

**SZKOLENIE PROFESJONALNY KUCHARZ**

Numer usługi 2026/04/21/170161/3502639

**2 483,00 PLN** brutto

2 018,70 PLN netto

155,19 PLN brutto/h

126,17 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia

Gastronomii EDYTA

OKROJ-

WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

📍 Sopot

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 12.11.2026 do 13.11.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Szkolenie skierowane jest do kucharzy i osób pracujących w gastronomii, którzy chcą zwiększyć efektywność swojej pracy, minimalizować straty produktów i lepiej kontrolować Food Cost. Jest idealne dla osób, które chcą opanować praktyczne techniki planowania i przygotowywania potraw, poprawić organizację stanowiska pracy oraz stosować nowoczesne metody obróbki termicznej. Uczestnicy nauczą się również, jak dostosować menu do potrzeb Gości z różnymi wymaganiami dietetycznymi i alergiami, zachowując wysoką jakość i smak potraw. Szkolenie odpowiada na codzienne wyzwania kuchni profesjonalnej, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami i wymianą doświadczeń w zespole.

**Minimalna liczba uczestników**

8

**Maksymalna liczba uczestników**

23

**Data zakończenia rekrutacji**

06-11-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

16

**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 szkolenia jest podniesienie umiejętności kucharzy w zakresie efektywnego zarządzania surowcami, minimalizacji strat i kontroli Food Cost oraz poprawy organizacji stanowiska pracy. Uczestnicy nauczą się stosować nowoczesne metody obróbki termicznej i tworzyć menu dostosowane do różnych potrzeb Gości, w tym alergii i diet specjalnych. Szkolenie przygotowuje do pracy w profesjonalnej kuchni w sposób wydajny, bezpieczny i zgodny z oczekiwaniami klientów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi efektywnie kontrolować Food Cost w procesie produkcji.	Oblicza Food Cost na podstawie danych recepturowych i cen surowców	Test teoretyczny
	Analizuje wpływ kosztów surowców na cenę dania i rentowność	Test teoretyczny
	Wskazuje działania optymalizujące koszty produkcji	Test teoretyczny
Minimalizuje straty surowców i nadwyżki w kuchni.	Rozpoznaje przyczyny strat produkcyjnych w kuchni	Test teoretyczny
	Wskazuje metody ograniczania marnotrawstwa surowców	Test teoretyczny
	Dobiera sposoby wykorzystania nadwyżek i resztek	Test teoretyczny
Organizuje stanowisko pracy w sposób ergonomiczny i wydajny.	Opisuje zasady ergonomii pracy w kuchni	Test teoretyczny
	Wskazuje prawidłowe rozmieszczenie stanowiska pracy	Test teoretyczny
	Rozpoznaje działania zwiększające efektywność i bezpieczeństwo pracy	Test teoretyczny
Stosuje nowoczesne metody obróbki termicznej.	Rozróżnia metody obróbki termicznej (gotowanie, smażenie, sous-vide itp.)	Test teoretyczny
	Dobiera właściwą metodę obróbki do rodzaju produktu	Test teoretyczny
	Wskazuje wpływ obróbki termicznej na jakość potraw	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy menu uwzględniające różne diety i alergię pokarmowe.	Rozpoznaje najczęstsze diety i alergeny pokarmowe	Test teoretyczny
	Wskazuje możliwe zamienniki składników alergicznych	Test teoretyczny
	Dobiera potrawy do wymagań dietetycznych gości	Test teoretyczny
Analizuje procesy produkcyjne i wprowadza rozwiązania zwiększające jakość i powtarzalność potraw.	Wskazuje metody standaryzacji pracy w kuchni	Test teoretyczny
	Opisuje znaczenie powtarzalności w produkcji potraw	Test teoretyczny
	Rozpoznaje działania wpływające na jakość i kontrolę procesu produkcji	Test teoretyczny

## 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 PROFESJONALNY KUCHARZ

**GRUPA DOCELOWA:** Szkolenie skierowane jest do kucharzy i osób pracujących w gastronomii, którzy chcą zwiększyć efektywność swojej pracy, minimalizować straty produktów i lepiej kontrolować Food Cost. Jest idealne dla osób, które chcą opanować praktyczne techniki planowania i przygotowywania potraw, poprawić organizację stanowiska pracy oraz stosować nowoczesne metody obróbki termicznej.

Uczestnicy nauczą się również, jak dostosować menu do potrzeb Gości z różnymi wymaganiami dietetycznymi i alergiami, zachowując wysoką jakość i smak potraw. Szkolenie odpowiada na codzienne wyzwania kuchni profesjonalnej, łącząc teorię z praktycznymi ćwiczeniami i wymianą doświadczeń w zespole.

