



SZKOLENIE ZESPOŁU GASTRONOMICZNEGO: Zwiększ zyski restauracji tym samym zespołem

Numer usługi 2026/06/15/181710/3627748

6 000,00 PLN brutto
6 000,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

DS Centrum
Rozwoju
Kompetencji
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

21 ocen

📍 Szczecin
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 40:00 h
📅 29.06.2026 do 03.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zatrudnionych w branży gastronomicznej, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kompetencje w zakresie organizacji pracy, współpracy zespołowej oraz zwiększania efektywności operacyjnej lokalu gastronomicznego. Usługa przeznaczona jest zarówno dla osób wykonujących prace w kuchni, jak i w obsłudze sali, a także dla osób pełniących funkcje koordynujące pracę zespołu. Szkolenie dedykowane jest osobom pracującym w gastronomii, niezależnie od poziomu doświadczenia zawodowego.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

26-06-2026

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 usługi rozwojowej jest nabycie i rozwój przez uczestników umiejętności efektywnej współpracy w zespole gastronomicznym, organizacji pracy podczas realizacji zamówień, optymalizacji procesów produkcyjno-wydawczych, ograniczania strat surowcowych i organizacyjnych, skutecznej komunikacji operacyjnej oraz właściwego podziału zadań i odpowiedzialności w zespole gastronomicznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik analizuje podstawowe wskaźniki kosztowe w gastronomii (food cost, labor cost, prime cost)	Uczestnik poprawnie rozróżnia wskaźniki kosztowe	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik analizuje wpływ wskaźników na poziom zysku operacyjnego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje nieefektywności w procesach operacyjnych restauracji	Uczestnik wskazuje obszary generujące straty kosztowe lub czasowe (min. 3 przykłady)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik rozpoznaje miejsca powstawania tzw. wąskich gardeł w procesie pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik uzasadnia wpływ nieefektywności na wydajność zespołu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik organizuje pracę zespołu w kuchni i na sali	Uczestnik prawidłowo przypisuje zadania do stanowisk pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik uwzględnia zależności między kuchnią a serwisem	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik organizuje przebieg pracy zgodnie z przebiegiem serwisu (np. czasami największego obciążenia)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje zasady ograniczania strat produktów	Uczestnik wdraża zasadę FIFO w praktycznym ćwiczeniu	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik kontroluje wielkość porcji zgodnie ze standardem recepturowym	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik identyfikuje przyczyny powstawania strat surowcowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
		Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik optymalizuje procesy pracy zespołu gastronomicznego	Uczestnik proponuje co najmniej 2 konkretne działania usprawniające proces pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik wskazuje elementy procesu wymagające reorganizacji	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik uzasadnia wpływ proponowanych zmian na efektywność operacyjną	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik stosuje techniki wspierania sprzedaży w gastronomii	Uczestnik wykorzystuje techniki upsellingu i cross-sellingu w scenariuszu obsługi klienta	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik identyfikuje produkty o wyższej marży w menu	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik przedstawia klientowi rekomendacje sprzedażowe zgodne z ofertą	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik opracowuje plan usprawnień operacyjnych restauracji	Uczestnik przygotowuje plan działań wdrożeniowych w układzie 7/30/90 dni	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik określa priorytety działań optymalizacyjnych	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik wskazuje działania ukierunkowane na poprawę efektywności pracy 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

GRUPA DOCELOWA USŁUGI:

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zatrudnionych w branży gastronomicznej, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kompetencje w zakresie organizacji pracy, współpracy zespołowej oraz zwiększania efektywności operacyjnej lokalu gastronomicznego. Usługa przeznaczona jest zarówno dla osób wykonujących prace w kuchni, jak i w obsłudze sali, a także dla osób pełniących funkcje koordynujące pracę zespołu. Szkolenie dedykowane jest osobom pracującym w gastronomii, niezależnie od poziomu doświadczenia zawodowego.

