



Centrum Edukacji i
Kultury "Zenit"
Ryszard Girczyc

★★★★★ 4,7 / 5
12 ocen

Kurs "Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych"

Numer usługi 2026/07/23/50774/3706052

📍 Włocławek
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 40:00 h
📅 01.09.2026 do 07.09.2026

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
120,00 PLN brutto/h
120,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Grupa docelowa usługi	osoby dorosłe chcące z własnej inicjatywy nabywać kompetencje lub kwalifikacje, które mieszkają w rozumieniu Ustawy – Kodeks cywilny lub pracują lub uczą się na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy w gastronomii; usługa adresowana również dla Uczestników Projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

usługa szkoleniowa pn.: "Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych" przygotowuje do prowadzenia usług gastronomicznych, w tym cateringowych i organizacji przyjęć okolicznościowych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu prowadzenia usług gastronomicznych	-omawia podstawowe koncepcje związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej -rozdziela rodzaje lokali gastronomicznych, ich specyfikę i wyposażenie -opisuje proces zakładania firmy gastronomicznej -przedstawia zasady przygotowania biznesplanu -charakteryzuje techniki sprzedaży i promocji usług gastronomicznych -omawia normy sanitarne i higieniczne w lokalu gastronomicznym	Test teoretyczny
Wykonuje czynności z zakresu prowadzenia usług gastronomicznych	-przygotowuje biznesplan lokalu gastronomicznego (analizuje rynek, konkurencję, określa grupę docelową itp.) -organizuje pracę w lokalu gastronomicznym -zarządza personelem w lokalu gastronomicznym -obsługuje klienta w lokalu gastronomicznym -zarządza finansami w lokalu gastronomicznym (kontroluje koszty, zarządza zapasami, rozlicza podatki itp.) -przygotowuje menu i ofertę gastronomiczną -zarządza zaopatrzeniem w lokalu gastronomicznym (planuje zamówienia, współpracuje z dostawcami, kontroluje jakość surowców itp.) -wykorzystuje narzędzia marketingowe do kreowania wizerunku firmy gastronomicznej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu organizacji przyjęć okolicznościowych	-omawia różne koncepcje organizacji przyjęć okolicznościowych -rozdziela rodzaje wydarzeń okolicznościowych -przedstawia zasady obsługi klienta -charakteryzuje logistykę organizacji przyjęć okolicznościowych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje przyjęcia okolicznościowe	-buduje koncepcję przyjęcia okolicznościowego -planuje budżet i harmonogram przyjęcia okolicznościowego -negocjuje z klientem warunki organizacji przyjęcia okolicznościowego -zarządza gośćmi wydarzenia -dekoruje i aranżuje przestrzeń eventową -organizuje rozrywkę i animacje podczas przyjęcia okolicznościowego -ustala ofertę kulinarną przyjęcia okolicznościowego	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu świadczenia usług cateringowych	-definiuje rolę cateringu w branży gastronomicznej -omawia różne rodzaje wydarzeń, na których stosuje się usługi cateringowe -przedstawia zasady planowania menu cateringowego -omawia zasady organizacji transportu i logistykę dostaw -charakteryzuje zasady ustalania cen usług cateringowych	Test teoretyczny
Świadczy usługi cateringowe	-tworzy zróżnicowane i atrakcyjne menu dla różnych typów wydarzeń -planuje zakupy i zaopatrzenie -obsługuje klientów -organizuje transport i logistykę dostaw -zarządza personelem podczas wydarzenia -dekoruje stoły i prezentuje potrawy -wycenia usługi cateringowe	Test teoretyczny
Doskonali swoje umiejętności związane z prowadzeniem gastronomii, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży	-skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem -zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami itp. -wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich potrzeb czy nietypowych zamówień -dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych - zachowuje spokój i profesjonalizm nawet w sytuacjach dużej liczby zamówień czy niezadowolonych klientów - efektywnie zarządza czasem	Test teoretyczny

