Możliwość dofinansowania

CMD Consulting
Dawid Domański

5,0 / 5

334 oceny

Szkolenie Kucharz / Szef Kuchni — Green + Digital: zrównoważona gastronomia, zero waste i technologie cyfrowe z zastosowaniem zielonych kompetencji i technologii cyfrowych (kwalifikacje)

Numer usługi 2026/05/04/162493/3536738

Wisła
Usługa szkoleniowa
stacjonarna
20:00 h
17.11.2026 do 25.11.2026

6 396,00 PLN brutto
5 200,00 PLN netto
319,80 PLN brutto/h
260,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	W szczególności szkolenie jest dedykowane: • Kucharze i szefowie kuchni pracujący w restauracjach, hotelach, cateringach i innych zakładach gastronomicznych, którzy chcą wdrożyć zasady zero waste, minimalizacji śladu węglowego i cyfrowego zarządzania zasobami kuchni, • Pracownicy gastronomii pragnący poszerzyć swoją wiedzę o nowoczesne technologie cyfrowe (systemy HACCP, IoT, blockchain w łańcuchu dostaw, AI) w kontekście zrównoważonej produkcji kulinarnej, • Osoby zatrudnione w branży gastronomicznej zainteresowane rozwojem zawodowym w kierunku ekologicznych praktyk kuchennych: współpraca z lokalnymi dostawcami, zarządzanie żywnością sezonową, redukcja odpadów spożywczych, • Osoby dorosłe planujące podniesienie kwalifikacji zawodowych w sektorze HoReCa, które chcą uzyskać potwierdzenie kompetencji w zakresie zielonej gastronomii i technologii cyfrowych (kwalifikacja GCCS).
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20

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

Usługa przygotowuje do samodzielnego stosowania zasad zrównoważonej gastronomii, zarządzania zasobami kuchni z wykorzystaniem technologii cyfrowych oraz wdrażania praktyk zero waste i minimalizacji śladu węglowego w branży gastronomicznej, w sposób zgodny z kierunkami zielonej transformacji gospodarczej i wymogami nowoczesnego sektora HoReCa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje cyfrowych systemów monitorowania zużycia energii i wody w kuchni oraz ich zastosowania	Wymienia co najmniej trzy rodzaje sensorów IoT stosowanych w monitorowaniu zasobów w kuchni	Test teoretyczny
	Wyjaśnia, w jaki sposób dane z systemów EMS wspierają optymalizację zużycia energii elektrycznej	Test teoretyczny
Wyjaśnia procesy zarządzania łańcuchem dostaw z wykorzystaniem technologii blockchain w kontekście pochodzenia surowców	Opisuje, jakie informacje o surowcach mogą być weryfikowane za pomocą systemu blockchain	Test teoretyczny
	Charakteryzuje korzyści ekologiczne wynikające ze śledzenia transportu i praktyk dostawców	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady systemu HACCP i cyfrową dokumentację procesów przechowywania w kontekście bezpieczeństwa żywności	Wymienia kluczowe punkty kontroli HACCP wymagające automatycznego rejestru temperatury	Test teoretyczny
	Wyjaśnia, jak cyfrowa dokumentacja wspiera zgodność z normami bezpieczeństwa żywności	Test teoretyczny
Wyjaśnia metodę analizy śladu węglowego menu i składników wykorzystując narzędzia sztucznej inteligencji	Opisuje, które parametry składników wpływają na obliczanie emisji CO2 w AI	Test teoretyczny
	Wskazuje sposób wykorzystania wyników analizy do optymalizacji receptur menu	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje procesy zakupowe surowców z wykorzystaniem aplikacji do mapowania dostawców lokalnych	Wykorzystuje cyfrowe narzędzia do identyfikacji dostawców o najmniejszym dystansie transportu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Agreguje zamówienia surowców, minimalizując emisje dwutlenku węgla w łańcuchu dostaw	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża systemy HACCP z automatycznym rejestrowaniem temperatur i czasów przygotowania dań	Obsługuje oprogramowanie do cyfrowej dokumentacji procesów przechowywania i przygotowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Monitoruje bezpieczeństwo żywności poprzez automatyczne rejestrowanie parametrów technicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera temperatury piekarników poprzez systemy automatycznego sterowania uwzględniające rodzaj potrawy	Operuje systemami cyfrowej automatyzacji piekarników i pieców konwekcyjnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zastosowuje precyzyjne ustawienia temperatury do specyficznych potrzeb każdej potrawy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Adaptuje receptury dań na podstawie analizy AI emisji dwutlenku węgla poszczególnych składników	Przeprowadza analizę cyfrową emisji CO2 każdego składnika w menu restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Modyfikuje receptury promując dania o niższym śladzie węglowym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się w zespole kulinarnym w sposób jasny i konstruktywny z uwzględnieniem celów ekologicznych	Wyjaśnia zespołowi kuchni znaczenie zrównoważonych praktyk w przygotowaniu posiłków	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera współpracowników we wdrażaniu cyfrowych narzędzi monitorowania zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zarządza czasem pracy z zaangażowaniem w realizację celów zrównoważonego rozwoju kuchni	Planuje operacje kulinarne, minimalizując straty i marnowanie zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Monitoruje efektywność pracy z perspektywy ekologicznej i cyfrowej optymalizacji	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Współpracuje z dostawcami w zakresie weryfikacji ekologicznych praktyk produkcji surowców	Angażuje się w dialog z dostawcami na temat pochodzenia i wpływu surowców na środowisko	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera wdrażanie systemów blockchain do śledzenia łańcucha dostaw	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje odpowiedzialność za wdrażanie zmian technologicznych i ekologicznych w kuchni zawodowej	Podejmuje inicjatywy mające na celu redukcję zużycia wody, energii i odpadów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Raportuje przełożonym wyniki cyfrowego monitorowania zasobów i proponuje ulepszenia	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: https://standardgccs.com/qualifications/