CEL EDUKACYJNY:

Celem usługi rozwojowej jest nabycie i rozwój przez uczestników umiejętności efektywnej współpracy w zespole gastronomicznym, organizacji pracy podczas realizacji zamówień, optymalizacji procesów produkcyjno-wydawczych, ograniczania strat surowcowych i organizacyjnych, skutecznej komunikacji operacyjnej oraz właściwego podziału zadań i odpowiedzialności w zespole gastronomicznym.

Liczba godzin szkolenia wynosi 40, w tym:

- zajęcia teoretyczne: 10 h
- zajęcia praktyczne: 23,5 h
- walidacja: 0,5 h
- przerwy: 6 h

Do czasu szkolenia wliczono przerwy w łącznym wymiarze 1 h dziennie.

ZAKRES TEMATYCZNY:

Moduł 1: Efektywna organizacja pracy pomocy kuchennej i optymalizacja procesów na zapleczu gastronomicznym (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- zakres obowiązków pomocy kuchennej w organizacji pracy restauracji
- organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, BHP i wymogami sanitarnymi
- przygotowanie stanowisk produkcyjnych przed rozpoczęciem pracy kuchni
- prawidłowe przyjmowanie, magazynowanie i wydawanie produktów spożywczych
- stosowanie zasad FIFO i FEFO w codziennej pracy
- identyfikacja przyczyn marnowania żywności i metod ograniczania strat surowców
- efektywne wykonywanie prac pomocniczych wspierających pracę kucharzy
 - organizacja pracy podczas wzmożonego ruchu w lokalu gastronomicznym

Moduł 2: Zwiększenie liczby wydawanych dań (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- analiza przepustowości operacyjnej kuchni (throughput)
- identyfikacja wąskich gardeł (bottlenecks) w procesie produkcji i wydawki
- optymalizacja organizacji stanowisk pracy
- skracanie czasu realizacji zamówień (ticket time)
- standaryzacja procesów produkcyjnych i wydawczych (SOP)
- synchronizacja pracy zespołu kuchni i serwisu

Moduł 3: Ograniczenie strat produktów (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- zarządzanie gospodarką magazynową (inventory management)
- wdrażanie zasad FIFO i kontrola rotacji produktów
- analiza strat surowcowych (waste analysis) i identyfikacja ich źródeł
- kontrola porcji oraz standaryzacja receptur
- optymalizacja wykorzystania surowców w procesie produkcyjnym
- błędy operacyjne wpływające na marnotrawstwo produktów

Moduł 4: Usprawnienie pracy zespołu cz. 1 (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- • strukturyzacja zespołu i podział ról operacyjnych
- odpowiedzialność stanowiskowa i współzależność działań
- komunikacja operacyjna w trakcie serwisu
- zarządzanie pracą w warunkach presji (rush hours)
- najczęstsze błędy zarządcze i operacyjne w zespołach gastronomicznych
- budowanie efektywnej współpracy i odpowiedzialności zespołowej

Moduł 5: Usprawnienie pracy zespołu cz. 2 (teoria 2 h, praktyka 5,5 h)

- • delegowanie zadań i egzekwowanie standardów pracy
- organizacja odpraw zespołu przed serwisem i podsumowań po zakończeniu zmiany
- budowanie płynnej współpracy pomiędzy kuchnią a obsługą sali
- eliminowanie przestoju oraz poprawa przepływu informacji podczas serwisu
- wdrażanie procedur zwiększających efektywność pracy zespołu gastronomicznego
- analiza najczęstszych problemów organizacyjnych wpływających na wydajność restauracji
- ćwiczenia praktyczne z komunikacji i współpracy w warunkach symulowanego serwisu
- budowanie kultury odpowiedzialności za wyniki operacyjne i jakość obsługi klienta
- wpływ działań operacyjnych zespołu na przychód i rentowność

Walidacja - egzamin końcowy - 0,5 h

- • test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
- analiza dowodów i deklaracji

Walidacja przeprowadzana jest przez podmiot zewnętrzny ICVC poprzez test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie oraz analizę dowodów i deklaracji przeprowadzaną bez udziału uczestników.

