



Szkolenie Szef Kuchni

Numer usługi 2026/05/08/148235/3547302

2 263,00 PLN brutto

2 263,00 PLN netto

94,29 PLN brutto/h

94,29 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Karolina Kolańska-
Sułkowska Twoje
Gastro

★★★★★ 4,7 / 5

47 ocen

📍 Wrocław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 15.06.2026 do 17.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie jest dedykowane zarówno doświadczonym szefom kuchni, którzy chcą poszerzać swoje umiejętności zarządzania zespołem, planowania menu i operowania nowoczesnymi technologiami kulinarnymi, jak i tym, którzy dopiero rozpoczynają swoją karierę na tym stanowisku. Szkolenie skierowane jest również do osób, które aspirują do objęcia pozycji szefa kuchni w przyszłości oraz dla właścicieli lokali gastronomicznych chcących lepiej zrozumieć specyfikę pracy kuchni i efektywniej współpracować ze swoim zespołem kulinarnym.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p>
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	14-06-2026
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

Celem szkolenia szefa kuchni jest przygotowanie uczestników, do samodzielnego tworzenia menu, które odpowiada aktualnym trendom żywieniowym i preferencjom klientów. Uczestnicy przygotowują się również, do skutecznego zarządzania zespołem- motywować pracowników, przydzielać zadania i rozwiązywać konflikty, aby kuchnia działała sprawnie, a dania były zawsze wysokiej jakości. Dodatkowo uczestnicy przygotowują się do planowania i zarządzania zapasami oraz kontrolować koszty.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje zarządzanie personelem oraz finansami	Rozróżnia zasady efektywnego zarządzania zespołem kuchennym, w tym techniki motywowania pracowników, delegowania zadań i rozwiązywania konfliktów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wskazuje docelową grupę oraz realizuje plan marketingowy	Analizuje trendy gastronomiczne oraz preferencje konsumentów, by stworzyć innowacyjne i atrakcyjne menu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Sprawdza i kontroluje wykonane zadania, w razie potrzeby przygotowuje plan naprawczy	Samodzielnie organizuje pracę na kuchni i konsekwentnie realizuje ustalone cele.	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 Zarządzanie zespołem i organizacja pracy Szefa Kuchni

Blok I - Rola Szefa Kuchni i zarządzanie zespołem

- Rola Szefa Kuchni jako lidera operacyjnego i finansowego
- Hierarchia stanowisk w kuchni i podział odpowiedzialności
- Budowanie autorytetu poprzez kompetencje i konsekwencję
- Cechy skutecznego lidera gastronomii
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni w różnych typach lokali

Blok II - Rekrutacja i wdrażanie pracowników

- Tworzenie zakresów obowiązków dla stanowisk kuchennych
- Schemat tworzenia profesjonalnego ogłoszenia o pracę
- Rekrutacja i selekcja pracowników
- Rozmowa rekrutacyjna i dzień próbny
- Onboarding i mentoring nowych pracowników

Blok III - Organizacja pracy i komunikacja w kuchni

- Delegowanie zadań i kontrola wykonania
- Briefing jako narzędzie codziennej komunikacji
- Tworzenie grafików pracy z uwzględnieniem kosztów personelu
- Budowanie zgranego i odpowiedzialnego zespołu
- Zarządzanie różnicami pokoleniowymi

Blok IV - Motywacja, standardy i odpowiedzialność

- Motywowanie zespołu kuchennego
- Szkolenia pracowników jako element rozwoju firmy
- Zarządzanie konfliktem w zespole
- Odpowiedzialność prawna i dyscyplinarna pracowników
- Kontrola wydawki i nadzór nad jakością serwisu
- Budowanie kultury pracy opartej na standardach i wartościach

II Dzień Zarządzanie kosztami i rentownością gastronomii

Blok I - Projektowanie menu i polityka cenowa

- Etapy tworzenia i projektowania karty menu
- Sezonowość w menu jako element strategii kosztowej
- Alergeny i gramatury – obowiązki prawne
- Psychologia cen i budowanie wartości dania
- Tworzenie polityki cenowej w gastronomii

Blok II - Food Cost i analiza rentowności

- Menu engineering w praktyce
- Marża vs narzut
- Food Cost w restauracji, hotelu i cateringu
- Zużycie teoretyczne vs rzeczywiste surowca
- Analiza rentowności pozycji menu

Blok III - Kontrola kosztów i gospodarka magazynowa

- Tworzenie receptur technologicznych
- Straty znane i nieznanne
- Karta rozbioru produktu i ubytki produkcyjne
- Inwentaryzacja krok po kroku
- Kontrola magazynu, dostaw i faktur

Blok IV - Analiza finansowa i optymalizacja kosztów

- Negocjacje z dostawcami i kontrola stawek VAT
- Rachunek zysków i strat w gastronomii
- Planowanie zakupów na podstawie analizy sprzedaży
- Optymalizacja kosztów stałych i zmiennych
- Zarządzanie rentownością lokalu gastronomicznego

III Dzień HACCP, organizacja zaplecza i bezpieczeństwo gastronomii

Blok I - Organizacja zaplecza i sprzętu gastronomicznego

- Planowanie i ergonomia zaplecza kuchennego
- Dobór i konserwacja sprzętu gastronomicznego
- Organizacja pracy przy dużych eventach i sezonowym obłożeniu
- Wypracowanie standardów organizacji pracy

