



Zann Investments
Maciej Zarzecki

★★★★★ 4,8 / 5

48 ocen

Szkolenie Szef Kuchni

Numer usługi 2026/05/20/5603/3573013

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 23.11.2026 do 25.11.2026

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

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane do:</p> <ol style="list-style-type: none"> szefowie kuchni i kucharze z doświadczeniem, kandydaci na szefów kuchni, menadżerowie/właściciele restauracji, kierownicy działów gastronomicznych w hotelach i ośrodkach wypoczynkowych. <p>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".</p> <p>Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe.</p>
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	22-11-2026
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

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. Zna zasady administracji kuchni: zamówienia, stany magazynowe, FIFO, inwentaryzację, współpracę z dostawcami i kontrolę kosztów.	Poprawnie dobiera rodzaj menu do opisu sytuacji i wskazuje prawidłowe zasady food cost / alergeny / gramatury. Rozpoznaje właściwe działania w pytaniach dotyczących magazynu, dokumentacji, zamówień, food costu oraz optymalizacji kosztów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie 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 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

- 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
- Ustalania 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	Grzegorz Nowakowski	23-11-2026	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 10 -	Przerwa	-	23-11-2026	13:00	14:00	01:00
3 z 10 Zarządzanie zespołem i serwisem, administracja i HACCP, zamówienia, FIFO, negocjacje, grafiki, inwentaryzacja i kontrola kosztów	Zajęcia	Grzegorz Nowakowski	23-11-2026	14:00	17:00	03:00
4 z 10 Planowanie otwarcia nowej kuchni, sytuacje kryzysowe, straty i braki towarowe, kontrola kosztów, wizytacja sanepidu	Zajęcia	Grzegorz Nowakowski	24-11-2026	09:00	13:00	04:00
5 z 10 -	Przerwa	-	24-11-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 10 Analiza funkcjonowania kuchni, wizerunek szefa kuchni, trendy gastronomiczne, budowa menu lunchowego, kalkulacje w kuchni, food cost, vat	Zajęcia	Grzegorz Nowakowski	24-11-2026	14:00	17:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 10 Kalkulacje food cost (dania, roboczy, miesięczny), stawki vat w gastronomii, wyposażenie kuchni, organizacja przestrzeni i ergonomia	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	25-11-2026	09:00	13:00	04:00
8 z 10 -	Przerwa	-	25-11-2026	13:00	14:00	01:00
9 z 10 Technologie w kuchni-automatyzacja, POS, planowanie przyjęć okolicznościowych - logistyka, wycena i rozliczanie przyjęć	Zajęcia	Krzysztof Ślesicki	25-11-2026	14:00	16:30	02:30
10 z 10 -	Walidacja	Krzysztof Ślesicki	25-11-2026	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
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 999,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 999,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	83,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	83,29 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

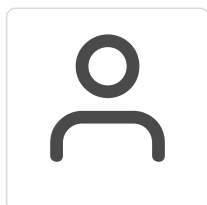


1 z 2

Grzegorz Nowakowski

Pracował w restauracjach seafood nad morzem i restauracjach w Londynie. Po powrocie do Polski chciał pracować z najlepszymi. Uczestniczył w stażach w restauracjach z gwiazdkami Michelin. Brał udział w szkoleniu z Bruno Goussaultem, ojcem metody sous-vide. Otwierał restauracje dla polskich aktorów i najlepszych piłkarzy na świecie. Posiada wieloletnie doświadczenie jako szef kuchni w restauracjach i hotelach.

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



2 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.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Certyfikat SZEK 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

Telefon (+48) 505 052 231