Informacje organizacyjne: Z przyczyn niezależnych od realizatora możliwe są nieznaczne zmiany w harmonogramie szkolenia, wynikające w szczególności z sytuacji losowych. Bieżące informacje dotyczące organizacji szkolenia przekazywane są uczestnikom oraz Operatorowi na bieżąco.

Warunki lokalowe i wyposażenie: Szkolenie realizowane jest w profesjonalnej pracowni gastronomicznej spełniającej obowiązujące wymagania sanitarne, BHP oraz standardy właściwe dla zakładów gastronomicznych, dostosowanej do liczby uczestników i charakteru zajęć teoretycznych oraz praktycznych.

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy wyposażone w dostęp do niezbędnych urządzeń gastronomicznych oraz powierzchni roboczej umożliwiającej realizację zadań kulinarnych.

Organizator zapewnia pełne wyposażenie technologiczne, w tym sprzęt gastronomiczny (m.in. urządzenia grzewcze, chłodnicze), drobny sprzęt kuchenny oraz narzędzia niezbędne do realizacji części praktycznej, a także surowce i materiały wykorzystywane podczas szkolenia.

Pakiet materiałów dydaktycznych: Uczestnicy otrzymują zestaw aktualnych materiałów szkoleniowych w formie drukowanej, obejmujący skrypt szkoleniowy. Materiały są zgodne z programem szkolenia i wspierają realizację efektów uczenia się. Po zakończeniu szkolenia pozostają własnością uczestników.

Zespół trenerski i weryfikacja efektów: Zajęcia prowadzone są przez trenerów posiadających odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie zawodowe i dydaktyczne w obszarze gastronomii. Weryfikacja efektów uczenia się realizowana jest przez niezależnego walidatora, który nie prowadzi zajęć dydaktycznych.

Dostępność i zasady równości szans

Miejsce realizacji szkolenia oraz materiały dydaktyczne są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami zgodnie z zasadą równego dostępu do usług rozwojowych. W przypadku zgłoszenia szczególnych potrzeb możliwe jest zastosowanie racjonalnych usprawnień.

Dokumentacja i nadzór nad realizacją

W trakcie szkolenia prowadzona jest pełna dokumentacja realizacji usługi, w tym listy obecności potwierdzające udział uczestników oraz przebieg zajęć.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Moduł 1: Efektywna organizacja pracy pomocy kuchennej i optymalizacja procesów na zapleczu gastronomicznym	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	29-06-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 26 -	Przerwa	-	29-06-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 26 Moduł 1: Efektywna organizacja pracy pomocy kuchennej i optymalizacja procesów na zapleczu gastronomicznym	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	29-06-2026	10:30	13:00	02:30
4 z 26 -	Przerwa	-	29-06-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 26 Moduł 1: Efektywna organizacja pracy pomocy kuchennej i optymalizacja procesów na zapleczu gastronomicznym	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	29-06-2026	13:30	16:00	02:30
6 z 26 Moduł 2: Zwiększenie liczby wydawanych dań	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	30-06-2026	08:00	10:00	02:00
7 z 26 -	Przerwa	-	30-06-2026	10:00	10:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 26 Moduł 2: Zwiększenie liczby wydawanych dań	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	30-06-2026	10:30	13:00	02:30
9 z 26 -	Przerwa	-	30-06-2026	13:00	13:30	00:30
10 z 26 Moduł 2: Zwiększenie liczby wydawanych dań	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	30-06-2026	13:30	16:00	02:30
11 z 26 Moduł 3: Ograniczenie strat produktów	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	01-07-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 26 -	Przerwa	-	01-07-2026	10:00	10:30	00:30
13 z 26 Moduł 3: Ograniczenie strat produktów	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	01-07-2026	10:30	13:00	02:30
14 z 26 -	Przerwa	-	01-07-2026	13:00	13:30	00:30
15 z 26 Moduł 3: Ograniczenie strat produktów	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	01-07-2026	13:30	16:00	02:30
16 z 26 Moduł 4: Usprawnienie pracy zespołu cz. 1	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	02-07-2026	08:00	10:00	02:00
17 z 26 -	Przerwa	-	02-07-2026	10:00	10:30	00:30
18 z 26 Moduł 4: Usprawnienie pracy zespołu cz. 1	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	02-07-2026	10:30	13:00	02:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 26 -	Przerwa	-	02-07-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 26 Moduł 4: Usprawnienie pracy zespołu cz. 1	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	02-07-2026	13:30	16:00	02:30
21 z 26 Moduł 5: Usprawnienie pracy zespołu cz. 2	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	03-07-2026	08:00	10:00	02:00
22 z 26 -	Przerwa	-	03-07-2026	10:00	10:30	00:30
23 z 26 Moduł 5: Usprawnienie pracy zespołu cz. 2	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	03-07-2026	10:30	13:00	02:30
24 z 26 -	Przerwa	-	03-07-2026	13:00	13:30	00:30
25 z 26 Moduł 5: Usprawnienie pracy zespołu cz. 2	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	03-07-2026	13:30	15:30	02:00
26 z 26 -	Walidacja	-	03-07-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	34:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Gliszczyński

