



Marketing w Branży HoReCa – Food Design i Fotografia Kulinarna w Budowaniu Wizerunku Restauracji - Szkolenie

Numer usługi 2026/04/20/156609/3501182

6 800,00 PLN brutto
 6 800,00 PLN netto
 295,65 PLN brutto/h
 295,65 PLN netto/h
 250,00 PLN cena rynkowa ⓘ

IT ENGINEERING &
 CONSULTING
 SPÓŁKA Z
 OGRANICZONĄ
 ODPOWIEDZIALNOŚ
 CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 405 ocen

📍 Olsztyn
 🏠 Usługa szkoleniowa
 📄 stacjonarna
 ⌚ 23:00 h
 📅 18.05.2026 do 21.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Marketing
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą gastronomiczną (HoReCa), które chcą rozwijać kompetencje w zakresie budowania wizerunku restauracji poprzez profesjonalne materiały wizualne.</p> <p>Uczestnikami szkolenia mogą być w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> właściciele restauracji, kawiarni i lokali gastronomicznych kucharze oraz pracownicy kuchni zaangażowani w przygotowanie i prezentację dań osoby odpowiedzialne za marketing i promocję lokali gastronomicznych osoby planujące rozpoczęcie działalności w branży HoReCa zespoły (np. właściciel + kucharz), które chcą nauczyć się współpracy w zakresie tworzenia contentu <p>Szkolenie dedykowane jest osobom, które chcą samodzielnie tworzyć estetyczne i skuteczne materiały wizualne oraz budować spójny wizerunek lokalu gastronomicznego.</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	3
Data zakończenia rekrutacji	17-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia profesjonalnych materiałów wizualnych dla branży gastronomicznej poprzez zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu food designu, stylizacji potraw oraz fotografii kulinarnej, wspierających budowanie spójnego i atrakcyjnego wizerunku restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu Food Design i Fotografii Kulinarnej	opisuje znaczenie food designu i fotografii kulinarnej w budowaniu wizerunku marki gastronomicznej	Test teoretyczny
	omawia zasady stylizacji potraw, kompozycji oraz estetyki wizualnej w branży HoReCa	Test teoretyczny
	charakteryzuje podstawowe i zaawansowane techniki fotografii kulinarnej, w tym pracę ze światłem i kadrowanie	Test teoretyczny
	wskazuje zasady przygotowania dań do sesji zdjęciowej oraz doboru dodatków i tła	Test teoretyczny
	omawia podstawy postprodukcji i narzędzia wykorzystywane do obróbki zdjęć	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
tworzy profesjonalne materiały wizualne w branży gastronomicznej	przygotowuje dania do sesji zdjęciowej zgodnie z zasadami stylizacji kulinarnej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy estetyczne aranżacje potraw z wykorzystaniem odpowiednich dodatków i kompozycji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje zdjęcia kulinarne przy użyciu aparatu lub smartfona, z uwzględnieniem światła i kadr	Obserwacja w warunkach symulowanych
	edytuje zdjęcia, poprawiając ich jakość, kolorystykę i atrakcyjność wizualną	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje materiały wizualne gotowe do publikacji w kanałach marketingowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	analizuje jakość wykonanych zdjęć i wprowadza korekty w celu poprawy efektu końcowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykazuje dbałość o estetykę i spójność wizualną komunikacji marki gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Budowanie relacji wewnętrznych i zewnętrznych	podejmuje świadome decyzje w zakresie prezentacji potraw i tworzenia materiałów wizualnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współpracuje w sposób efektywny podczas realizacji działań kreatywnych i marketingowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady etycznej i odpowiedzialnej publikacji treści, w tym poszanowanie wizerunku, praw autorskich oraz standardów branżowych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
wykazuje inicjatywę w tworzeniu atrakcyjnych treści wspierających sprzedaż i promocję lokalu	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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie koncentruje się na praktycznym wykorzystaniu food designu oraz fotografii kulinarnej jako narzędzi marketingowych w branży HoReCa. Program został opracowany w taki sposób, aby uczestnicy zdobyli umiejętności niezbędne do samodzielnego przygotowywania atrakcyjnych materiałów wizualnych wspierających sprzedaż i komunikację restauracji.

W trakcie szkolenia uczestnicy poznają zasady stylizacji potraw, kompozycji oraz budowania estetyki dań, które wpływają na postrzeganie jakości lokalu przez klientów. Uczą się, jak przygotować danie do sesji zdjęciowej, dobrać odpowiednie dodatki oraz stworzyć spójną wizualnie aranżację.

Druga część szkolenia poświęcona jest fotografii kulinarnej – uczestnicy uczą się pracy ze światłem, kadrowania oraz wykonywania zdjęć zarówno aparatem, jak i smartfonem. Istotnym elementem jest również obróbka zdjęć i przygotowanie ich do publikacji w kanałach marketingowych.

Szkolenie ma charakter warsztatowy – uczestnicy pracują na realnych produktach, wykonują własne stylizacje oraz zdjęcia, które są na bieżąco analizowane i korygowane przez trenera.