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja SP zoo
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

Szkolenie adresowane jest do osób dorosłych zatrudnionych w branży gastronomicznej lub planujących podniesienie kwalifikacji zawodowych w sektorze HoReCa. Uczestnicy nabędą zielone kwalifikacje GCCS w module Green + Digital poprzez naukę nowoczesnych technologii cyfrowych (IoT, AI, blockchain, systemy HACCP), zarządzania zasobami kuchni z perspektywy ekologicznej oraz wdrażania zasad zero waste i minimalizacji śladu węglowego w gastronomii zawodowej. Przewodnim tematem praktycznym szkolenia jest praca z wołowiną — od analizy łańcucha dostaw lokalnego hodowcy, przez cyfrową kontrolę temperatury pieczenia, po analizę AI śladu węglowego dań mięsnych i strategię nose-to-tail eliminującą marnotrawstwo.

Szkolenie łączy aspekt praktyczny branży gastronomicznej z kierunkami Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT WSL) w zakresie:

• technologii zarządzania środowiskiem (PRT 3.6) — cyfrowe systemy monitorowania zużycia energii i wody w kuchni zawodowej,

• technologii gospodarowania odpadami (PRT 3.3) — redukcja odpadów spożywczych i opakowaniowych, segregacja, zero waste,

• technologii informacyjnych (PRT 4b) — cyfrowe systemy HACCP, aplikacje zakupowe, dokumentacja procesów kuchennych,

• bezpieczeństwa informacji (PRT 4f) — cyfrowa dokumentacja bezpieczeństwa żywności, normy HACCP i wymogi prawne,

• technologii wspierających przemysł 4.0 (PRT 4g) — AI w analizie śladu węglowego menu, blockchain w łańcuchu dostaw, IoT w zarządzaniu zasobami.

Szkolenie wpisuje się w kierunki rozwoju technologicznego określone w PRT WSL:

• Technologie zarządzania środowiskiem — wprowadzenie systemowych rozwiązań EKO w kuchniach zawodowych i restauracjach.

• Technologie gospodarowania odpadami — redukcja odpadów gastronomicznych i ich właściwa segregacja.

• Technologie informacyjne — wykorzystanie systemów cyfrowych, AI, IoT i blockchain w zarządzaniu kuchnią.

• Bezpieczeństwo informacji — cyfrowa dokumentacja HACCP zgodna z wymogami sanitarnymi i prawnymi.

W ramach zielonych kwalifikacji uczestnicy nabywają umiejętności w zakresie:

• redukcji negatywnego wpływu na środowisko poprzez cyfrowe zarządzanie zasobami kuchni,

• optymalizacji zużycia surowców, energii i wody w procesach gastronomicznych,

• wdrażania praktyk zero waste i zrównoważonego łańcucha dostaw,

• wykorzystania nowoczesnych technologii (AI, IoT, blockchain) w duchu zrównoważonego rozwoju.

