



Wideo Marketing w Branży HoReCa – Tworzenie i Montaż Treści Video (Reels & TikTok) w Praktyce- Szkolenie

Numer usługi 2026/04/22/156609/3507242

7 400,00 PLN brutto
7 400,00 PLN netto
296,00 PLN brutto/h
296,00 PLN netto/h
250,00 PLN cena rynkowa ⓘ

IT ENGINEERING &
CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 408 ocen

📍 Olsztyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 25:00 h

📅 25.05.2026 do 11.06.2026

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	24-05-2026
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, montażu i publikacji materiałów wideo na potrzeby marketingu gastronomicznego poprzez rozwój umiejętności w zakresie planowania treści, nagrywania materiałów video, edycji oraz dostosowania komunikacji do specyfiki platform takich jak Reels i TikTok.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu tworzenia profesjonalnych materiałów wizualnych w branży gastronomicznej	opisuje rolę wideo marketingu w budowaniu wizerunku restauracji.	Test teoretyczny
	omawia zasady tworzenia krótkich form wideo (Reels, TikTok) w branży HoReCa	Test teoretyczny
	charakteryzuje elementy skutecznego storytellingu w materiałach wideo	Test teoretyczny
	definiuje zasady planowania scenariuszy i struktury materiałów video	Test teoretyczny
	omawia podstawy nagrywania oraz montażu materiałów wideo na potrzeby social media	Test teoretyczny
	wskazuje narzędzia wykorzystywane do edycji i publikacji treści video	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
tworzy profesjonalne materiały wizualne w branży gastronomicznej	planuje i tworzy koncepcję materiału wideo dopasowanego do odbiorcy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	nagrywa materiały video przy użyciu smartfona z uwzględnieniem kadru i światła	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy angażujące treści wideo prezentujące dania i pracę restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	montuje materiał video, dodaje napisy, muzykę i efekty	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje gotowe materiały do publikacji w social media	Obserwacja w warunkach symulowanych
	analizuje jakość treści i wprowadza poprawki zwiększające ich skuteczność	Obserwacja w warunkach symulowanych
	opracowuje harmonogram publikacji treści zgodny z potencjałem i charakterem oferty gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Budowanie relacji wewnętrznych i zewnętrznych	wykazuje inicjatywę w tworzeniu treści marketingowych dla restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	podejmuje świadome decyzje w zakresie komunikacji wizualnej marki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	jest otwarty na informację zwrotną i doskonalenie swoich umiejętności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykazuje dbałość o spójność i estetykę publikowanych treści	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Działa w sposób spójny z misją marki i dba o autentyczność w relacjach.	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 „Wideo Marketing w Branży HoReCa – Tworzenie i Montaż Treści Video (Reels & TikTok) w Praktyce” to kompleksowa usługa rozwojowa skoncentrowana na praktycznym wykorzystaniu materiałów wideo jako narzędzia marketingowego w gastronomii. Program został opracowany w taki sposób, aby uczestnicy zdobyli realne umiejętności niezbędne do samodzielnego tworzenia angażujących treści wspierających sprzedaż oraz budujących wizerunek restauracji.

Pierwsza część szkolenia koncentruje się na tworzeniu treści wideo – uczestnicy poznają zasady storytellingu, uczą się budować narrację wokół dań i pracy zespołu oraz planować materiały video dopasowane do odbiorców. Omawiane są również techniczne aspekty nagrywania, w tym praca smartfonem, dobór ujęć oraz sposoby prezentacji potraw w atrakcyjnej formie wizualnej.

Druga część szkolenia poświęcona jest montażowi i postprodukcji. Uczestnicy uczą się edycji materiałów video, pracy z aplikacjami mobilnymi oraz tworzenia dynamicznych i angażujących treści dostosowanych do platform społecznościowych. Szczególny nacisk położony jest na praktyczne tworzenie rolek (Reels i TikTok), które przyciągają uwagę odbiorców i zwiększają zasięgi.

Szkolenie ma charakter warsztatowy – uczestnicy pracują na własnych materiałach, tworzą nagrania oraz montują je pod okiem trenera. Wszystkie prace są na bieżąco analizowane i omawiane, co pozwala na szybkie rozwijanie umiejętności i eliminowanie błędów.