Efektem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego tworzenia wysokiej jakości zdjęć kulinarnych oraz budowania spójnego, estetycznego wizerunku lokalu gastronomicznego, który wspiera działania marketingowe i sprzedażowe.

Moduł 1. Wprowadzenie do Food Designu i stylizacji potraw (teoria -2h)

Znaczenie estetyki w branży HoReCa

Czym jest Food Design i jego wpływ na odbiór restauracji

Budowanie wizerunku poprzez wygląd potraw

Zasady kompozycji i prezentacji dań

Moduł 2. Stylizacja kulinarna w praktyce (Food Styling) (praktyka -3h)

Przygotowanie dania do zdjęcia

Dobór dodatków, tła i akcesoriów

Praca z kolorem i strukturą

Najczęstsze błędy w stylizacji potraw

Moduł 3. Warsztat stylizacji (praktyka -5h, 30min)

Przygotowanie własnych aranżacji dań

Praca nad estetyką i kompozycją

Analiza i korekta wykonanych stylizacji

Moduł 4. Podstawy i zaawansowane techniki fotografii kulinarnej (teoria 1h; praktyka -2h)

Światło naturalne i sztuczne w fotografii kulinarnej

Kompozycja i kadrowanie

Budowanie klimatu zdjęcia

Ustawienia aparatu i smartfona

Moduł 5. Fotografia w praktyce (praktyka -3h)

Wykonywanie zdjęć kulinarnych

Praca z różnymi źródłami światła

Tworzenie materiałów wizualnych do komunikacji marketingowej

Analiza jakości zdjęć

Moduł 6. Postprodukcja i obróbka zdjęć (praktyka -4h, 15min)

Podstawy edycji zdjęć

Aplikacje i narzędzia do obróbki

Poprawa kolorystyki i kontrastu

Przygotowanie zdjęć do publikacji

Walidacja (30min)

Szkolenie łączy solidne podstawy teoretyczne z intensywnymi warsztatami praktycznymi, umożliwiając uczestnikom zdobycie realnych umiejętności w zakresie kształtowania wizerunku marki i skutecznej identyfikacji wizualnej.

Dla lepszego przyswojenia programu szkoleń Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne.

Usługa prowadzona jest w formie wykładu, zajęć praktycznych oraz dyskusji otwartej z uczestnikami szkolenia.

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych (45 min). Przerwy zostały wliczone do godzin usługi rozwojowej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Moduł 1. Wprowadzenie do Food Designu i stylizacji potraw	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	18-05-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 9 Moduł 2. Stylizacja kulinarna w praktyce (Food Styling)	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	18-05-2026	09:30	11:45	02:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 9 przerwa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	18-05-2026	11:45	12:15	00:30
4 z 9 Moduł 3. Warsztat stylizacji	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	18-05-2026	12:15	16:30	04:15
5 z 9 Moduł 4. Podstawy i zaawansowane techniki fotografii kulinarnej	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	21-05-2026	08:00	10:15	02:15
6 z 9 Moduł 5. Fotografia w praktyce	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	21-05-2026	10:15	12:30	02:15
7 z 9 przerwa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	21-05-2026	12:30	13:00	00:30
8 z 9 Moduł 6. Postprodukcja i obróbka zdjęć	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	21-05-2026	13:00	16:15	03:15
9 z 9 Walidacja	-	21-05-2026	16:15	16:45	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	295,65 PLN
Koszt osobogodziny netto	295,65 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk

Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk to zakręcony foodie zakochany w smakach, teksturach i zapachach, który specjalizuje się w fotografii kulinarnej oraz prowadzeniu social mediów w branży HoReCa. Jest właścicielem studia kreatywnego Trendly, zajmującego się budowaniem wizerunku marek gastronomicznych – od restauracji i cukierni po producentów żywności i hotele.

Posiada ponad pięcioletnie doświadczenie w gastronomii – od zmywaka, przez pizzera i cukiernika, aż po specjalistę ds. marketingu kulinarnego. Od ponad dwóch lat koncentruje się wyłącznie na pracy związanej z wizerunkiem w mediach społecznościowych, content marketingiem i fotografią jedzenia.

Perfekcyjnie opanował sztukę prezentowania dań w sposób, który pobudza apetyt i buduje emocjonalną więź z odbiorcą. W trakcie swojej kariery tworzył treści wizualne i strategie promocyjne dla wielu marek z sektora gastronomicznego. Posiada również doświadczenie dydaktyczne – prowadził gościnne zajęcia z zakresu Food Design na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie oraz warsztaty dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Olsztynie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w postaci prezentacji i skryptu zostaną udostępnione dla uczestników podczas usługi oraz po jej realizacji.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi jest bezpośredni zapis na usługę za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych oraz wypełnienie ankiety oceniającej usługę rozwojową.

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 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz szczegółowych warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2018 r., poz. 701).

Adres

ul. Poprzeczna 13A/4
10-282 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marta Skraba

E-mail marta@it-ec.pl

Telefon (+89) 451 055 967