



Zann Investments  
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

59 ocen

## Szkolenie Szef Kuchni

Numer usługi 2026/05/20/5603/3573002

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 28.09.2026 do 30.09.2026

1 999,00 PLN brutto

1 999,00 PLN netto

83,29 PLN brutto/h

83,29 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Identyfikatory projektów</b>        | Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>Szkolenie skierowane do:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. szefowie kuchni i kucharze z doświadczeniem,</li><li>2. kandydaci na szefów kuchni,</li><li>3. menadżerowie/właściciele restauracji,</li><li>4. kierownicy działów gastronomicznych w hotelach i ośrodkach wypoczynkowych.</li></ol> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu <b>Kierunek - Rozwój</b> a także dla Uczestników Projektu <b>"Małopolski pociąg do kariery - sezon 1"</b> oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu <b>Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe</b>.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 27-09-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <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

Usługa Szkolenie Szef Kuchni przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku szefa kuchni oraz zarządzania kuchnią

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                                  | Kryteria weryfikacji                                                                                                                           | Metoda walidacji                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Zna zasady funkcjonowania kuchni profesjonalnej: strukturę stanowisk, obowiązki szefa kuchni, organizację pracy i zasady HACCP.                     | Poprawnie identyfikuje elementy struktury kuchni, obowiązki poszczególnych stanowisk oraz wskazuje właściwe zasady HACCP w pytaniach testowych | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Zna podstawy zarządzania zespołem: rekrutację, wdrożenie, delegowanie zadań, motywowanie i komunikację.                                             | W pytaniach sytuacyjnych wybiera prawidłowe działania managera kuchni (np. właściwą metodę motywacji lub sposób wdrożenia pracownika).         | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Zna zasady tworzenia menu: a la carte, degustacyjne, sezonowe, bankietowe oraz potrafi powiązać je z food costem, alergiami i możliwościami kuchni. | Poprawnie dobiera rodzaj menu do opisu sytuacji i wskazuje prawidłowe zasady food cost / alergeny / gramatury.                                 | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Zna zasady administracji kuchni: zamówienia, stany magazynowe, FIFO, inwentaryzację, współpracę z dostawcami i kontrolę kosztów.                    | Rozpoznaje właściwe działania w pytaniach dotyczących magazynu, dokumentacji, zamówień, food costu oraz optymalizacji kosztów.                 | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Zna procedury bezpieczeństwa, zasady reagowania w sytuacjach kryzysowych oraz działania wymagane podczas kontroli Sanepidu.                         | W teście poprawnie wskazuje właściwe procedury postępowania (np. wypadki, kontrola Sanepidu, naruszenia zasad higieny).                        | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

## Dzień 1

- Rola i cechy szefa kuchni
- Kompetencje i charyzma
- Umiejętność prowadzenia zespołu i budowanie zaufania
- Organizacja pracy i budowanie autorytetu
- Rozwój osobisty i zdobywanie doświadczenia
- Reprezentowanie restauracji - "twarz restauracji"
- Kreowanie profilu i stylu restauracji
- Analityczne podejście do zarządzania
- Struktura kuchni, relacja: inwestor - szef kuchni - menadżer
- Hierarchia stanowisk według francuskiego systemu
- Demokratyczne podejście w kuchni
- Model współpracy szefa kuchni z inwestorem

### 1. Zakres obowiązków i odpowiedzialności:

- Budowanie zespołu
- Rekrutacja: analiza CV, gdzie i jak szukać pracowników
- Wdrażanie nowych pracowników: szkolenia stanowiskowe, ustalanie zasad i rutyn
- Cykliczne odprawy
- Motywacja pracowników
- Szkolenia uzupełniające
- Integracja zespołu
- Zarządzanie zespołem i kuchnią
- Delegowanie obowiązków i przypisanie do sekcji
- Ustalanie rutyn i zasad
- Tworzenie manuali i receptur
- Rola sous-chefa
- Organizacja i prowadzenie serwisu
- Tworzenie menu a grupa docelowa
- Menu, la carte: dania sygnowane (signature dish), obowiązkowe pozycje (np. dania wege), optymalne wykorzystanie produktu
- Menu degustacyjne
- Wkładki sezonowe i okazjonalne
- Menu bankietowe, finger food, brunch
- Produkty własne - wytyczne
- Alergeny i gramatury
- Administracja i HACCP
- Prowadzenie dokumentacji
- Rejestr temperatur
- Identyfikacja punktów krytycznych
- Zamówienia i kontakt z dostawcami
- Obsługa zamówień (B2B, e-mail, telefon)
- Kontrola stanów magazynowych i spis z natury
- Weryfikacja faktur, odbiór towaru, rozdzielanie produktów w kuchni
- Zasady przechowywania (FIFO)
- Negocjowanie cen
- Tworzenie grafików
- Systemy zmianowe i organizacja pracy