Efektom szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego tworzenia skutecznych materiałów wideo oraz prowadzenia działań marketingowych w oparciu o nowoczesne formaty wizualne.

Dzień 1 – Tworzenie angażujących treści wideo

Moduł 1. Wprowadzenie do wideo marketingu w gastronomii (teoria - 2h)

Rola wideo w budowaniu wizerunku restauracji

Specyfika krótkich form wideo (Reels, TikTok)

Trendy w komunikacji wizualnej w branży HoReCa

Moduł 2. Storytelling w wideo (teoria - 1h, praktyka - 1h)

Jak opowiadać historię poprzez obraz

Budowanie narracji wokół dań i pracy kuchni

Emocje i autentyczność w komunikacji

Przykłady skutecznych treści w gastronomii

Moduł 3. Planowanie i scenariusz wideo (teoria - 1h, praktyka - 1h)

Tworzenie koncepcji materiału video

Budowa prostych scenariuszy

Struktura krótkiego filmu (hook – rozwinięcie – zakończenie)

Dopasowanie treści do odbiorcy

Moduł 4. Nagrywanie wideo w praktyce (praktyka - 2h)

Praca smartfonem – ustawienia i podstawy techniczne

Rodzaje ujęć (detal, proces, efekt końcowy)

Nagrywanie kulis pracy w kuchni

Prezentacja dań w formie wideo

Moduł 5. Warsztat praktyczny (praktyka - 3h)

Tworzenie własnych materiałów wideo

Praca zespołowa (np. kucharz + właściciel)

Analiza i korekta nagrań

Dzień 2 – Montaż i przygotowanie treści do publikacji

Moduł 6. Wprowadzenie do montażu wideo (teoria - 2h)

Podstawy montażu na potrzeby social media

Przegląd narzędzi (aplikacje mobilne, Canva)

Organizacja materiałów i workflow

Moduł 7. Postprodukcja i edycja (praktyka - 4h)

Cięcie materiału i budowanie dynamiki

Dodawanie napisów i elementów tekstowych

Dobór muzyki i efektów

Kolorystyka i estetyka materiału

Moduł 8. Tworzenie angażujących materiałów (praktyka - 2h)

Jak przyciągnąć uwagę widza w pierwszych sekundach

Tempo i rytm wideo

Dopasowanie treści do platformy

Najczęstsze błędy w montażu

Moduł 9. Warsztat montażowy (praktyka - 2h)

Samodzielny montaż materiału video

Tworzenie gotowych rolek (Reels/TikTok)

Indywidualne wskazówki i korekta

Moduł 10. Podsumowanie (praktyka - 1h)

Prezentacja wykonanych materiałów

Omówienie efektów

Wskazówki do dalszego rozwoju

Sesja pytań i odpowiedzi

Walidacja (15min)

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: 12

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Moduł 1. Wprowadzenie do wideo marketingu w gastronomii	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	25-05-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 12 Moduł 2. Storytelling w wideo	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	25-05-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 12 Moduł 3. Planowanie i scenariusz wideo	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	25-05-2026	11:00	12:30	01:30
4 z 12 przerwa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	25-05-2026	12:30	13:00	00:30
5 z 12 Moduł 4. Nagrywanie wideo w praktyce	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	25-05-2026	13:00	14:30	01:30
6 z 12 Moduł 5. Warsztat praktyczny	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	25-05-2026	14:30	16:45	02:15
7 z 12 Moduł 6. Wprowadzenie do montażu wideo	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	28-05-2026	08:00	09:30	01:30
8 z 12 Moduł 7. Postprodukcja i edycja	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	28-05-2026	09:30	12:30	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 12 Moduł 8. Tworzenie angażujących materiałów	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	11-06-2026	08:00	09:30	01:30
10 z 12 Moduł 9. Warsztat montażowy	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	11-06-2026	09:30	11:00	01:30
11 z 12 Moduł 10. Podsumowanie	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	11-06-2026	11:00	11:45	00:45
12 z 12 walidacja	-	11-06-2026	11:45	12:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	296,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	296,00 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