



FUNDACJA
SAMODZIELNI

Brak ocen dla tego dostawcy

Cyfrowy Marketing Gastronomii - social media, AI - praktyczne strategie promocji lokalu - szkolenie

Numer usługi 2026/06/19/198644/3636369

- 📍 Warszawa
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 17.09.2026 do 18.09.2026

3 990,00 PLN brutto
3 990,00 PLN netto
249,38 PLN brutto/h
249,38 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do menedżerów, właścicieli oraz osób zarządzających obiektami gastronomicznymi i restauracjami, a także do pracowników działów marketingu w tej branży. Grupę docelową stanowią również pracownicy operacyjni, w tym kucharze, kelnerzy i barmani. Szkolenie wspiera specjalistów, których codzienne obowiązki obejmują planowanie promocji, komunikację z klientem, zarządzanie profilami lokalu w mediach społecznościowych oraz tworzenie angażujących materiałów wizualnych i strategii sprzedażowych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	16-09-2026
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 ma charakter edukacyjny i prowadzi do rozwoju kompetencji z zakresu cyfrowego marketingu. Usługa przygotowuje do samodzielnego działania w zakresie planowania i wdrażania skutecznych strategii promocyjnych w

mediach społecznościowych. Po zakończeniu szkolenia uczestnik sprawnie zmontuje angażujące materiały wideo dla lokalu, zoptymalizuje dystrybucję treści pod konkretne algorytmy oraz wdroży narzędzia sztucznej inteligencji (AI) do tworzenia scenariuszy i automatyzacji pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rolę marketingu cyfrowego, algorytmy platform oraz prawne aspekty promocji w gastronomii.	Klasyfikuje różnice w algorytmach i specyfice formatów na platformach Instagram, TikTok oraz Facebook.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje zasady ochrony praw autorskich, legalnego wykorzystania muzyki oraz stosowania treści wygenerowanych przez AI.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia i dobiera zasady projektowania strategii marketingowych oraz harmonogramów publikacji dla lokalu gastronomicznego.	Analizuje profil lokalu gastronomicznego i wybiera prawidłowo opracowane osoby klientów oraz optymalny kalendarz publikacji dostosowany do sezonowości i trendów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje i charakteryzuje cele reklamowe oraz właściwe metody budżetowania kampanii promocyjnych w mediach społecznościowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia i dobiera zasady tworzenia oraz obróbki materiałów wideo dedykowanych do promocji restauracji z wykorzystaniem smartfona.	Wskazuje i ocenia zasady prawidłowego kadrowania, pracy ze światłem oraz kompozycji obrazu podczas nagrywania potraw i zaplecza lokalu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozpoznaje i dobiera zasady oraz techniki montażu dynamicznego wideo w aplikacjach edycyjnych (m.in. CapCut), w tym właściwe tempo, rodzaje cięć i przejść.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje i charakteryzuje możliwości, funkcje oraz zasady wykorzystania modeli sztucznej inteligencji w planowaniu i automatyzacji zadań marketingowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Analizuje i ocenia poprawność opisów postów, scenariuszy wideo i komunikatów sprzedażowych oraz dobiera optymalne prompty (polecenia dla AI).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia i dobiera narzędzia oraz techniki sztucznej inteligencji do optymalizacji zadań i komunikacji marketingowej.		

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

Program szkolenia realizowany jest w obrębie jednej dziedziny tematycznej (cyfrowy marketing i media społecznościowe) i obejmuje łącznie 21 godzin dydaktycznych. Program opiera się na dwóch modułach, łączących analizę trendów teoretycznych z intensywną pracą warsztatową i techniczną.

Zakres tematyczny:

- Moduł I: Środowisko cyfrowe, formaty treści i produkcja wideo (10,5h dydaktycznych: 3,5h teorii, 7h praktyki)
 - *Zajęcia teoretyczne:* Ścieżka klienta i rola marketingu w gastronomii. Platformy społecznościowe i algorytmy (Instagram, TikTok, FB). Formaty treści (Reels, Stories, content trendowy). Sprzęt i zaplecze (smartfon, światło). Prawo w internecie i prawa autorskie.
 - *Warsztaty praktyczne:* Analiza marketingowa lokalu, planowanie kalendarza, tworzenie person. Opracowywanie scenariuszy i storytelling bez nachalnej reklamy. Trening nagrywania wideo na stanowisku (praca ze światłem, kadrowanie).
- Moduł II: Montaż wideo, AI w marketingu i strategię promocji (10,5h dydaktycznych: 2,5h teorii, 8h praktyki)
 - *Zajęcia teoretyczne:* Podstawy dynamicznego montażu. Działanie algorytmów (CTA, hashtagi). AI jako wsparcie (automatyzacja). Promocja płatna (reklamy, budżetowanie).
 - *Warsztaty praktyczne:* Praca w aplikacjach do montażu wideo (CapCut, InShot, Adobe Rush). Praca z narzędziami AI (generowanie opisów i scenariuszy). Budowanie 30-dniowej strategii promocji. Realizacja projektu końcowego dla wybranego lokalu.

