

Możliwość dofinansowania

## Akademia Gastronomii Online – jak skutecznie zarządzać lokalem gastronomicznym w erze cyfrowej

Numer usługi 2026/04/28/186293/3520383

Bartosz Leszczyński

Brak ocen dla tego dostawcy

3 800,00 PLN

brutto

3 800,00 PLN

netto

95,00 PLN

brutto/h

95,00 PLN

netto/h

284,58 PLN

cena rynkowa

Usługa szkoleniowa

mieszana (zdalna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

40:00 h

20.07.2026 do 21.08.2026

### Informacje podstawowe

- Kategoria  
Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
- Grupa docelowa usługi

Usługa jest skierowana do szerokiego grona odbiorców z branży gastronomicznej, w szczególności do:

- - **Pracowników lokali gastronomicznych** – kucharzy, pomocy kuchennych, kelnerów, barmanów i baristów, chcących rozwinąć kompetencje menedżerskie.
  - **Menedżerów i właścicieli lokali** – nastawionych na optymalizację procesów, digitalizację i zwiększenie rentowności.
  - **Osób planujących otwarcie własnej działalności** – potrzebujących praktycznych narzędzi operacyjnych i wdrożeniowych.
  - **Osób młodych (18–30 lat)** – wchodzących na rynek pracy w sektorze HoReCa.
  - **Osób z mniejszych miejscowości** – z ograniczonym dostępem do szkoleń stacjonarnych, potrzebujących elastycznej formy nauki.
- Minimalna liczba uczestników  
8
- Maksymalna liczba uczestników  
12
- Data zakończenia rekrutacji  
19-07-2026
- Forma prowadzenia usługi  
mieszana (zdalna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
- Liczba godzin usługi  
40
- Podstawa uzyskania wpisu do BUR

## Cel

### Cel edukacyjny

Głównym celem usługi jest przygotowanie uczestników do kompleksowego i skutecznego zarządzania lokalem gastronomicznym w erze cyfrowej. Program ma na celu nie tylko przekazanie wiedzy, ale przede wszystkim wykształcenie umiejętności integrowania procesów operacyjnych, analitycznych i marketingowych w spójny model działania lokalu przy wykorzystaniu nowoczesnych narzędzi IT.

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

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
Umiejętność modelowania procesów gastronomicznych w standardzie BPMN 2.0.	Uczestnik poprawnie odwzorowuje graficznie proces obsługi klienta lub proces produkcyjny w kuchni	Prezentacja
Samodzielne zarządzanie kosztami i rentownością (food cost).	Uczestnik wykonuje kalkulację rentowności dania oraz optymalizuje stany magazynowe przy użyciu udostępnionych szablonów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdrażanie cyfrowych standardów bezpieczeństwa żywności	Uczestnik potrafi poprawnie wypełnić cyfrowe checklisty HACCP i zaplanować procedury GHP/GMP dla wybranego lokalu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektowanie zautomatyzowanej komunikacji marketingowej.	Uczestnik konfiguruje prosty schemat komunikacji z klientem i planuje działania budujące doświadczenie gościa	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

## 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

### Program (zakres merytoryczny)

Program jest realizowany w formule mieszanej, łączącej e-learning asynchroniczny z sesjami live.

Poniżej znajduje się szczegółowy program usługi „Akademia Gastronomii Online” podzielony na moduły asynchroniczne (e-learning) oraz sesje zdalne w czasie rzeczywistym, opracowany na podstawie założeń merytorycznych i metodologicznych projektu.

### **Moduł 1: Cyfrowe modelowanie procesów operacyjnych**

- **o Część asynchroniczna (E-learning) (20.07.2026r.-23.07.2026r.)**
  - o Wprowadzenie do metodyki modelowania procesów zawodowych w standardzie BPMN 2.0.
  - o Interaktywne lekcje dotyczące organizacji pracy w kuchni oraz na sali sprzedażowej.
  - o Samodzielne tworzenie pierwszych schematów obsługi klienta i obiegu dokumentów na platformie EDU NARZĘDZIA.
- **o Część zdalna w czasie rzeczywistym (Live).24.07.2026r.**
  - o Warsztat z trenerem: Analiza i korekta stworzonych przez uczestników modeli procesów.
  - o Dyskusja nad optymalizacją „wąskich gardeł” w operacjach gastronomicznych na podstawie przesłanych projektów.