### 2. Inwentaryzacja i kontrola kosztów

## Dzień 2

- Planowanie otwarcia nowej kuchni
- Typ działalności: restauracja, catering, hotel itp.
- Dobór sprzętu w oparciu o planowane menu
- Menu dostosowane do możliwości lokalowych, sprzętowych i kadrowych
- Funkcjonalność kuchni, na co zwrócić uwagę w projekcie
- Ustalenia z inwestorem: budżet, liczba pracowników, zakres obowiązków, zasady współpracy
- Sytuacje kryzysowe i incydenty w kuchni
- Rozwiązywanie konfliktów
- Postępowanie z osobami pod wpływem alkoholu lub środków odurzających
- Procedury przy wypadkach
- Korzystanie z telefonów w kuchni - ustalanie zasad
- Straty i braki towarowe identyfikacja przyczyn i zapobieganie stratom
- Rola magazyniera
- Organizacja posiłków i przerw dla personelu (kawa, staff lunch)
- Zadowolenie inwestora i pracowników
- Utrzymanie kosztów na odpowiednim poziomie
- Kontrola strat
- Optymalizacja kosztów kadrowych
- Nadzór nad wydatkami
- Zachowanie standardów i dobrych nawyków pracy
- Wizytacja Sanepidu Jak przygotować kuchnię i zespół?
- Jak przebiega kontrola i jak się zachować?
- Na co zwrócić szczególną uwagę?
- Analiza funkcjonowania kuchni Analiza danych sprzedażowych
- Identyfikacja strat i kosztów
- Komunikacja z menadżerem i uwagi od gości
- Styl szefa kuchni Ustalanie celów i kierunku rozwoju
- Ciągłe doskonalenie i śledzenie trendów gastronomicznych
- Wizerunek w mediach społecznościowych
- Dekorowanie dań - sposoby na zaskoczenie gości

### Dzień 3

- Budowa menu lunchowego - wady i zalety. Plan oraz jego realizacja. Czy można wyjść finansowo na plus na lunchach?

#### 1. Kalkulacje: food cost, VAT

- Pojęcia: Food cost dania
- Food cost roboczy
- Food cost w ujęciu miesięcznym, z uwzględnieniem stanów magazynowych i pozostałych czynników wpływających na utrzymanie food costu

#### 2. Stawki VAT w gastronomii.

- Wyposażenie kuchni i jego rola w efektywnej pracy szefa kuchni Wybór i zarządzanie wyposażeniem kuchni Rodzaje sprzętu kuchennego - podstawowe narzędzia, urządzenia oraz maszyny wykorzystywane w kuchni profesjonalnej (noże, patelnie, piece, miksery, komory chłodnicze, itp.)
- Wybór odpowiedniego sprzętu w zależności od rodzaju lokalu - różnice w wyposażeniu kuchni restauracji, hoteli, cateringów oraz innych placówek gastronomicznych
- Inwestycje w sprzęt kuchenny - jak podejmować decyzje zakupowe, kiedy modernizować wyposażenie, a kiedy naprawiać
- Koszt efektywności wyposażenia - jak inwestycje w drobny i większy sprzęt wpływają na jakość pracy i oszczędności w długim okresie
- Zarządzanie utrzymaniem i konserwacją sprzętu Planowanie konserwacji i przeglądów technicznych - jak zaplanować regularne kontrole sprzętu, aby zapewnić jego długowieczność
- Wydajność i bezpieczeństwo - jak unikać awarii poprzez odpowiednią konserwację, czyszczenie i przechowywanie urządzeń
- Procedury naprawy i wymiany sprzętu - kiedy warto inwestować w naprawy, a kiedy konieczna jest wymiana sprzętu
- Organizacja przestrzeni roboczej i ergonomii kuchni Optymalizacja przestrzeni kuchennej - jak zorganizować kuchnię, aby praca była efektywna i bezpieczna
- Ergonomia stanowisk pracy - jak ustawić stanowiska pracy, aby pracownicy mieli łatwy dostęp do potrzebnych narzędzi, minimalizacja czasu przygotowywania potraw
- Bezpieczeństwo i higiena - jak odpowiednio rozmieszczać sprzęt, aby zapobiec wypadkom i zanieczyszczeniu żywności
- Technologie w kuchni profesjonalnej Nowoczesne urządzenia kuchenne - wprowadzenie do innowacyjnych technologii (np. piece konwekcyjno-parowe, urządzenia sous-vide, technologie parowe)
- Sprzęt do monitorowania jakości - jak wykorzystać technologię do ścisłej kontroli jakości przygotowywanych dań (np. termometry, systemy monitorujące temperatury)
- Automatyzacja pracy w kuchni - jak wdrażać systemy automatyczne, które pomagają w procesie produkcji potraw- systemy POS