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

Podstawy przedsiębiorczości gastronomicznej - zakładanie i prowadzenie lokalu gastronomicznego

- Podstawowe koncepcje związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej
- Rodzaje lokali gastronomicznych, ich specyfika i wyposażenie
- Proces zakładania firmy gastronomicznej: rejestracja, wymagane dokumenty, formalności prawne
- Planowanie biznesplanu: analiza rynku, konkurencji, określenie grupy docelowej itp.
- Organizacja pracy i zarządzanie personelem
- Obsługa klienta
- Zarządzanie finansami
- Higiena i bezpieczeństwo żywności
- Menu i oferta gastronomiczna
- Zarządzanie zaopatrzeniem
- Marketing i promocja

Organizacja przyjęć okolicznościowych

- Rodzaje przyjęć okolicznościowych
- Koncepcja i planowanie wydarzenia
- Definiowanie celów i oczekiwań klienta
- Planowanie budżetu i harmonogramu
- Logistyka i infrastruktura
- Zarządzanie gośćmi
- Dekoracje i aranżacje
- Kulinaria
- Rozrywka i animacje

Usługi cateringowe

- Definicja cateringu i jego rola w branży gastronomicznej
- Omówienie różnych rodzajów wydarzeń, na których stosuje się usługi cateringowe
 - Koncepcja i planowanie menu
 - Zakupy i zaopatrzenie
 - Logistyka i dostawa
 - Obsługa na miejscu

- Dekoracje stołów i prezentacja potraw
- Zarządzanie ryzykiem i finansami

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	01-09-2026	08:00	15:00	07:00
2 z 11 -	Przerwa	-	01-09-2026	15:00	16:00	01:00
3 z 11 Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	02-09-2026	08:00	15:00	07:00
4 z 11 -	Przerwa	-	02-09-2026	15:00	16:00	01:00
5 z 11 Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	03-09-2026	08:00	15:00	07:00
6 z 11 -	Przerwa	-	03-09-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 11 Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	04-09-2026	08:00	15:00	07:00
8 z 11 -	Przerwa	-	04-09-2026	15:00	16:00	01:00
9 z 11 Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych	Zajęcia	Katarzyna Muszkiet	07-09-2026	08:00	14:00	06:00
10 z 11 -	Przerwa	-	07-09-2026	14:00	15:00	01:00
11 z 11 -	Walidacja	-	07-09-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	34:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Muszkiet

5 lat, doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi, trener posiada kwalifikacje zawodowe z zakresu gastronomii; w trakcie ostatnich 5 lat przeprowadził około 9 szkoleń z zakresu gastronomii wraz z egzaminami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu „Kierunek – Rozwój”

Aby ukończyć szkolenie wymagana jest frekwencja na poziomie co najmniej 80%.

UWAGA! HARMONOGRAM SZKOLENIA ZOSTANIE ZMIENIONY W PRZYPADKU ZAKWALIFIKOWANIA NA KURS MINIMALNEJ LICZBY OSÓB OKREŚLONEJ W KARCIE USŁUGI; BĘDZIE DOSTOSOWANY DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB UCZESTNIKÓW SZKOLENIA.

Adres

ul. Młynarska 1a/3

87-800 Włocławek

woj. kujawsko-pomorskie

Szkolenie realizowane będzie we Włocławku na osiedlu Śródmieście przy ul. Młynarskiej 1a/3 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowe). Obiekt składa się z 3 kondygnacji, w całości dostosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (m.in.: podjazdy, winda, toalety, system informacyjno-udźwiękający STEP HEAR dla osób niewidomych i słabowidzących). Na posesji znajduje się nieodpłatny / zamykany parking dla klientów. W skład bazy dydaktyczno – lokalowej wchodzi sale szkoleniowo – doradcze z wyposażeniem (komputery / laptopy, rzutniki multimedialne, tablice sucho-ścieralne / flip-chart / interaktywne), aula konferencyjna, recepcja, szatnia i foyer z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Katarzyna Etynkowska

E-mail cezenit@op.pl

Telefon (+48) 544 262 666