomii.

Adres

Łódź 3/10

94-003 Łódź

woj. łódzkie

„Usługa realizowana jest w obiektach gastronomicznych należących do Zamawiającego (m.in. restauracje, hotele, bary, zajazdy, obiekty hotelarsko-gastronomiczne), które dysponują w pełni wyposażonym zapleczem kuchennym umożliwiającym przeprowadzenie szkolenia w warunkach rzeczywistych.

Szkolenie odbywa się w środowisku pracy uczestników, co pozwala na natychmiastowe wdrażanie omawianych rozwiązań oraz optymalizację procesów gastronomicznych bezpośrednio w danym obiekcie.

Wykonawca zapewnia dodatkowe specjalistyczne wyposażenie szkoleniowe, w tym m.in. drobny sprzęt gastronomiczny (np. roboty planetarne, formy silikonowe oraz inne narzędzia wykorzystywane w nowoczesnej kuchni), niezbędne do realizacji programu szkolenia.

Taka forma realizacji usługi gwarantuje wysoką efektywność nauki poprzez praktyczne zastosowanie wiedzy (ok. 80% zajęć stanowi część praktyczna), dopasowaną do specyfiki danego lokalu oraz jego możliwości technologicznych.”

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



PAWEŁ PYRA

E-mail biuro.bookandpyra20@gmail.com

Telefon (+48) 668 380 077