



## Warsztaty Social Media dla Gastronomii

Numer usługi 2026/05/08/148235/3547142

1 684,00 PLN brutto

1 684,00 PLN netto

210,50 PLN brutto/h

210,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Karolina Kolańska-  
Sułkowska Twoje  
Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

47 ocen

📍 Łódź

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 22.06.2026 do 22.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą gastronomiczną, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie promocji i sprzedaży w mediach społecznościowych. Uczestnikami mogą być w szczególności: właściciele lokali gastronomicznych, managerowie i kierownicy odpowiedzialni za marketing, pracownicy prowadzący profile w social media oraz osoby planujące otwarcie działalności gastronomicznej lub własnego lokalu gastronomicznego. Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób początkujących, jak i tych, które posiadają już podstawową wiedzę, ale chcą uporządkować działania, zwiększyć ich skuteczność oraz poznać aktualne trendy i narzędzia (w tym AI) wspierające promocję gastronomii.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój umiejętności skutecznego prowadzenia działań marketingowych w mediach społecznościowych w branży gastronomicznej. Uczestnicy nauczą się tworzyć angażujące treści, budować wizerunek marki oraz wykorzystywać social media do zwiększania sprzedaży i promocji lokalu, z wykorzystaniem aktualnych narzędzi, w tym AI.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady nagrywania materiałów wideo w gastronomii	rozdzieli ustawienia telefonu (stabilizacja, ekspozycja, ostrość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje rodzaje kadrów i ujęć (statyczne, dynamiczne, plany)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje elementy angażujących treści wideo w social media	wskazuje poprawne hooki i schematy micro-scenariuszy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje treści sprzedażowe i wizerunkowe w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje podstawy montażu krótkich form wideo	rozdzieli elementy montażu (cięcia, tempo, napisy, muzyka)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje poprawne formaty publikacji w social media	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady tworzenia treści marketingowych w gastronomii	rozdzieli skuteczne i nieskuteczne CTA	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje elementy wpływające na decyzje klientów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje zasady planowania contentu w gastronomii	wskazuje poprawne elementy planu publikacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje błędy w komunikacji marketingowej	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

I Dzień

### **Blok 1: Podstawy tworzenia materiałów wideo w gastronomii**

- Ustawienia telefonu i formatów (stabilizacja, ekspozycja, ostrość)
- Podstawowe ujęcia gastronomiczne (nalewanie, gotowanie, mieszanie, krojenie)
- Kadrowanie i ruch kamery w gastro (blisko/średnio/szeroko, ujęcia statyczne vs dynamiczne)
- Dźwięk w restauracji – kiedy nagrywać audio, i jak je podkładać; proste triki na „apetyczne” brzmienia
- Budowanie estetycznego wyglądu profili na social mediach, projektowanie okładek, znaczenie kolorów

### **Blok 2: Tworzenie angażujących treści do social media**

- Micro-scenariusze do rolek: schematy, które można powielać
- Hooki i pierwsze 2 sekundy: jak zatrzymać scroll w gastronomii (konstrukcje zdań + ujęcia otwierające)
- Nagrywanie bez mówienia do kamery (rolki oparte o proces)
- Warsztaty mówienia przed kamerą, z prompterem i bez
- 1 danie = 5 ujęć = 3 rolki: metody mnożenia contentu z jednego procesu
- Nagrywanie społecznych dowodów skuteczności, jak pokazać opinie, kolejki, backstage, standardy
- Nagrywanie treści prezentujących doświadczenie gastronomiczne, jak przedstawić atmosferę, ludzi i energię lokalu
- Nagrywanie treści pod konwersje rezerwacje, dostawy, lunch, weekend, eventy

### **Blok 3: Montaż i komunikacja wizualna**

- Montaż rolek w prostych aplikacjach (cięcie, tempo, napisy, muzyka, okładki)
- Information design: hierarchia, długość, tempo czytania
- Opisy i CTA dla gastronomii: jak pisać treści, które zamieniają oglądanie w wizytę

### **Blok 4: Strategia i planowanie contentu gastronomicznego**

- Wartościowy content plan na 2-4 tygodnie: jak ułożyć powtarzalny system
- Bank pomysłów: jak generować tematy bez inspiracji z konkurencji
- Najczęstsze błędy contentowe w gastronomii i jak je naprawić

**Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem**

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Blok 1: Podstawy nagrywania wideo	Zajęcia	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 -	Przerwa	-	22-06-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 8 Blok 2: Tworzenie angażujących rolek	Zajęcia	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 8 -	Przerwa	-	22-06-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Blok 3: Montaż i komunikacja	Zajęcia	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 8 -	Przerwa	-	22-06-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 8 Blok 4: Strategia contentowa	Zajęcia	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	15:30	16:50	01:20
8 z 8 -	Walidacja	Weronika Wyczachowska	22-06-2026	16:50	17:00	00:10

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:50
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	1 684,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	1 684,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	210,50 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	210,50 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Weronika Wyczachowska

Od ponad 10 lat zajmuję się designem, analizą kolorystyczną oraz marketingiem, a od 6 lat prowadzę szkolenia w tym obszarze. Swoją karierę rozpoczęłam już podczas studiów na kierunku Media Relations, pracując przy pokazach mody i organizacji eventów. Z czasem pasja do koloru i estetyki naturalnie rozwinęła się w kierunku social mediów oraz public relations. Ze światem marketingu jestem związana od 2016 roku. Od tego czasu tworzę i wdrażam strategie marketingowe, buduję wizerunek marek oraz wspieram firmy w skutecznej komunikacji w sieci. Współpracowałam z markami z różnych branż, w tym gastronomicznej – prowadząc ich komunikację, projektując opakowania oraz tworząc branding dla produktów wprowadzanych na rynek europejski.

Posiadam również doświadczenie w pracy naukowej, m.in. przy projektach eye-trackingowych oraz związanych z merchandisingiem, co pozwala mi lepiej rozumieć zachowania konsumentów i skuteczność działań marketingowych. W pracy szkoleniowej stawiam na praktyczne podejście i realne rozwiązania. Pomagam dopasować narzędzia marketingowe do specyfiki lokalu gastronomicznego, pokazując, jak budować rozpoznawalność marki i tworzyć komunikację opartą na emocjach.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia

- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

## Warunki uczestnictwa

chęć rozwoju

## Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

## Adres

ul. Piotrkowska 138/140

90-063 Łódź

woj. łódzkie

Studio Baccaro

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**KAROLINA KOLAŃSKA-SUŁKOWSKA**

**E-mail** [kontakt@twojegastro.com](mailto:kontakt@twojegastro.com)

**Telefon** (+48) 690 632 853