### **Moduł 2: Zarządzanie zespołem i higiena pracy w e-formacie**

- **o Część asynchroniczna (E-learning) (25.07.2026r.-30.07.2026r.)**
  - o Kurs multimedialny z zakresu standardów bezpieczeństwa żywności (HACCP, GHP, GMP).
  - o Nauka obsługi cyfrowych narzędzi do zarządzania jakością i wypełniania e-checklist.
  - o Zasady tworzenia efektywnych harmonogramów pracy personelu.
- **o Część zdalna w czasie rzeczywistym (Live) (31.07.2026r.)**
  - o Sesja coachingowa: Rozwiązywanie problemów kadrowych i zarządzanie zespołem w sytuacjach kryzysowych.
  - o Wspólne projektowanie standardów czystości i bezpieczeństwa dla konkretnych typów lokali uczestników.

### **Moduł 3: Inżynieria menu i analityka kosztów (Food Cost)**

- **o Część asynchroniczna (E-learning) (01.08.2026r.-06.08.2026r.)**
  - o Praca z arkuszami kalkulacyjnymi: obliczanie food costu, zarządzanie magazynem i rentownością menu.
  - o Mikrolearning: Metody ograniczania strat i optymalizacji zakupów.
  - o Samodzielna praca na edytowalnych formularzach kalkulacji.
- **o Część zdalna w czasie rzeczywistym (Live) (07.08.2026r.)**
  - o Praktyczna analiza danych: Wspólne wyliczanie rentowności potraw na realnych przykładach rynkowych.
  - o Konsultacje indywidualnych strategii cenowych dla lokali uczestników.

### **Moduł 4: Marketing cyfrowy i doświadczenie gościa (CX)**

- **o Część asynchroniczna (E-learning) (08.08.2026r.-13.08.2026r.)**
  - o Lekcje wideo i symulacje z zakresu marketingu gastronomicznego oraz automatyzacji komunikacji.
  - o Techniki budowania relacji z klientem i zarządzania opiniami w sieci.
  - o Projektowanie ścieżki doświadczenia gościa (customer experience) w modelu cyfrowym.
- **o Część zdalna w czasie rzeczywistym (Live) (14.08.2026r.)**
  - o Burza mózgów: Tworzenie kampanii promocyjnych i scenariuszy obsługi klienta.
  - o Podsumowanie cyklu Kolba: Refleksja nad wdrożonymi eksperymentami marketingowymi.

### **Moduł 5: Raportowanie i podejmowanie decyzji**

- **o Część asynchroniczna (E-learning) (15.08.2026r.-20.08.2026r.)**
  - o Obsługa panelu analityczno-zarządczego i interpretacja wskaźników efektywności.
  - o Finalne testy adaptacyjne sprawdzające poziom zdobytych kompetencji.

- o **Część zdalna w czasie rzeczywistym (Live) (21.08.2026r.)**
- o Egzamin końcowy w formie prezentacji projektu „Cyfrowy Plan Zarządzania Lokalem”.
- o Podsumowanie kursu, ewaluacja postępów i generowanie certyfikatów.

Spotkania na żywo online z trenerem zaplanowano na dni 24.07.2026r., 31.07.2026r., 07.08.2026r., 14.08.2026r., 21.08.2026r..(łącznie 20) Po zakończeniu powyższych spotkań na żywo, uczestnicy przechodzą do **części asynchronicznej (łącznie 20 godzin)** na platformie Edu Narzędzia, która obejmuje moduły e-learningowe, samodzielną pracę projektową oraz walidację końcową.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