3. Współpraca i relacje z innymi sekcjami oraz marketing w kuchni
- Koordynacja działań z menadżerem sali i innymi działami restauracji
  - Współpraca z personelem obsługi i integracja działań w celu zapewnienia jakości obsługi gości
  - Zrozumienie oczekiwań klientów i dostosowanie oferty kulinarnej do zmieniających się trendów
  - Planowanie przyjęć okolicznościowych i dostosowanie menu
  - Typy przyjęć okolicznościowych - różnice w organizacji przyjęć takich jak: wesela, bankiety, eventy firmowe, imprezy rodzinne, itp.
  - Dostosowanie menu do rodzaju wydarzenia - jak stworzyć ofertę menu, która odpowiada charakterowi wydarzenia i oczekiwaniom gości
  - Kreatywność w komponowaniu menu - jak uwzględnić trendy kulinarne, sezonowość składników oraz specjalne życzenia klientów (np. diety, preferencje, alergie pokarmowe)
  - Propozycja układu menu - dobór przystawek, dań głównych, deserów oraz napojów w zależności od liczby gości i charakteru przyjęcia
  - Zarządzanie czasem serwowania - jak zaplanować serwowanie potraw podczas przyjęcia, aby zapewnić płynność i wygodę dla gości
  - Koordynacja logistyki przyjęcia Współpraca z obsługą sali i personelem - jak zapewnić dobrą komunikację między kuchnią a obsługą, aby zapewnić spójność i płynność w organizacji wydarzenia
  - Harmonogram działań - jak przygotować szczegółowy plan działania przed, w trakcie i po wydarzeniu, obejmujący przygotowanie potraw, serwowanie, a także odbiór i czyszczenie
  - Zarządzanie zapasami i zakupami - jak odpowiednio zaplanować zakupy surowców, aby uniknąć strat i zapewnić dostępność wszystkich składników
  - Wycena i rozliczanie przyjęć okolicznościowych Opracowanie kosztorysu - jak stworzyć dokładny kosztorys przyjęcia, uwzględniając koszty surowców, pracy, sprzętu oraz innych wydatków związanych z organizacją
  - Ustalanie cen dań i pakietów - jak wycenić menu na podstawie kosztów oraz konkurencyjnych cen rynkowych, a także dodać odpowiednią marżę
  - Zasady rozliczeń z klientem - jak przygotować ofertę i umowę dla klienta, uwzględniając szczegóły rozliczenia (w tym ewentualne zaliczki, płatności, dodatkowe koszty)
  - Zagadnienia prawne w umowie na imprezy okolicznościowe, określenie roli organizatora i wykonawcy zlecenia
  - Walidacja

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Szkolenie składa się z części teoretycznej - 14 godzin i praktycznej - 7 godzin oraz 3 godziny przerwy.

CZAS TRWANIA USŁUGI PODANY JEST W GODZINACH ZEGAROWYCH.

**WARUNKI ORGANIZACYJNE:** szkolenie prowadzone jest w formie stacjonarnej. Sala wyposażona jest w miejsca siedzące dla każdego kursanta a także wyposażona w rzutnik i ekran do wyświetlania prezentacji.

Szkolenie prowadzone jest w formie wykładów z elementami ćwiczeń grupowych oraz dyskusji.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

| Przedmiot / temat                                                                                           | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 10 Rola i cechy szefa kuchni, struktura w kuchni, budowanie zespołu, tworzenie menu dla grupy docelowej | Zajęcia        | Daniel Dudziński | 28-09-2026            | 09:00               | 13:00               | 04:00         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                                   | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 2 z 10 -                                                                                                                                            | Przerwa        | -                | 28-09-2026            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| 3 z 10<br>Zarządzanie zespołem i serwisem, administracja i HACCP, zamówienia, FIFO, negocjacje, grafiki, inwentaryzacja i kontrola kosztów          | Zajęcia        | Daniel Dudziński | 28-09-2026            | 14:00               | 17:00               | 03:00         |
| 4 z 10<br>Planowanie otwarcia nowej kuchni, sytuacje kryzysowe, straty i braki towarowe, kontrola kosztów, wizytacja sanepidu                       | Zajęcia        | Daniel Dudziński | 29-09-2026            | 09:00               | 13:00               | 04:00         |
| 5 z 10 -                                                                                                                                            | Przerwa        | -                | 29-09-2026            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| 6 z 10<br>Analiza funkcjonowania kuchni, wizerunek szefa kuchni, trendy gastronomiczne, budowa menu lunchowego, kalkulacje w kuchni, food cost, vat | Zajęcia        | Daniel Dudziński | 29-09-2026            | 14:00               | 17:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                                      | Typ aktywności | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>7 z 10</div> Kalkulacje food cost (dania, roboczy, miesięczny), stawki vat w gastronomii, wyposażenie kuchni, organizacja przestrzeni i ergonomia | Zajęcia        | Krzysztof Ślesicki | 30-09-2026            | 09:00               | 13:00               | 04:00         |
| <div>8 z 10</div> -                                                                                                                                    | Przerwa        | -                  | 30-09-2026            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <div>9 z 10</div> Technologie w kuchni-automatyzacja, POS, planowanie przyjęć okolicznościowych - logistyka, wycena i rozliczanie przyjęć              | Zajęcia        | Krzysztof Ślesicki | 30-09-2026            | 14:00               | 16:30               | 02:30         |
| <div>10 z 10</div> -                                                                                                                                   | Walidacja      | Krzysztof Ślesicki | 30-09-2026            | 16:30               | 17:00               | 00:30         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 24:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 20:30         |
| w tym suma godzin walidacji          | 00:30         |
| w tym suma przerw                    | 03:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 28:00         |

