



Szef Kuchni - Przywództwo, Komunikacja i Zespół

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567603

3 900,00 PLN brutto

3 900,00 PLN netto

97,50 PLN brutto/h

97,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5

14 ocen

📄 Usługa szkoleniowa

📺 zdalna w czasie rzeczywistym

👥 Zajęcia grupowe

🕒 40:00 h

📅 11.01.2027 do 09.02.2027

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM, Małopolski Pociąg do kariery

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefów kuchni i ich zastępców:** którzy chcą rozwijać swoje kompetencje przywódcze, skuteczniej zarządzać zespołem oraz budować pozytywną atmosferę pracy. Szkolenie pomaga w doskonaleniu umiejętności komunikacyjnych, organizacyjnych i motywacyjnych, niezbędnych do osiągnięcia lepszych wyników zespołowych i osobistych.
- **Kucharzy:** którzy aspirują do objęcia stanowiska Szefa Kuchni lub chcą rozwinąć swoje kompetencje w zakresie pracy zespołowej, komunikacji i zarządzania stresem. Udział w szkoleniu to także szansa na budowanie własnej marki zawodowej, rozwój umiejętności interpersonalnych oraz przygotowanie się do roli lidera w kuchni.
- Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "**Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i Uczestników Projektu "**Nowy start w Małopolsce z EURESem**

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

10-01-2027

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Szef Kuchni – Poziom 1: Przywództwo, Komunikacja i Zespół” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie cech postawy lidera w kuchni, identyfikowanie zasad budowania efektywnego zespołu, wskazywanie zasad skutecznej komunikacji i motywowania pracowników oraz znajomość podstaw organizowania pracy z uwzględnieniem relacji w zespole, stresu i odpowiedzialności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje kluczowe cechy skutecznego lidera w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje minimum trzy cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia cechy lidera od cech typowego menedżera. • Uzasadnia, dlaczego konkretna cecha ma znaczenie w pracy Szefa Kuchni. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Definiuje rolę Szefa Kuchni w strukturze organizacyjnej restauracji.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia główne obowiązki Szefa Kuchni. • Identyfikuje miejsce Szefa Kuchni w hierarchii zespołu gastronomicznego. • Wskazuje zależności między Szefem Kuchni a innymi działami (np. sala, właściciele). 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia swoje mocne strony i możliwości rozwoju w roli lidera.	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje metody identyfikowania mocnych stron. • Dobiera przykłady działań wspierających rozwój kompetencji osobistych lidera. • Uzasadnia, dlaczego znajomość własnych zasobów wspiera skuteczne przywództwo. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje przemówienie (exposé) motywujące zespół kuchenny.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnia elementy skutecznego exposé Szefa Kuchni. • Określa cele przemówienia motywacyjnego w gastronomii. • Wskazuje sytuacje, w których exposé może być skutecznym narzędziem. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje elementy budowania własnej marki jako Szefa Kuchni.</p> <p>Charakteryzuje wpływ poczucia bezpieczeństwa na efektywność zespołu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia trzy kluczowe składniki marki osobistej lidera kuchni. • Odróżnia spójny wizerunek od niespójnego. • Oцени, które działania wzmacniają wizerunek Szefa Kuchni. • Wymienia minimum trzy korzyści wynikające z poczucia bezpieczeństwa w zespole. • Odróżnia sytuacje budujące zaufanie od tych je osłabiających. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Identyfikuje najczęstsze blokery komunikacji i sposoby ich eliminacji.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje przynajmniej trzy typowe przeszkody w skutecznej komunikacji. • Dopasowuje skuteczne rozwiązania do wskazanych problemów komunikacyjnych. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Rozróżnia typy konfliktów i strategie ich konstruktywnego rozwiązywania.</p> <p>Charakteryzuje wpływ stresu na funkcjonowanie człowieka.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Klasyfikuje konflikty według ich potencjalnego wpływu na zespół. • Dobiera odpowiednią strategię zarządzania konfliktem do przedstawionej sytuacji. • Rozróżnia objawy stresu fizycznego i psychicznego. • Wskazuje różnice między stresem motywującym a destrukcyjnym. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Charakteryzuje rolę lidera w zespole kuchennym.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia zachowania wspierające zespół od tych, które obniżają efektywność. • Uzasadnia, w jaki sposób lider wpływa na zaangażowanie i atmosferę pracy. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Organizuje pracę zespołu kuchennego z uwzględnieniem podziału ról i obowiązków.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wskazuje kluczowe elementy organizacji pracy w kuchni. • Definiuje zasady skutecznego podziału obowiązków w zespole. • Dobiera odpowiednie metody planowania zadań w zależności od struktury zespołu. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Deleguje zadania z uwzględnieniem kompetencji członków zespołu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje zasady efektywnego delegowania zadań. • Rozróżnia sytuacje, w których delegowanie przynosi wzrost wydajności. • Ocena poziomu kompetencji członków zespołu jako podstawa delegowania. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji wewnątrz zespołu kuchennego.	<ul style="list-style-type: none"> • Identyfikuje elementy skutecznej komunikacji w kuchni. • Rozpoznaje bariery komunikacyjne i sposoby ich eliminacji. • Dobiera formy komunikacji adekwatne do sytuacji zespołowej. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia mocne i słabe strony członków zespołu.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia narzędzia i metody oceny kompetencji pracowników. • Określa przykłady mocnych i słabych stron w pracy kucharza. • Uzasadnia znaczenie indywidualnego podejścia w zarządzaniu ludźmi. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje metody budowania motywacji i zaangażowania pracowników.	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnia motywację wewnętrzną i zewnętrzną. • Wskazuje przykłady działań zwiększających zaangażowanie w zespole. • Charakteryzuje działania lidera wpływające na utrzymanie motywacji. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje proces wdrożenia nowego pracownika do zespołu.	<ul style="list-style-type: none"> • Opisuje etapy skutecznego onboardingu w kuchni. • Dobiera działania wspierające adaptację nowych członków zespołu. • Identyfikuje błędy, których należy unikać w procesie wdrażania. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje działania wpływające na pozytywną atmosferę i kulturę pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Wymienia czynniki wpływające na atmosferę w zespole. • Odróżnia zachowania wzmacniające współpracę od destrukcyjnych. • Uzasadnia znaczenie kultury pracy w utrzymaniu stabilnego zespołu. 	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