**WARUNKI ORGANIZACYJNE:** szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

**TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA:** szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **16 godzin** (2 dni po 8 godzin). Podział godzin: **16 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

## Dzień I / 09:00 - 17:00 / 8h

- Food Cost i zarządzanie stratami podczas produkcji
- Definicja i znaczenie Food Cost w gastronomii
- Jak obliczać Food Cost – praktyczne przykłady
- Wpływ Food Cost na cenę dania i rentowność restauracji
- Zakupy i negocjacje z dostawcami
- Kontrola zapasów i zapobieganie marnowaniu
- Optymalizacja menu pod kątem Food Cost
- Przyczyny strat produkcyjnych w kuchni
- Metody prewencji i minimalizowania strat
- Przykłady efektywnego wykorzystania resztek i odpadów
- Grupowa analiza rzeczywistych przykładów
- Dyskusja i wymiana doświadczeń
- Wybór surowców – od teorii do praktyki
- Wpływ pochodzenia na jakość i smak surowców
- Porównanie lokalnych produktów z importowanymi
- Ocena surowców pod kątem wydajności i opłacalności
- Techniki identyfikacji świeżości surowców
- Znaczenie sezonowości w wyborze składników
- Przechowywanie i zarządzanie zapasami dla zachowania świeżości
- Od podstawy do zaawansowania – obróbki termiczne
- Teoretyczne podstawy różnych metod obróbki termicznej
- Porównanie efektów gotowania, pieczenia i smażenia na różne rodzaje żywności
- Wpływ temperatury i czasu na właściwości sensoryczne i bezpieczeństwo potraw
- Wprowadzenie do metod sous-vide, konfitowania i dymienia
- Wykorzystanie obróbki termicznej do zwiększenia wydajności pracy
- Strategie planowania i przygotowania potraw z wyprzedzeniem

## Dzień II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Organizacja i ergonomia pracy na kuchni
- Efektywne ustawienie stanowisk pracy
- Znaczenie ergonomii w zapobieganiu kontuzjom
- Standaryzacja pracy kuchni – jak uzyskać największą powtarzalność
- Tworzenie standardowych procedur operacyjnych
- Zapewnienie powtarzalności w produkcji potraw jako najważniejszy czynnik powrotu gościa do lokalu
- Przykłady efektywnej standaryzacji w praktyce
- Podstawy wiedzy o dietach i alergiach pokarmowych – zrozumienie potrzeb klientów
- Co kucharz powinien wiedzieć o najpopularniejszych dietach i wykluczeniach (np. wegańska, wegetariańska, bezglutenowa, ketogeniczna)
- Omówienie głównych alergenów pokarmowych i ich identyfikacja w produktach
- Zrozumienie konsekwencji zdrowotnych niewłaściwej obsługi alergii pokarmowych
- Techniki projektowania menu z opcjami dla różnych diet i alergii
- Przykłady potraw odpowiednich dla osób z alergiami i na specjalnych dietach
- Kreatywne zastępowanie składników alergennych i dostosowywanie przepisów
- Zasady komponowania menu
- Zasady tworzenia menu uwzględniających różnorodność, balans smaków i estetykę podania
- Trendy gastronomiczne
- Klasyczne smaki w nowoczesnej odsłonie

- Kulinarna kreatywność – inspiracje do tworzenia nowych dań
- Dopasowanie menu do możliwości kuchni i umiejętności personelu i oczekiwań gości
- Zarządzanie efektywnością produkcji i czasem przygotowania potraw
- Techniki testowania menu i zbierania opinii od klientów.

#### WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

## 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	2 483,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 018,70 PLN
Koszt osobogodziny brutto	155,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	126,17 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1  
**Marcin Banach**



Specjalizacja: polska kuchnia nowoczesna. Prowadzi szkolenia: Szef Kuchni, Profesjonalny Kucharz, Kuchnia Polska, Komunikacja i Motywowanie.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia, wzory kampanii marketingowych, szablony do pracy własnej oraz informacje dotyczące narzędzi online (Canva, Meta, Ads). Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie zdobytej wiedzy po zakończeniu szkolenia.

### Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy uczestnicy.

Szkolenie rozpocznie się po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23 osoby. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

### Informacje dodatkowe

Cena usługi podana jest w wartości netto. Do ceny doliczany jest podatek VAT 23%.

W przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych, usługa korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. b ustawy o VAT.

## Adres

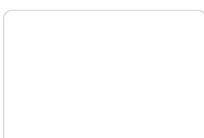
ul. Władysława Broniewskiego 10  
81-841 Sopot  
woj. pomorskie

Szkolenie odbędzie się w siedzibie Akademii Gastronomii przy ul. Władysława Broniewskiego 10 w Sopocie. Sala szkoleniowa zlokalizowana jest na parterze budynku, przystosowana do komfortowej pracy szkoleniowej. Na miejscu dostępne są materiały szkoleniowe, kawa, herbata, lunch, słodkie i słone przekąski. W pobliżu znajdują się miejsca parkingowe oraz dogodny dojazd komunikacją miejską.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Niezbędny sprzęt (rzutnik, ekran, flipchart), toalety, dostęp do kuchni, szatnia na ubrania.

## Kontakt



**Anna Kurt**



**E-mail** [biuro@agastromii.pl](mailto:biuro@agastromii.pl)

**Telefon** (+48) 780 760 240