



Karolina Kolańska-Sułkowska Twoje Gastro

★★★★★ 4,8 / 5

57 ocen

Warsztaty Social Media dla Gastronomii

Numer usługi 2026/07/09/148235/3679747

📍 Łódź

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 23.11.2026 do 24.11.2026

2 764,00 PLN brutto

2 764,00 PLN netto

172,75 PLN brutto/h

172,75 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Warsztaty dla właścicieli lokali gastronomicznych, managerów i pracowników gastronomii, którzy chcą samodzielnie prowadzić social media swojego lokalu. Szkolenie podstawowe stworzone z myślą o właścicielach lokali gastronomicznych oraz osobach, które chcą nauczyć się skutecznie wykorzystywać media społecznościowe do rozwoju biznesu. Program nie jest przygotowany z myślą o agencjach marketingowych ani osobach zawodowo zajmujących się prowadzeniem mediów społecznościowych, ponieważ omawia zagadnienia na poziomie podstawowym.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	19-11-2026
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

Celem szkolenia jest rozwój umiejętności skutecznego prowadzenia działań marketingowych w mediach społecznościowych w branży gastronomicznej. Uczestnicy nauczą się tworzyć angażujące treści, budować wizerunek marki oraz wykorzystywać social media do zwiększania sprzedaży i promocji lokalu, z wykorzystaniem aktualnych narzędzi, w tym AI.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady nagrywania materiałów wideo w gastronomii	rozdzieli ustawienia telefonu (stabilizacja, ekspozycja, ostrość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje rodzaje kadrów i ujęć (statyczne, dynamiczne, plany)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje elementy angażujących treści wideo w social media	wskazuje poprawne hooki i schematy micro-scenariuszy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje treści sprzedażowe i wizerunkowe w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje podstawy montażu krótkich form wideo	rozdzieli elementy montażu (cięcia, tempo, napisy, muzyka)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje poprawne formaty publikacji w social media	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady tworzenia treści marketingowych w gastronomii	rozdzieli skuteczne i nieskuteczne CTA	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje elementy wpływające na decyzje klientów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje zasady planowania contentu w gastronomii	wskazuje poprawne elementy planu publikacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje błędy w komunikacji marketingowej	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

I Dzień – Strategia i tworzenie treści dla gastronomii

Strategia social media dla biznesu gastronomicznego – od podstaw

- Jak krok po kroku stworzyć prostą strategię komunikacji dla restauracji
- Jak określić grupę docelową i cele działań marketingowych
- Filary treści – co publikować, aby regularnie prowadzić profile
- Jak wyróżnić lokal na tle konkurencji

Nagrywanie telefonem od podstaw

- Podstawowe ustawienia telefonu – stabilizacja, ostrość, ekspozycja i światło
- Nauka prostego kadrowania i kompozycji
- Pierwsze ujęcia gastronomiczne – nagrywanie potraw i procesów przygotowania
- Jak nagrywać atrakcyjne materiały bez profesjonalnego sprzętu
- Podstawy nagrywania dźwięków (ASMR)

Tworzenie pierwszych rolek

- Gotowe, proste scenariusze rolek dla gastronomii
- Hooki – jak rozpocząć film, aby zatrzymać uwagę
- Rolki bez mówienia do kamery
- Storytelling dla początkujących
- Jak z jednego nagrania stworzyć kilka publikacji

Podstawy budowania spójnego profilu

- Jak stworzyć estetyczny profil restauracji
- Podstawy projektowania okładek i prostych grafik
- Jak budować rozpoznawalny wizerunek marki

II Dzień – AI, montaż i publikacja (poziom podstawowy)

AI dla początkujących – wsparcie marketingu gastronomii

- Wprowadzenie do sztucznej inteligencji – jak wykorzystać ją w codziennej pracy restauracji
- Tworzenie pomysłów na posty, rolki i Stories przy pomocy AI
- Pisanie opisów i CTA z wykorzystaniem AI
- Tworzenie miesięcznego planu publikacji w kilka minut
- Poznanie prostych narzędzi AI wspierających marketing i oszczędzających czas

Montaż rolek od podstaw

- Nauka montażu krok po kroku
- Cięcie materiałów
- Dodawanie muzyki, napisów i okładek
- Poprawa jakości obrazu
- Eksport gotowych materiałów