Warunki organizacyjne: Zajęcia odbywają się w małych, warsztatowych grupach liczących od 5 do 10 uczestników. Organizator zapewnia specjalistycznie wyposażoną salę posiadającą odpowiednie oświetlenie warsztatowe, statywy oraz warunki umożliwiające aranżację nagrań. Nadzór nad prawidłowym przebiegiem kształcenia sprawuje wewnętrzny system monitorowania jakości organizatora.

Organizacja walidacji: Postępy kursantów na bieżąco ewaluuje prowadzący podczas warsztatów montażowych i analitycznych (udzielając tzw. feedbacku). Proces walidacji odbywa się w ostatnim bloku szkoleniowym i składa się z testu zamkniętego jednokrotnego wyboru (test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie) realizowanego w formie elektronicznej. Pozytywne zaliczenie obu części skutkuje wydaniem certyfikatu kompetencyjnego.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Moduł I - część teoretyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	17-09-2026	08:00	11:30	03:30
2 z 7 -	Przerwa	-	17-09-2026	11:30	12:30	01:00
3 z 7 Moduł I - część praktyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	17-09-2026	12:30	16:00	03:30
4 z 7 Moduł II - część teoretyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	18-09-2026	08:00	11:30	03:30
5 z 7 -	Przerwa	-	18-09-2026	11:30	12:30	01:00
6 z 7 Moduł II - część praktyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	18-09-2026	12:30	15:30	03:00
7 z 7 -	Walidacja	Artur Kokoszka	18-09-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 990,00 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	3 990,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	249,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	249,38 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Kokoszka

Artur Kokoszka to szef kuchni, trener kulinarny i doradca biznesowy z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HoReCa w Polsce oraz Wielkiej Brytanii. W swojej karierze zarządzał zespołami kuchennymi w renomowanych hotelach i restauracjach, pełniąc m.in. funkcję szefa kuchni w cenionym projekcie Farma Bii. Jako wykładowca w ramach platformy Twoje Gastro oraz firmy Art Dining regularnie szkoli kucharzy oraz kadrę menedżerską. Specjalizuje się w operacyjnym zarządzaniu gastronomią oraz optymalizacji kosztów, w tym w precyzyjnym wyliczaniu wskaźników Food Cost i inżynierii menu. Posiada ekspercką wiedzę z zakresu standaryzacji procesów produkcyjnych, procedur sanitarnych oraz ergonomii pracy kuchni. W codziennej praktyce szkoleniowej kładzie duży nacisk na budowanie efektywnych zespołów oraz wdrażanie nowoczesnych rozwiązań w duchu zero waste. W obszarze kulinarnym jest praktykiem łączącym tradycyjną i nowoczesną kuchnię polską. Prowadzone przez niego szkolenia skupiają się na realiach pracy „na linii”, dzięki czemu uczestnicy otrzymują gotowe narzędzia podnoszące jakość dań oraz bezpośrednią rentowność biznesu. Przekazywane przez niego rozwiązania pozwalają lokalom gastronomicznym nie tylko zwiększyć zyski, ale również skutecznie reagować na dynamicznie zmieniające się trendy rynkowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Warunki uczestnictwa

Wymogiem uczestnictwa jest posiadanie przez kandydata elementarnej wiedzy z zakresu gastronomii oraz funkcjonowania lokalu gastronomicznego (nie jest jednak wymagana jakakolwiek uprzednia wiedza techniczna ani marketingowa).

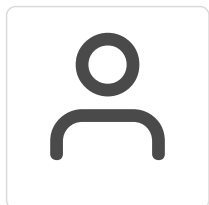
Adres

Warszawa

Warszawa

woj. mazowieckie

Kontakt



Agata Usarek-Gradek

E-mail kontakt@fundacjasamodzielni.pl

Telefon (+48) 533 235 228