DZIEŃ 1

- Szef Kuchni – cechy i umiejętności skutecznego lidera.
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni.
- Twoje miejsce w hierarchii. Poznaj rolę, która buduje sukces zespołu.
- Czego od Ciebie oczekują? Zrozum oczekiwania właścicieli, pracowników i gości.
- Odkryj i rozwijaj swoje mocne strony.
- Expose Szefa Kuchni. Stwórz przemówienie, które zjednoczy Twój zespół.
- Buduj swoją markę: postawa, wartości i unikalny styl.
- Organizacja pracy Szefa Kuchni – zarządzaj sobą w czasie i zadaniach
- Najczęstsze błędy Szefów Kuchni – jak ich unikać?
- Rozwijaj się i inspiruj. Odkryj źródła wiedzy, które podniosą Twoje umiejętności.
- Zidentyfikuj swoje priorytety i cele zawodowe.
- Work-life balance – znajdź równowagę między pracą a życiem.
- Plan - stwórz mapę działań na przyszłość.

DZIEŃ 2

- Jak poczucie bezpieczeństwa zwiększa efektywność Twojego zespołu?
- Proste kroki, by zbudować zaufanie i komfort w pracy.
- Opracuj wspólne zasady współpracy i egzekwuj je skutecznie.
- Konflikty, które wzmacniają – naucz się zarządzać nimi z korzyścią.
- Rozpoznaj błędy i popraw komunikację w swoim zespole.
- Minimalizuj blokery komunikacji i popraw współpracę w zespole.
- Zbuduj zaufanie w praktyce – sprawdzone metody na co dzień.
- Skuteczny feedback – jak wyrażać oczekiwania i wspierać zespół.
- Zaangażuj wycofanych – przełam ciszę i aktywizuj wszystkich.
- Dlaczego sam talent nie wystarczy do sukcesu Twojego zespołu?
- Integruj zespół i buduj relacje w pracy i poza nią.
- Jak prywatne relacje mogą poprawić współpracę w Twoim zespole?
- Buduj głębokie relacje – komunikacja, która naprawdę działa.
- Aktywne słuchanie jako klucz do zrozumienia i efektywności zespołu

DZIEŃ 3

- Jak skutecznie radzić sobie ze stresem w pracy i życiu codziennym?
- Zrozumienie, jak stres wpływa na ciało i umysł w wymagającej branży.
- Kiedy stres motywuje, a kiedy staje się destrukcyjny?
- Nawyki pomagające utrzymać spokój i równowagę każdego dnia.
- Jak rozpoznać u siebie oznaki przewlekłego stresu?
- Techniki szybkiego redukcji napięcia w trudnych sytuacjach.
- Jak efektywnie zarządzać energią, by pogodzić pracę z życiem osobistym.
- Dlaczego aktywność fizyczna pomaga w redukcji stresu?
- Jak budować równowagę między pracą a życiem prywatnym?
- Świadomość swojego stanu i jego wpływu na działanie zespołu.
- Jak wspierać zespół w obliczu stresujących wyzwań?

