



AI w Marketingu Gastronomicznym – Tworzenie Nowoczesnego Contentu i Automatyzacja Pracy w HoReCa - Szkolenie

Numer usługi 2026/04/22/156609/3507245

7 200,00 PLN brutto
7 200,00 PLN netto
300,00 PLN brutto/h
300,00 PLN netto/h
187,50 PLN cena rynkowa ⓘ

IT ENGINEERING &
CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 401 ocen

📍 Olsztyn / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 28.06.2026 do 06.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Marketing

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą gastronomiczną (HoReCa), które chcą rozwijać kompetencje w zakresie budowania wizerunku restauracji poprzez profesjonalne materiały wizualne.

Uczestnikami szkolenia mogą być w szczególności:

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

Szkolenie dedykowane jest osobom, które chcą samodzielnie tworzyć estetyczne i skuteczne materiały wizualne oraz budować spójny wizerunek lokalu gastronomicznego.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

3

Data zakończenia rekrutacji

27-06-2026

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 tworzenia profesjonalnych materiałów wizualnych w branży gastronomicznej	omawia zasady tworzenia spójnej estetyki wizualnej marki gastronomicznej, w tym rolę kolorystyki, stylu i kompozycji w budowaniu rozpoznawalności	Test teoretyczny
	charakteryzuje techniki food stylingu wykorzystywane w fotografii kulinarnej	Test teoretyczny
	opisuje zasady kompozycji i kadrowania stosowane w fotografii i wideo produktowym	Test teoretyczny
	rozróżnia rodzaje oświetlenia (naturalne, sztuczne, kierunkowe, rozproszone) i ich wpływ na wygląd potraw	Test teoretyczny
	omawia formaty zdjęć i wideo produktowego wykorzystywane w gastronomii	Test teoretyczny
	wyjaśnia podstawy montażu krótkich form wideo oraz zasady dopasowania ich do specyfiki platform społecznościowych (Reels, TikTok, Shorts)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
tworzy profesjonalne materiały wizualne w branży gastronomicznej	stosuje techniki food stylingu do przygotowania potraw na potrzeby sesji foto-wideo	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje poprawne technicznie i atrakcyjne zdjęcia kulinarne za pomocą smartfona,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	nagrywa krótkie formy wideo, prezentując potrawy, detale oraz procesy gastronomiczne w sposób atrakcyjny wizualnie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera i wykorzystuje światło dzienne oraz sztuczne w fotografii i filmowaniu produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	montuje materiały wideo w aplikacjach mobilnych, stosując kadrowanie, korekcję barw i elementy narracji wizualnej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy spójne wizualnie treści foto-wideo, dostosowane do stylu marki i wymagań social media	Obserwacja w warunkach symulowanych
	opracowuje harmonogram publikacji treści zgodny z potencjałem i charakterem oferty gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Budowanie relacji wewnętrznych i zewnętrznych	Buduje relacje oparte na zaufaniu i wartościach z klientem końcowym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozwija empatię w komunikacji marketingowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Angażuje społeczność lokalną w działania marki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady etycznej i odpowiedzialnej publikacji treści, w tym poszanowanie wizerunku, praw autorskich oraz standardów branżowych,	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

„Fundamenty Marki i Content Produktowy – Warsztat Fotografii Kulinarnej i Wideo dla Gastronomii” to intensywne, dwudniowe szkolenie o charakterze praktycznym, stworzone dla właścicieli, managerów i pracowników branży gastronomicznej, którzy chcą świadomie budować atrakcyjny wizualnie wizerunek swojej marki oraz tworzyć wysokiej jakości treści produktowe na potrzeby mediów społecznościowych.

Szkolenie łączy dwa kluczowe obszary: **strategię marki gastronomicznej** oraz **praktyczną naukę fotografii i wideo produktowego**, ucząc uczestników, jak świadomie projektować identyfikację wizualną lokalu i przekształcać ją w spójne zdjęcia oraz krótkie formy wideo (Reels, TikTok, Shorts). Podczas zajęć uczestnicy analizują wizerunek własnej marki, określają styl wizualny, uczą się zasad food stylingu, kompozycji, pracy ze światłem oraz realizują profesjonalne sesje zdjęciowe i nagrania wideo potraw, produktów i procesów kuchennych.

W trakcie szkolenia uczestnicy wykonują szereg ćwiczeń praktycznych na własnym sprzęcie, realizując fotografie dań i materiały wideo produktowe zgodnie z ustalonym stylem marki. Pod okiem trenera poznają techniki dynamicznych ujęć, nagrywania detali, budowania kadrów i montażu Reelsów, a następnie tworzą własne, gotowe do publikacji treści wideo.

Drugiego dnia uczestnicy rozwijają umiejętności montażowe i koncepcyjne, ucząc się pracy w aplikacjach mobilnych do montażu, tworzenia Reelsów sprzedażowych i wizerunkowych, planowania estetycznej siatki profilu oraz budowania harmonogramu publikacji dopasowanego do realiów gastronomii.

Uczestnik szkolenia będzie pracować samodzielnie z trenerem, co pozwoli na indywidualne podejście do jego specyficznych potrzeb. Podczas szkolenia uwzględniane będą konkretne wyzwania, z jakimi mierzy się uczestnik, a całość programu dostosowana będzie do jego celów biznesowych.

Moduł 1. Wprowadzenie do Food Designu i stylizacji potraw

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)

Przygotowanie dania do zdjęcia

Dobór dodatków, tła i akcesoriów

Praca z kolorem i strukturą

Najczęstsze błędy w stylizacji potraw

Moduł 3. Warsztat stylizacji

Przygotowanie własnych aranżacji dań

Praca nad estetyką i kompozycją

Analiza i korekta wykonanych stylizacji

Moduł 4. Podstawy i zaawansowane techniki fotografii kulinarnej

Światło naturalne i sztuczne w fotografii kulinarnej

Kompozycja i kadrowanie

Budowanie klimatu zdjęcia

Ustawienia aparatu i smartfona

Moduł 5. Fotografia w praktyce

Wykonywanie zdjęć kulinarnych

Praca z różnymi źródłami światła

Tworzenie materiałów wizualnych do komunikacji marketingowej

Analiza jakości zdjęć

Moduł 6. Postprodukcja i obróbka zdjęć

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 przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	300,00 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. Bałtycka 47
10-175 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