Pierwsze wystąpienia przed kamerą

- Jak przełamać stres przed nagrywaniem
- Ćwiczenia z mówienia do kamery
- Jak pokazywać atmosferę restauracji i zespół
- Nagrywanie opinii gości i materiałów budujących zaufanie

Publikacja i plan działania

- Jak publikować materiały z konkretnym celem biznesowym
- Pisanie prostych opisów i skutecznych wezwań do działania
- Tworzenie pierwszego miesięcznego harmonogramu publikacji
- Aktualne trendy w social media dla gastronomii
- Najczęstsze błędy początkujących i sposoby ich eliminacji
- Indywidualny plan wdrożenia po szkoleniu

Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

1 godzina szkolenia = 60 minut

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy, które są wliczone w czas trwania szkolenia. Łączna liczba godzin usługi: 16 godzin zegarowych, w tym: 12 godzin zajęć praktycznych, 4 godzin zajęć teoretycznych.

W sytuacjach wynikających z przyczyn organizacyjnych lub zdarzeń pozostających poza kontrolą Wykonawcy dopuszcza się wprowadzenie zmian w kolejności realizowanych zagadnień lub godzinach ich realizacji. Wszelkie aktualizacje dotyczące przebiegu usługi zostaną przekazane Operatorowi oraz uczestnikom w możliwie najkrótszym terminie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Strategia social media dla biznesu gastronomicznego – od podstaw	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	23-11-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	23-11-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 15 Nagrywanie telefonem od podstaw	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	23-11-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 15 -	Przerwa	-	23-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Tworzenie pierwszych rolek	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	23-11-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 15 -	Przerwa	-	23-11-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Podstawy budowania spójnego profilu	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	23-11-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Al dla początkujących – wsparcie marketingu gastronomii	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	24-11-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	24-11-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 15 Montaż rolek od podstaw	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	24-11-2026	11:15	13:00	01:45
11 z 15 -	Przerwa	-	24-11-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Pierwsze wystąpienia przed kamerą	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	24-11-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 15 -	Przerwa	-	24-11-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Publikacja i plan działania	Zajęcia	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	24-11-2026	15:30	16:50	01:20
15 z 15 -	Walidacja	Joanna Matuszewicz - Pawłowska	24-11-2026	16:50	17:00	00:10

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:50

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

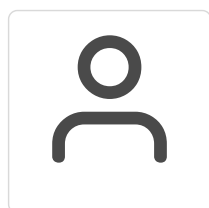
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 764,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 764,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	172,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	172,75 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Joanna Matuszewicz - Pawłowska

Od ponad 20 lat prowadzę szkolenia i projekty rozwojowe dla kadry zarządzającej, zespołów sprzedażowych oraz przedsiębiorców. Specjalizuję się w obszarach zarządzania, sprzedaży, komunikacji, marketingu i budowania zaangażowanych zespołów.

Posiadam praktyczne doświadczenie we współpracy z firmami z różnych branż, w tym z branży gastronomicznej. Prowadzę szkolenia z zakresu marketingu i wykorzystania social media w biznesie, obejmujące m.in. budowanie marki, tworzenie angażujących treści, komunikację z klientami oraz wykorzystanie mediów społecznościowych do promocji i wspierania sprzedaży. W pracy trenerskiej łączę wiedzę z wieloletnim doświadczeniem biznesowym, dzięki czemu pokazuję

rozwiązania, które można od razu przełożyć na codzienną działalność firmy. Uczę, jak świadomie wykorzystywać marketing i social media nie tylko do budowania zasięgów, ale przede wszystkim do przyciągania klientów, wzmacniania marki i zwiększania sprzedaży. Stawiam na praktykę, konkretne narzędzia i działania, które uczestnicy mogą wdrożyć od razu po szkoleniu. Moim celem jest przekazywanie wiedzy, która przekłada się na realne efekty biznesowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Warunki uczestnictwa

chęć rozwoju

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Piotrkowska 138/140

90-063 Łódź

woj. łódzkie

Studio Baccaro

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



KAROLINA KOLAŃSKA-SUŁKOWSKA

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853