- Presja a podejmowanie decyzji – jak utrzymać skuteczność?
- Znaczenie wsparcia bliskich i otoczenia w radzeniu sobie ze stresem w pracy i życiu.
- Jak dbać o siebie i bliskich w wymagających momentach?

DZIEŃ 4

- Jak rola lidera wpływa na efektywność zespołu w kuchni?
- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmacniaj zespół.
- Zarządzanie czasem w kuchni – triki na płynny przepływ pracy.
- Kluczowe aspekty komunikacji w kuchni i restauracji.
- Jak tworzyć i utrzymywać pozytywną kulturę zespołu?
- Rekrutacja – jak znaleźć i wprowadzić odpowiednich ludzi?
- Wprowadzenie nowych pracowników krok po kroku.
- Ocena roczna – skuteczne narzędzie rozwoju zespołu.
- Jak radzić sobie z błędami i konfliktami w zespole?
- Budowanie zaangażowania i motywacja pracowników.
- Rozpoznawanie mocnych i słabych stron członków zespołu.

DZIEŃ 5

- Jak tworzyć pozytywną atmosferę w pracy zespołu?
- Skuteczne metody pracy z różnorodnymi pokoleniami w zespole.
- Budowanie marki, w której pracownicy chcą zostać na dłużej.
- Jakie cechy zespołu są kluczowe, a jakich unikać?
- Motywacja wewnętrzna i zewnętrzna – co działa najlepiej?
- Jak rozpoznać mocne i słabe strony członków zespołu?
- Sprawdzone sposoby na budowanie zaangażowania w zespole.
- Delegowanie zadań – praktyczne wskazówki i narzędzia.
- Wyznaczanie celów, które motywują i prowadzą do sukcesu.
- Jak zwiększyć efektywność pracy zespołu na co dzień?
- Podsumowanie – wnioski i plan dalszego rozwoju zespołu.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu każdej części szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Łącznie zaplanowano 3 walidacje – każda część kończy się oddzielnym testem. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi w każdym z 3 testów.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 38