Grzegorz Gliszczyński to doświadczony szef kuchni z ponad 15-letnim stażem w branży gastronomicznej, w tym 10-letnim doświadczeniem na stanowisku szefa kuchni. Swoją karierę zawodową rozwijał w hotelach, restauracjach oraz na statkach, zdobywając praktyczne umiejętności w pracy w środowisku międzynarodowym oraz w różnych segmentach gastronomii.

Posiada szerokie doświadczenie zarówno w kuchni à la carte, jak i w organizacji dużych przedsięwzięć gastronomicznych oraz pracy w wymagającym środowisku hotelowym i morskim. Specjalizuje się w organizacji pracy kuchni, tworzeniu i optymalizacji menu, szkoleniu zespołów gastronomicznych oraz wdrażaniu standardów jakości.

Od 2021 roku pracuje na stanowisku szefa kuchni oraz aktywnie prowadzi warsztaty i szkolenia kulinarne. W ramach działalności szkoleniowej realizuje usługi rozwojowe przygotowujące uczestników do pracy w zawodzie kucharza, kładąc szczególny nacisk na praktyczne aspekty pracy w gastronomii.

Podczas szkoleń przekazuje wiedzę opartą na wieloletnim doświadczeniu zawodowym, obejmującą zarówno techniki kulinarne, jak i zagadnienia związane z organizacją pracy w kuchni, zarządzaniem zespołem oraz utrzymaniem wysokich standardów jakości i bezpieczeństwa żywności.

Celem działalności szkoleniowej jest rozwój kompetencji zawodowych uczestników oraz przygotowanie ich do efektywnego funkcjonowania na rynku pracy w branży gastronomicznej, zgodnie z aktualnymi wymaganiami pracodawców i standardami branżowymi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne materiały, narzędzia i produkty potrzebne do realizacji zajęć praktycznych.

Uczestnik otrzymuje wydrukowany skrypt szkoleniowy oraz certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Warunki uczestnictwa

- Ukończone 18 lat.
- Warunkiem udziału w szkoleniu jest zatrudnienie lub wykonywanie pracy w branży gastronomicznej w obszarze kuchni lub obsługi klienta.
- Uczestnik powinien posiadać podstawowe doświadczenie w pracy w lokalu gastronomicznym oraz wykonywać obowiązki związane z codziennym funkcjonowaniem restauracji.
- Wymagana jest gotowość do udziału w zajęciach praktycznych oraz pracy zespołowej w trakcie szkolenia.

Adres

ul. Gryfińska 144
70-806 Szczecin
woj. zachodniopomorskie

Kontakt



DANIEL SIANKIEWICZ

E-mail daniel.siankiewicz135@gmail.com

Telefon (+48) 601 744 790