Warunkiem osiągnięcia zakładanych celów szkolenia jest aktywny udział w poniższych modułach szkolenia minimum 80%:

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut). Przerwy wliczają się w łączny czas trwania usługi.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku, gdy dofinansowanie wynosi co najmniej 70% ze środków publicznych. W pozostałych przypadkach do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Moduł 1. Zielony łańcuch dostaw — lokalni dostawcy, blockchain i aplikacje zakupowe

- Zasady zrównoważonego łańcucha dostaw w gastronomii — ograniczanie emisji transportowych, sezonowość produktów
- Wołowina jako case study łańcucha dostaw: porównanie lokalnego hodowcy (grass-fed, pastwiskowa) vs import — wpływ na emisję CO2, jakość mięsa i koszt
- Aplikacje cyfrowe do mapowania lokalnych dostawców — przegląd narzędzi, kryteria wyboru, minimalizacja dystansu transportu
- Technologia blockchain w śledzeniu pochodzenia surowców — weryfikacja praktyk ekologicznych dostawców mięsa (certyfikaty, warunki hodowli, transport chłodniczy)
- Agregowanie zamówień jako strategia redukcji emisji CO2 w łańcuchu dostaw
- Warsztaty: wyszukiwanie lokalnych dostawców wołowiny i warzyw sezonowych z użyciem aplikacji cyfrowych, analiza śladu węglowego dostawy

Moduł 2. Cyfrowe systemy HACCP i bezpieczeństwo żywności

- Zasady systemu HACCP i krytyczne punkty kontroli wymagające automatycznego rejestru temperatury — ze szczególnym uwzględnieniem mięsa wołowego (przechowywanie, rozmrażanie, obróbka termiczna)
- Cyfrowe oprogramowanie do dokumentacji HACCP — automatyczne rejestrowanie temperatur przechowywania i przygotowania dań
- Temperatury bezpieczeństwa dla wołowiny: rare, medium rare, medium, well done — pomiar sondą cyfrową, dokumentacja w systemie
- Integracja systemów EMS (Energy Management System) z dokumentacją HACCP
- Normy bezpieczeństwa żywności a cyfrowa dokumentacja — wymogi prawne i sanitarne
- Warsztaty: obsługa oprogramowania do cyfrowej dokumentacji procesów kuchennych na przykładzie przyjęcia dostawy wołowiny i rejestracji łańcucha chłodniczego

Moduł 3. AI w analizie śladu węglowego menu i optymalizacji receptur

- Narzędzia sztucznej inteligencji do obliczania emisji CO2 poszczególnych składników menu
- Wołowina jako składnik o najwyższym śladzie węglowym — analiza AI: ile CO2 generuje stek wołowy vs danie z kurczaka vs danie roślinne
- Strategie optymalizacji menu z wołowiną: mniejsza porcja mięsa + więcej lokalnych warzyw sezonowych, wykorzystanie mniej popularnych elementów (nose-to-tail), redukcja marnowania
- Cyfrowa wizualizacja śladu węglowego menu — narzędzia raportowe dla kuchni zawodowej

- Warsztaty: analiza menu restauracji z daniami wołowymi przy pomocy narzędzi AI — propozycje modyfikacji receptur obniżających emisję CO2 bez rezygnacji z wołowiny

Moduł 4. IoT i automatyzacja — monitoring energii, wody i cyfrowe sterowanie urządzeniami kuchennymi

- Cyfrowe systemy monitorowania zużycia energii i wody w kuchni — sensory IoT, systemy EMS
- Automatyczne sterowanie piekarnikami i piecami konwekcyjnymi — algorytmy doboru temperatury do rodzaju potrawy
- Przygotowanie wołowiny z wykorzystaniem automatyki: pieczenie rostbefu/steku w piecu z cyfrowym sterowaniem temperatury i czasu — porównanie zużycia energii przy różnych metodach (piec konwekcyjny vs tradycyjny vs sous-vide)
- Analiza danych z systemów EMS — interpretacja wyników i podejmowanie działań optymalizacyjnych
- Redukcja zużycia energii elektrycznej poprzez cyfrowe zarządzanie urządzeniami kuchennymi
- Warsztaty: konfiguracja parametrów sterowania cyfrowego piekarnika dla pieczenia wołowiny, pomiar temperatury wewnętrznej sondą, dokumentacja procesu w systemie HACCP

Moduł 5. Zielone kompetencje w zespole kulinarnym — zero waste, komunikacja ekologiczna i zarządzanie odpadami

