



Fundacja AKTYWNA
GALICJA

★★★★★ 4,6 / 5

188 ocen

Kuchnia przyszłości: zielone kompetencje i energooszczędne technologie

Numer usługi 2026/06/15/45589/3627126

- 📍 Jasło
- 👤 Usługa o charakterze zawodowym
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 30:00 h
- 📅 14.10.2026 do 21.10.2026

6 500,00 PLN brutto

6 500,00 PLN netto

216,67 PLN brutto/h

216,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią osoby zatrudnione w sektorze gastronomicznym, w szczególności pracownicy na stanowiskach takich jak: pomoc kuchenna, młodszy kucharz, kucharz oraz szef kuchni, a także właściciele i menedżerowie lokali gastronomicznych. Szkolenie skierowane jest wyłącznie do osób pracujących zawodowo, które chcą podnieść swoje kompetencje w zakresie zrównoważonej gastronomii, wdrażania rozwiązań energooszczędnych oraz wykorzystania nowoczesnych technologii w kuchni profesjonalnej. Usługa ma na celu wsparcie rozwoju zawodowego uczestników oraz dostosowanie ich umiejętności do aktualnych trendów rynkowych i wymogów środowiskowych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	13-10-2026
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

Uczestnik po zakończeniu szkolenia będzie przygotowany do samodzielnego wdrażania zasad zrównoważonej gastronomii w kuchni profesjonalnej, w tym do optymalizacji zużycia energii i surowców, ograniczania strat żywności oraz stosowania nowoczesnych, energooszczędnych technologii. Nabędzie umiejętności planowania pracy kuchni w sposób efektywny kosztowo i środowiskowo oraz dostosowywania procesów produkcyjnych do aktualnych trendów rynkowych i wymagań ekologicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi identyfikować obszary strat surowców i energii w kuchni oraz proponować działania optymalizacyjne zgodne z zasadami zrównoważonej gastronomii.	Uczestnik wskazuje minimum 3 obszary strat w procesie produkcji gastronomicznej oraz proponuje konkretne działania ograniczające straty i zużycie energii.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik potrafi zastosować nowoczesne, energooszczędne technologie oraz rozwiązania organizacyjne w pracy kuchni profesjonalnej.	Uczestnik dobiera odpowiednie technologie lub rozwiązania organizacyjne do wskazanego przypadku oraz uzasadnia ich wpływ na efektywność energetyczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Uczestnik potrafi zaplanować pracę kuchni w sposób efektywny kosztowo i środowiskowo, zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.	Uczestnik opracowuje plan organizacji pracy kuchni uwzględniający optymalizację zużycia surowców i energii.	Prezentacja

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KKZ

T.10. - Organizacja usług gastronomicznych

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?

Program

Dzień 1 – Wprowadzenie i zielone kompetencje

1. Wprowadzenie do kuchni przyszłości

- trendy w gastronomii
- zrównoważony rozwój w HoReCa
- wpływ branży na środowisko

2. Zielone kompetencje w gastronomii

- kompetencje ekologiczne personelu
- ESG w gastronomii
- odpowiedzialna produkcja żywności