Blok II - HACCP i dokumentacja gastronomiczna

- Podstawy GMP, GHP i HACCP w praktyce
- Dokumentacja HACCP w gastronomii
- Dokumentacja HŻŻ i jej prowadzenie
- Warunki i sposoby przechowywania żywności
- Wymagania sanepidu wobec lokali gastronomicznych

Blok III - Kontrole i odpowiedzialność w gastronomii

- Kontrola zapowiedziana i niezapowiedziana
- Najczęstsze błędy wykazywane podczas kontroli
- Odpowiedzialność Szefa Kuchni podczas inspekcji
- Odpowiedzialność cywilna i administracyjna w gastronomii
- Procedury kryzysowe w sytuacjach awaryjnych

Blok IV - Rentowność i organizacja pracy kuchni

- Tworzenie ofert i kalkulacja imprez okolicznościowych
- Rozliczanie imprez i kontrola ich rentowności
- Zero waste jako element kontroli kosztów
- Kompleksowa organizacja pracy kuchni nastawionej na rentowność i bezpieczeństwo
- Przygotowanie lokalu do otwarcia i audytu wewnętrznego

1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia.

Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 22

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Blok I - Rola Szefa Kuchni i zarządzanie zespołem	Zajęcia	Artur Kokoszka	15-06-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 22 -	Przerwa	-	15-06-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 22 Blok II - Rekrutacja i wdrażanie pracowników	Zajęcia	Artur Kokoszka	15-06-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 22 -	Przerwa	-	15-06-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 22 Blok III - Organizacja pracy i komunikacja w kuchni	Zajęcia	Artur Kokoszka	15-06-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 22 -	Przerwa	-	15-06-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 22 Blok IV - Motywacja, standardy i odpowiedzialność	Zajęcia	Artur Kokoszka	15-06-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 22 Blok I - Projektowanie menu i polityka cenowa	Zajęcia	Artur Kokoszka	16-06-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 22 -	Przerwa	-	16-06-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 22 Blok II - Food Cost i analiza rentowności	Zajęcia	Artur Kokoszka	16-06-2026	11:15	13:00	01:45
11 z 22 -	Przerwa	-	16-06-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 22 Blok III - Kontrola kosztów i gospodarka magazynowa	Zajęcia	Artur Kokoszka	16-06-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 22 -	Przerwa	-	16-06-2026	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 22 Blok IV - Analiza finansowa i optymalizacja kosztów	Zajęcia	Artur Kokoszka	16-06-2026	15:30	17:00	01:30
15 z 22 Blok I - Organizacja zaplecza i sprzętu gastronomicznego	Zajęcia	Artur Kokoszka	17-06-2026	09:00	11:00	02:00
16 z 22 -	Przerwa	-	17-06-2026	11:00	11:15	00:15
17 z 22 Blok II - HACCP i dokumentacja gastronomiczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	17-06-2026	11:15	13:00	01:45
18 z 22 -	Przerwa	-	17-06-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 22 Blok III - Kontrole i odpowiedzialność w gastronomii	Zajęcia	Artur Kokoszka	17-06-2026	13:30	15:15	01:45
20 z 22 -	Przerwa	-	17-06-2026	15:15	15:30	00:15
21 z 22 Blok IV - Rentowność i organizacja pracy kuchni	Zajęcia	Artur Kokoszka	17-06-2026	15:30	16:50	01:20
22 z 22 -	Walidacja	Artur Kokoszka	17-06-2026	16:50	17:00	00:10

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:50
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	03:00

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Suma godzin dydaktycznych bez przerw

28:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 263,00 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	2 263,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	94,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	94,29 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Kokoszka

Trener i specjalista z zakresu gastronomii, organizacji pracy kuchni oraz zarządzania zespołem kuchennym. Doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej buduje od ponad dwudziestu lat, pracując zarówno w Polsce, jak i w Wielkiej Brytanii, w dynamicznym środowisku gastronomicznym. W ciągu ostatnich 5 lat aktywnie prowadzi szkolenia dla szefów kuchni, kucharzy oraz osób przygotowujących się do objęcia stanowisk kierowniczych w gastronomii. Specjalizuje się w organizacji pracy kuchni, zarządzaniu personelem gastronomicznym, kontroli jakości oraz optymalizacji procesów produkcyjnych. Posiada doświadczenie w zakresie planowania pracy zespołu, organizacji produkcji gastronomicznej, kontroli kosztów oraz utrzymania standardów pracy w kuchni. W pracy szkoleniowej wykorzystuje praktyczne rozwiązania oparte na wieloletnim doświadczeniu operacyjnym i codziennej pracy gastronomii. Prowadzi szkolenia z zakresu zarządzania zespołem kuchennym, komunikacji, organizacji pracy, standardów produkcji oraz efektywnego funkcjonowania kuchni gastronomicznej. Jego doświadczenie zawodowe jest

bezpośrednio związane z tematyką prowadzonych usług rozwojowych. Szkolenia prowadzi w oparciu o praktykę branżową oraz realne sytuacje występujące w codziennej pracy kuchni. Głównym celem prowadzonych szkoleń jest rozwój kompetencji organizacyjnych i managerskich szefów kuchni oraz zwiększenie efektywności pracy zespołu gastronomicznego.

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

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. Powstańców Śląskich 7
53-332 Wrocław
woj. dolnośląskie

Hotel Novotel

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Numer sali oznaczony będzie przy recepcji

Kontakt



KAROLINA KOLAŃSKA-SUŁKOWSKA

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853