- Zero waste w kuchni zawodowej — planowanie menu ograniczające marnotrawstwo żywności, filozofia nose-to-tail w wykorzystaniu wołowiny (trymowanie → bulion, kości → demi-glace, tłuszcz → smalec)
- Segregacja i utylizacja odpadów gastronomicznych — wymogi prawne i dobre praktyki: odpady mięsne, opakowania, odpady organiczne
- Cyfrowe narzędzia monitorowania odpadów kuchennych — raportowanie wyników przełożonym
- Komunikacja ekologiczna w zespole kulinarnym — jak przekonać zespół do wdrażania zrównoważonych praktyk (np. nose-to-tail, lokalni dostawcy)
- Zarządzanie czasem pracy z perspektywy ekologicznej optymalizacji — eliminacja zbędnych procesów
- Warsztaty w warunkach symulowanych: zaplanowanie tygodniowego menu z wołowiną z analizą zero waste (wykorzystanie każdego elementu), ćwiczenia z segregacji odpadów mięsnych, komunikacja ekologiczna w grupie

Moduł 6. Walidacja: test wiedzy teoretycznej, obserwacja w warunkach symulowanych, wręczenie certyfikatów

• Test wiedzy teoretycznej (realizowany na platformie ICVC — wynik generowany automatycznie).

• Obserwacja w warunkach symulowanych — uczestnik wykonuje przydzielone zadania praktyczne odzwierciedlające realne warunki pracy kucharza/szefa kuchni z zastosowaniem omawianych technologii i praktyk ekologicznych; obserwator ze strony ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. ocenia poprawność realizacji zadań zgodnie z kartą obserwacji.

• Podmiot walidujący: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (podmiot zewnętrzny).

• Wręczenie certyfikatów GCCS potwierdzających uzyskanie kwalifikacji „Kucharz / Szef Kuchni — Green + Digital".

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych. Przerwy wliczone są w czas trwania szkolenia.

Liczba godzin teorii wynosi 11h dydaktycznych.

Liczba godzin praktyki wynosi 7h dydaktycznych.

Liczba godzin walidacji wynosi 2h dydaktyczne.

Liczba godzin przerw wynosi 0h dydaktycznych (przerwy wliczone proporcjonalnie).

Razem: 20h dydaktycznych.

Uwaga: W praktyce harmonogram przewiduje dwie przerwy obiadowe po 30 min (łącznie 1h zegarowa), które mieszczą się w ogólnym czasie zajęć 7,5h × 2 dni = 15h zegarowych = 20h dydaktycznych.

Szkolenie realizowane jest w grupach od 6 do 12 uczestników, co zapewnia zarówno efektywność kształcenia, jak i możliwość ćwiczeń grupowych odzwierciedlających warunki rzeczywistej pracy w kuchni zawodowej. Trener demonstruje obsługę cyfrowych narzędzi i systemów krok po kroku, uczestnicy ćwiczą w parach i zespołach, symulując pracę w kuchni gastronomicznej. Wszystkie niezbędne materiały dydaktyczne, dostęp do oprogramowania demonstracyjnego i stanowiska symulacyjne zapewnia dostawca usługi.

Walidacja szkolenia odbywa się w dwóch etapach, prowadzonych przez podmiot zewnętrzny — ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. Pierwszy etap stanowi test wiedzy teoretycznej realizowany w formie online — wynik generowany jest automatycznie przez platformę ICVC. Drugi etap obejmuje obserwację w warunkach symulowanych — uczestnik realizuje zestaw zadań praktycznych w środowisku imitującym kuchnię zawodową (lub laboratorium gastronomiczne), a obserwator ICVC ocenia poprawność i kompletność wykonania na podstawie standaryzowanej karty obserwacji. Walidacji dokonuje wyłącznie ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. jako podmiot zewnętrzny — trener nie dokonuje oceny w procesie walidacji.