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 38 Szef Kuchni jako Lider (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	RAFAŁ GRZEGORZEK	11-01-2027	09:00	11:00	02:00
2 z 38 -	Przerwa	-	11-01-2027	11:00	11:20	00:20
3 z 38 Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	RAFAŁ GRZEGORZEK	11-01-2027	11:20	13:00	01:40
4 z 38 -	Przerwa	-	11-01-2027	13:00	13:30	00:30
5 z 38 Expose Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	RAFAŁ GRZEGORZEK	11-01-2027	13:30	15:15	01:45
6 z 38 -	Przerwa	-	11-01-2027	15:15	15:40	00:25
7 z 38 Organizacja pracy Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	RAFAŁ GRZEGORZEK	11-01-2027	15:40	16:45	01:05
8 z 38 -	Walidacja	RAFAŁ GRZEGORZEK	11-01-2027	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 38 Rola bezpieczeństwa i zaufania w efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	25-01-2027	09:00	11:00	02:00
10 z 38 -	Przerwa	-	25-01-2027	11:00	11:20	00:20
11 z 38 Komunikacja, która wspiera, a nie blokuje (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	25-01-2027	11:20	13:00	01:40
12 z 38 -	Przerwa	-	25-01-2027	13:00	13:30	00:30
13 z 38 Feedback i aktywizacja zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	25-01-2027	13:30	15:15	01:45
14 z 38 -	Przerwa	-	25-01-2027	15:15	15:40	00:25
15 z 38 Aktywne słuchanie i budowanie głębokich relacji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	25-01-2027	15:40	17:00	01:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 38 Zrozumieć stres – podstawa skutecznego działania (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	26-01-2027	09:00	11:00	02:00
17 z 38 -	Przerwa	-	26-01-2027	11:00	11:20	00:20
18 z 38 Techniki zarządzania stresem w praktyce (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	26-01-2027	11:20	13:00	01:40
19 z 38 -	Przerwa	-	26-01-2027	13:00	13:30	00:30
20 z 38 Równowaga praca–życie – realna potrzeba (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	26-01-2027	13:30	15:15	01:45
21 z 38 -	Przerwa	-	26-01-2027	15:15	15:40	00:25
22 z 38 Wspieranie siebie i innych w trudnych momentach (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Aleksander Cholewa	26-01-2027	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 38 -	Walidacja	Aleksander Cholewa	26-01-2027	16:45	17:00	00:15
24 z 38 Rola lidera i organizacja pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	09:00	11:00	02:00
25 z 38 -	Przerwa	-	08-02-2027	11:00	11:20	00:20
26 z 38 Delegowanie zadań i zarządzanie czasem (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	11:20	13:00	01:40
27 z 38 -	Przerwa	-	08-02-2027	13:00	13:30	00:30
28 z 38 Komunikacja i kultura zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	13:30	15:15	01:45
29 z 38 -	Przerwa	-	08-02-2027	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 38 Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	15:40	17:00	01:20
31 z 38 Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	09:00	11:00	02:00
32 z 38 -	Przerwa	-	09-02-2027	11:00	11:20	00:20
33 z 38 Praca z różnorodnymi pokoleniami i utrzymanie pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	11:20	13:00	01:40
34 z 38 -	Przerwa	-	09-02-2027	13:00	13:30	00:30
35 z 38 Motywowanie i rozwój członków zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	13:30	15:15	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
36 z 38 -	Przerwa	-	09-02-2027	15:15	15:40	00:25
37 z 38 Wyznaczanie celów i zwiększanie efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	15:40	16:45	01:05
38 z 38 -	Walidacja	Paweł Salamon	09-02-2027	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	33:00
w tym suma godzin walidacji	00:45
w tym suma przerw	06:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	45:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 900,00 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	3 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	97,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

RAFAŁ GRZEGORZEK

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony SzeF Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarного Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były SzeF Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla SzeFów Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



2 z 3

Aleksander Cholewa

Jestem trenerem umiejętności i zaawansowanym trenerem grupowym, a moje kompetencje potwierdza dyplom Uniwersytetu SWPS. Na tej samej uczelni studiuję psychologię, specjalizując się w psychologii wysokiego wykonania. Zajmuję się tematyką stresu, funkcjonowania w wymagających warunkach oraz skutecznej komunikacji w zespołach.

Poza psychologią interesuję się sportem – trenowałem biegi długodystansowe i kolarstwo górskie. Lubię też filozofię analityczną i książki, szczególnie Leopolda Tyrmanda. Cenię konkretne myślenie i jasne formułowanie myśli, niezależnie od tego, czy chodzi o psychologię, filozofię czy literaturę.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



3 z 3

Paweł Salamon

Szef kuchni, wyznaje zasadę, że sukces wymaga pasji, cierpliwości i konsekwentnego inwestowania w przyszłość. Razem z zespołem kuchni opiera swoją filozofię gotowania na prostocie i zdrowym podejściu do jedzenia, co znajduje odzwierciedlenie w każdej przygotowanej potrawie.

Jest zdobywcą Kulinarne Pucharu Polski oraz laureatem wielu prestiżowych wyróżnień kulinarnych. Jego doświadczenie i zaangażowanie pozwoliły mu z powodzeniem pełnić rolę trenera i mentora młodych adeptów sztuki kulinarnej, przygotowując ich do międzynarodowych konkursów EuroSkills i WorldSkills. Na co dzień dzieli się również swoją wiedzą jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Jego umiejętność pracy z ludźmi, budowania zespołu i przekazywania wartościowych lekcji w praktyczny sposób sprawiają, że jest postrzegany jako autorytet w swojej dziedzinie. Aktywnie współpracuje z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz z Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji, wspierając rozwój edukacji zawodowej w Polsce.

Jego codzienna praca łączy wieloletnie doświadczenie z zaangażowaniem w rozwój młodych talentów, które kształtuje zarówno w kuchni, jak i na salach edukacyjnych.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 40 godzin zegarowych

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Szkolenie stanowi część programu „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Jednocześnie Sprzedawca korzysta ze zwolnienia podmiotowego z podatku VAT na podstawie art. 113 ustawy o VAT.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lub 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



RAFAŁ GRZEGORZEK

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547