# Cennik

## Cennik

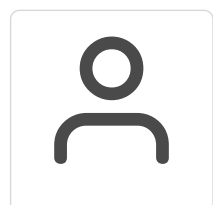
| Rodzaj ceny                                                                     | Cena         |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                | 1 999,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                 | 1 999,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>                                                | 83,29 PLN    |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>                                                 | 83,29 PLN    |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 24:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Krzysztof Ślesicki

Z wykształcenia ekonomista. Na stanowiskach menadżerskich w gastronomii pracuje od 2006 r. Wcześniej doświadczenie na kierowniczych stanowiskach zdobywał w dużych firmach zajmujących się dietetyką sportową i suplementacją. W latach 2007-2013 prowadził jako general manager restaurację na warszawskiej Ochocie.

Od 2010 roku pracuje na zlecenia inwestorów otwierających lokale gastronomiczne w całej Polsce. Pomaga otwierać lokale gastronomiczne i reaktywować już istniejące, wprowadzać odpowiednie standardy, przeprowadza szkolenia baristyczne i kelnerskie dla obsługi lokali (zarówno nowych jak i tych już funkcjonujących).

Pracuje jako konsultant-manager do prowadzenia restauracji i wprowadzania zmian w strefie zarządzania kuchnią oraz obsługą kelnerską. Specjalizuje się w optymalizacji kosztów oraz pozyskiwaniem i negocjowaniem kontraktów z partnerami strategicznymi.

Od 2015 roku do dnia dzisiejszego dzięki bogatemu doświadczeniu zdobytemu na przestrzeni lat jest wykładowcą w HorArt HoReCa Academy Poland.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.



2 z 2

### Daniel Dudziński



Pierwsze kroki w branży stawiał jeszcze jako uczeń Technikum Spożywczo-Gastronomicznego im. Jana Pawła II w Warszawie. Przez blisko 20 lat zdobywał doświadczenie w restauracjach o różnym profilu i charakterze. Od ośmiu lat pracuje jako szef kuchni, odpowiadając m. in. za tworzenie autorskich menu, zarządzanie zespołem, koordynację pracy kuchni, realizację zamówień oraz kontrolę food costu.

Od 2020 roku współpracuje z firmą KŚ Consulting, uczestnicząc w tworzeniu i rozwijaniu koncepcji gastronomicznych oraz zapewniając kompleksowe wsparcie w zakresie organizacji i optymalizacji procesów kuchennych.

W swojej pracy łączy kreatywność z wysokimi standardami jakości, dbałością o szczegóły i sprawną organizacją.

Doświadczenie trenera zostało zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed wprowadzeniem szczegółowych danych usługi.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat SZEFE KUCHNI w języku polskim i angielskim.

Notes i długopis

### Warunki uczestnictwa

*Uczestnicy mają obowiązek uczestniczenia w minimum 80% zajęć, aby osiągnąć założone efekty uczenia się.*

Obecność rejestrowana jest na listach obecności z podpisem uczestnika zajęć.

## Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój a także dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" oraz dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Zawarto umowę z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne są u Dostawcy Usług i zostaną przekazane Operatorowi

**Podstawa zwolnienia z VAT: Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) Ustawa o podatku od towarów i usług**

## Adres

ul. Jagiellońska 58/128a

03-468 Warszawa

woj. mazowieckie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**NATALIA KOCISZEWSKA**

**E-mail** [biuro@szkolabarmanow.pl](mailto:biuro@szkolabarmanow.pl)

**Telefon** (+48) 505 052 231