Okres oczekiwania na wynik walidacji: Wynik testu online generowany jest automatycznie. Wynik obserwacji w warunkach symulowanych oraz wydanie certyfikatu GCCS przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. następuje w terminie do 7 dni roboczych od daty przeprowadzenia walidacji. Okres ten został uwzględniony w terminie realizacji usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1: Zielony łańcuch dostaw — lokalni dostawcy wołowiny, blockchain	Adam Kajfosz	17-11-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 14 Przerwa	Adam Kajfosz	17-11-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 14 Moduł 2: Cyfrowe systemy HACCP — temperatury wołowiny, dokumentacja	Adam Kajfosz	17-11-2026	09:45	11:15	01:30
4 z 14 Przerwa obiadowa	Adam Kajfosz	17-11-2026	11:15	11:45	00:30
5 z 14 Moduł 3: AI w analizie śladu węglowego menu — wołowina jako case study	Adam Kajfosz	17-11-2026	11:45	13:15	01:30
6 z 14 Przerwa	Adam Kajfosz	17-11-2026	13:15	13:30	00:15
7 z 14 Moduł 4 (cz.1): IoT i automatyzacja — sterowanie piekarnikiem, monitoring	Adam Kajfosz	17-11-2026	13:30	15:30	02:00
8 z 14 Moduł 4 (cz.2): Pieczenie wołowiny z cyfrowym sterowaniem — warsztaty	Adam Kajfosz	18-11-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 14 Przerwa	Adam Kajfosz	18-11-2026	09:30	09:45	00:15
10 z 14 Moduł 5 (cz.1): Zero waste — nose-to-tail, zarządzanie odpadami mięsnymi	Adam Kajfosz	18-11-2026	09:45	11:15	01:30
11 z 14 Przerwa obiadowa	Adam Kajfosz	18-11-2026	11:15	11:45	00:30
12 z 14 Moduł 5 (cz.2): Komunikacja ekologiczna, planowanie menu — warsztaty	Adam Kajfosz	18-11-2026	11:45	13:15	01:30
13 z 14 Przerwa	Adam Kajfosz	18-11-2026	13:15	13:30	00:15
14 z 14 Walidacja: Test online, obserwacja w warunkach symulowanych, podsumowanie szkolenia	-	18-11-2026	13:30	15:30	02:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 396,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	319,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	162,60 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	162,60 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Adam Kajfosz

Adam Kajfosz to doświadczony kucharz, szef kuchni i trener BBQ, od wielu lat związany z gastronomią oraz profesjonalną sceną barbecue w Polsce i na świecie. Swoją drogę kulinarną rozpoczął w 2000 roku, podejmując naukę w pięcioletnim technikum gastronomicznym, które ukończył w 2005 roku. Od tego czasu nieprzerwanie pracuje w zawodzie kucharza — z czasem obejmując stanowiska szefa kuchni i zdobywając doświadczenie w różnorodnych konceptach kulinarnych.
Dwukrotnie zdobył tytuł Mistrza Polski BBQ:
• 2024 — Mistrzostwa Polski, ponownie potwierdzając swój wysoki poziom i doświadczenie.
W 2025 roku uzyskał Mistrzostwo Polski jako trener, prowadząc przygotowany przez siebie zespół do zwycięstwa podczas mistrzostw w Ogrodzieńcu. Osiągnięcie to podkreśla jego kompetencje nie tylko jako zawodnika, ale także jako mentora i szkoleniowca.
Szkoleniowiec ma doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR
Ukończone szkolenia dodatkowe (2026 r.):
- AI od podstaw. Zwiększ swoją efektywność w pracy.
- Cyfrowe paszporty produktów
-Gospodarka obiegu zamkniętego w praktyce
- Raportowanie ESG w praktyce
- Ślad węglowy organizacji
- Taksonomia UE

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt: prezentacja multimedialna, skrypt tematyczny dla uczestnika. Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki, skrypt szkoleniowy.

Wszystkie składniki spożywcze (w tym wołowinę), sprzęt kulinarny, stanowiska pracy, narzędzia kuchenne oraz materiały szkoleniowe zapewnia organizator szkolenia (CMD Consulting). Uczestnik nie ponosi dodatkowych kosztów związanych z materiałami ani sprzętem.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest dostępne zarówno dla osób z doświadczeniem w branży gastronomicznej, jak i dla osób bez wcześniejszego doświadczenia, które chcą rozpocząć karierę w gastronomii — wszystkie niezbędne umiejętności nabywane są w trakcie szkolenia.

Wymagania wstępne: ukończone 18 lat; osoba dorosła.

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 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Certyfikat potwierdzający kwalifikacje wydawany jest przez ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. w terminie do 7 dni od daty zakończenia szkolenia i przesłany uczestnikowi drogą pocztową lub elektroniczną.

Adres

ul. Władysława Reymonta 2
43-460 Wisła
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt

DAWID DOMAŃSKI

E-mail dawid.domanski@cmdconsulting.pl
Telefon (+48) 509 600 007