3. Podstawy efektywności energetycznej

- zużycie energii w kuchni
- identyfikacja strat energii

Dzień 2 – Energooszczędne technologie

1. Nowoczesne urządzenia kuchenne

- piece konwekcyjno-parowe
- indukcja vs gaz
- urządzenia niskoemisyjne

2. Inteligentna kuchnia

- systemy monitorowania energii
- smart kitchen
- automatyzacja procesów

3. Optymalizacja pracy kuchni

- organizacja stanowiska pracy
- redukcja strat energii i czasu

Dzień 3 – Cyfryzacja i zarządzanie

1. Systemy cyfrowe w gastronomii

- POS i systemy zarządzania
- kontrola kosztów i food cost

2. AI w gastronomii

- prognozowanie popytu
- planowanie produkcji
- ograniczanie nadprodukcji

3. Gospodarka zapasami

- minimalizacja strat
- planowanie zakupów

Dzień 4 – Zrównoważone gotowanie

1. Kuchnia roślinna i niskoemisyjna

- alternatywy białka
- redukcja śladu węglowego

2. Zero waste w praktyce

- wykorzystanie całych produktów
- kreatywne techniki kuchenne

3. Techniki energooszczędne

- sous-vide
- gotowanie niskotemperaturowe
- efektywność procesów

Dzień 5 – Praktyka i walidacja

1. Przygotowanie menu zrównoważonego

- projektowanie zestawu dań
- dobór lokalnych i sezonowych produktów

2. Realizacja potraw

- wykonanie dań w warunkach warsztatowych

3. Plating i prezentacja

- estetyka i minimalizacja strat

4. WALIDACJA KOMPETENCJI

- test praktyczny (przygotowanie menu)
- ocena efektów uczenia się
- feedback i omówienie wyników
- zaliczenie / certyfikacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie i zielone kompetencje	Zajęcia	Mirosława Wójcik	14-10-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 15 -	Przerwa	-	14-10-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 15 Wprowadzenie i zielone kompetencje	Zajęcia	Mirosława Wójcik	14-10-2026	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 15 Energooszczędne technologie	Zajęcia	Mirosława Wójcik	15-10-2026	08:00	11:00	03:00
5 z 15 -	Przerwa	-	15-10-2026	11:00	12:00	01:00
6 z 15 Energooszczędne technologie	Zajęcia	Mirosława Wójcik	15-10-2026	12:00	14:00	02:00
7 z 15 Cyfryzacja i zarządzanie	Zajęcia	Mirosława Wójcik	16-10-2026	08:00	11:00	03:00
8 z 15 -	Przerwa	-	16-10-2026	11:00	12:00	01:00
9 z 15 Cyfryzacja i zarządzanie	Zajęcia	Mirosława Wójcik	16-10-2026	12:00	14:00	02:00
10 z 15 Zrównoważone gotowanie	Zajęcia	Mirosława Wójcik	17-10-2026	08:00	11:00	03:00
11 z 15 -	Przerwa	-	17-10-2026	11:00	12:00	01:00
12 z 15 Zrównoważone gotowanie	Zajęcia	Mirosława Wójcik	17-10-2026	12:00	14:00	02:00
13 z 15 Praktyka i walidacja	Zajęcia	Mirosława Wójcik	21-10-2026	08:00	12:00	04:00
14 z 15 -	Przerwa	-	21-10-2026	12:00	13:00	01:00
15 z 15 -	Walidacja	-	21-10-2026	13:00	14:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	30:00
w tym suma godzin zajęć	24:00
w tym suma godzin walidacji	01:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	33:15

Cennik

Cennik

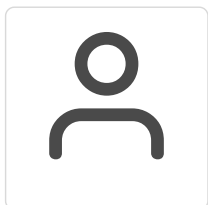
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	216,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	216,67 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	30:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosława Wójcik

Emerytowana nauczycielka z wieloletnim doświadczeniem w kształceniu w obszarze gastronomii i sztuki kulinarnej. Przez wiele lat prowadziła zajęcia praktyczne i teoretyczne związane z pracą w gastronomii, organizacją pracy kuchni oraz przygotowaniem do wykonywania zawodów gastronomicznych.

Po przejściu na emeryturę nadal pozostaje aktywna zawodowo jako trenerka i wykładowczyni, prowadząc szkolenia i warsztaty dla osób chcących rozwijać swoje kompetencje w branży gastronomicznej. W pracy szkoleniowej wykorzystuje doświadczenie zdobyte podczas wieloletniej pracy dydaktycznej, łącząc je z aktualnymi potrzebami i kierunkami rozwoju gastronomii.

W szkoleniu „Kuchnia przyszłości: zielone kompetencje i energooszczędne technologie” koncentruje się na praktycznym wykorzystaniu rozwiązań sprzyjających ograniczaniu zużycia energii, racjonalnemu gospodarowaniu produktami oraz zmniejszaniu ilości odpadów. Przekazuje uczestnikom wiedzę i praktyczne wskazówki dotyczące wdrażania bardziej ekologicznych i energooszczędnych rozwiązań w codziennej pracy gastronomicznej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe dla uczestników usługi obejmują:

- Konspekt szkoleniowy oraz materiały dydaktyczne w formie elektronicznej, obejmujące zagadnienia z zakresu zrównoważonej gastronomii, efektywności energetycznej oraz nowoczesnych technologii stosowanych w kuchni profesjonalnej.
- Checklisty oraz narzędzia wspierające wdrażanie rozwiązań ograniczających straty surowców i zużycie energii.
- Materiały pomocnicze wykorzystywane podczas zajęć praktycznych.
- Produkty spożywcze niezbędne do przygotowania dań szkoleniowych, zapewniane indywidualnie dla każdego uczestnika.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem usługi może być wyłącznie osoba pracująca zawodowo w sektorze gastronomicznym, tj. zatrudniona na podstawie umowy o pracę, umowy cywilnoprawnej lub prowadząca działalność gospodarczą w branży gastronomicznej. Usługa skierowana jest do osób zajmujących stanowiska takie jak: pomoc kuchenna, młodszy kucharz, kucharz, szef kuchni, a także do właścicieli oraz menedżerów lokali gastronomicznych. Warunkiem udziału jest posiadanie aktywnego konta w Bazie Usług Rozwojowych (BUR) oraz dokonanie zapisu na usługę za pośrednictwem systemu, zgodnie z obowiązującymi procedurami operatora.

Informacje dodatkowe

Uczestnik zobowiązany jest do udziału w co najmniej 80% godzin dydaktycznych przewidzianych w programie szkolenia. Spełnienie tego warunku stanowi podstawę do potwierdzenia nabycia kompetencji. Frekwencja jest monitorowana na podstawie list obecności podpisywanych przez uczestników w trakcie zajęć.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a oraz c ustawy o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. Władysława Sikorskiego 15
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

KATARZYNA TUŁECKA

E-mail kasia@aktywnagalicja.pl



Telefon (+48) 664 387 707