<b>Przedmiot / temat</b>	<b>Prowadzący</b>	<b>Data realizacji zajęć</b>	<b>Godzina rozpoczęcia</b>	<b>Godzina zakończenia</b>	<b>Liczba godzin</b>
1 z 9 Moduł 1: Cyfrowe modelowanie procesów operacyjnych. Warsztat z trenerem: Analiza i korekta stworzonych przez uczestników modeli procesów	Bartosz Leszczyński	24-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 9 Moduł 1: Cyfrowe modelowanie procesów operacyjnych. Dyskusja nad optymalizacją „wąskich gardeł” w operacjach gastronomicznych na podstawie przesłanych projektów	Bartosz Leszczyński	24-07-2026	11:15	13:15	02:00
3 z 9 Moduł 2: Zarządzanie zespołem i higiena pracy w e-formacie Sesja coachingowa: Rozwiązywanie problemów kadrowych i zarządzanie zespołem w sytuacjach kryzysowych	Bartosz Leszczyński	31-07-2026	09:00	11:00	02:00
4 z 9 Moduł 2: Zarządzanie zespołem i higiena pracy w e-formacie Wspólne projektowanie standardów czystości i bezpieczeństwa dla konkretnych typów lokali uczestników	Bartosz Leszczyński	31-07-2026	11:15	13:15	02:00
5 z 9 Moduł 3: Inżynieria menu i analityka kosztów (Food Cost). Praktyczna analiza danych: Wspólne wyliczanie rentowności potraw na realnych przykładach rynkowych.	Bartosz Leszczyński	07-08-2026	09:00	11:00	02:00
6 z 9 Moduł 3: Inżynieria menu i analityka kosztów (Food Cost). Konsultacje indywidualnych strategii cenowych dla lokali uczestników	Bartosz Leszczyński	07-08-2026	11:15	13:15	02:00
7 z 9 Moduł 4: Marketing cyfrowy i doświadczenie gościa (CX). Burza mózgów: Tworzenie kampanii promocyjnych i scenariuszy obsługi klienta	Bartosz Leszczyński	14-08-2026	09:00	11:00	02:00
8 z 9 Moduł 4: Marketing cyfrowy i doświadczenie gościa (CX). Podsumowanie cyklu Kolba: Refleksja nad wdrożonymi eksperymentami marketingowymi.	Bartosz Leszczyński	14-08-2026	11:15	13:15	02:00
9 z 9 Moduł 5: Raportowanie i podejmowanie decyzji. Egzamin końcowy w formie prezentacji projektu „Cyfrowy Plan Zarządzania Lokalem”. Podsumowanie, ewaluacja postępów i generowanie certyfikatów	Bartosz Leszczyński	21-08-2026	09:00	13:00	04:00

## Cennik

## Cennik

- Rodzaj ceny  
Cena
- Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto  
3 800,00 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  
3 800,00 PLN
- Koszt osobogodziny brutto  
95,00 PLN
- Koszt osobogodziny netto  
95,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1  
1 z 1

### **Bartosz Leszczyński**

Bartosz Leszczyński to trener specjalizujący się w branży gastronomicznej, prowadzący szkolenia dla restauracji, lokali gastronomicznych oraz zespołów obsługi. Łączy praktyczne podejście do zarządzania gastronomią z nowoczesnym spojrzeniem na rozwój biznesu i organizację pracy. Pomaga firmom podnosić standard obsługi klienta, usprawniać procesy operacyjne oraz zwiększać efektywność zespołów.

Jest absolwentem Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, gdzie ukończył kierunek Computer Science, co daje mu dodatkowe kompetencje w zakresie technologii, analizy procesów oraz wdrażania nowoczesnych rozwiązań wspierających branżę HoReCa.

Prowadzone przez niego szkolenia cechują się praktycznym charakterem, indywidualnym podejściem oraz koncentracją na realnych wynikach biznesowych. Wspiera właścicieli lokali, managerów oraz pracowników gastronomii w budowaniu przewagi konkurencyjnej i wysokiej jakości usług.

## Informacje dodatkowe

### **Informacje o materiałach dla uczestników usługi**

Materiały: skrypty PDF, karty pracy, szablony BPMN-lite, checklista wdrożeniowe, mini-poradniki narzędzi, quizy.

Warunki uczestnictwa: podstawowa obsługa komputera; doświadczenie w prowadzeniu działalności/organizacji — rekomendowane, nieobowiązkowe.

### **Informacje dodatkowe**

**Usługa Szkoleniowa została stworzona na podstawie licencji pełnej Edu Narzędzia zakupionej z dofinansowaniem projektu "USŁUGI ROZWOJOWE 4.0 – wsparcie podmiotów BUR w obszarze tworzenia, rozwoju i sprzedaży nowych form usług rozwojowych lub wykorzystaniu nowych technologii" nr FERS.01.03-IP.09-0015/23.**

## Warunki techniczne

Aby wziąć udział w usłudze, uczestnik musi posiadać:

- - Urządzenie z dostępem do Internetu (komputer, laptop lub tablet) umożliwiające stabilne połączenie wideo.
  - Przeglądarkę internetową wspierającą platformę EDU NARZĘDZIA.
  - Dostęp do mikrofonu i kamery na potrzeby sesji synchronicznych z trenerem.
  - Podstawowe umiejętności obsługi komputera w zakresie edycji dokumentów i nawigacji po stronach WWW.

## **Kontakt**

**BARTOSZ LESZCZYŃSKI**

E-mail

bartosz.leszczynski92@o2.pl

Telefon

(+89) 527 455 252