



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Kuchnia - współpraca z innymi działami

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576347

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 02.12.2025 do 02.12.2025

1 032,00 PLN brutto

1 032,00 PLN netto

129,00 PLN brutto/h

129,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

Szefów kuchni i menedżerów restauracji, którzy chcą usprawnić współpracę kuchni z innymi działami, poprawiając organizację pracy i zwiększając efektywność operacyjną. Dzięki szkoleniu będą mogli lepiej zarządzać procesami, wdrażać nowe standardy współpracy i podnosić jakość obsługi gości.

Kucharzy którzy chcą zrozumieć rolę kuchni w szerokim kontekście działania restauracji i hotelu. Szkolenie pozwala rozwijać umiejętności w zakresie współpracy międzydziałowej, co stanowi ważny krok na drodze do awansu lub zdobycia nowych doświadczeń zawodowych.

Właścicieli lokali gastronomicznych, którzy pragną skutecznie koordynować działania wszystkich działów swojego obiektu. Szkolenie dostarcza wiedzy i narzędzi, które pomagają minimalizować błędy organizacyjne, poprawiać satysfakcję gości i maksymalizować wyniki finansowe.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

24-11-2025

Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	8
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

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „Kuchnia – współpraca z innymi działami” przygotowuje uczestnika do nawiązywania efektywnej współpracy między działami, wdrażania narzędzi usprawniających komunikację, koordynowania działań operacyjnych oraz przekazywania danych niezbędnych do realizacji wspólnych celów w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje narzędzia wspierające współpracę kuchni z innymi działami.	• Wymienia przykłady narzędzi wspomagających komunikację (np. agenda, karty dań, harmonogramy). • Opisuje funkcje poszczególnych narzędzi w kontekście współpracy między działami.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje proces komunikacji z działem sprzedaży i eventów.	• Charakteryzuje elementy niezbędne do przygotowania kuchni do wydarczenia. • Ocenia znaczenie wspólnych harmonogramów i standardów komunikacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje zasady współpracy z działem technicznym i serwisowym.	• Ocenia znaczenie harmonogramów serwisowych dla sprawności operacyjnej kuchni. • Wskazuje narzędzia komunikacji między działem kuchni a zapleczem technicznym.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planowane działania promocyjne w oparciu o współpracę z działem marketingu.	• Definiuje cele współpracy kuchni z marketingiem. • Dopasowuje formy promocji do rodzaju oferowanego menu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia role działu HR w organizacji pracy kuchni.	• Opisuje zadania HR wspierające procesy rekrutacji i rozwoju zespołu kuchennego. • Charakteryzuje znaczenie systematycznych spotkań działowych w kontekście HR.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

DZIEŃ 1

- Narzędzia wspierające współpracę zespołów kuchni i sali.
- Tworzenie opisów dań dla obsługi, by skuteczniej promować menu.
- Minimalizacja błędów przy realizacji zamówień – praktyczne rozwiązania.
- Agenda wydarzenia – kluczowy element organizacji i komunikacji.
- Wdrażanie narzędzi usprawniających współpracę podczas eventów.
- Standaryzacja procesów w relacji z działem sprzedaży i eventów.
- Optymalizacja planowania wydarzeń dla lepszej organizacji kuchni.
- Analiza opinii gości – metody monitorowania satysfakcji klientów.
- Raportowanie kosztów – jak dostarczać księgowości wartościowe dane.
- Harmonogramy serwisowe – klucz do efektywnej współpracy z działem technicznym.
- Utrzymanie standardów higieny – współpraca z działem sprzątnięcia i pralni.
- Promocja menu – współpraca z działem marketingu dla zwiększenia sprzedaży.
- Systematyczne spotkania działów – klucz do lepszej współpracy w zespole.
- Trendy w zarządzaniu zasobami ludzkimi – rola działu HR w kuchni.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych: 1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia, w tym 4 godziny teorii i 4 godziny praktyki.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu głównego:

- zaliczenie testu teoretycznego na poziomie 75%

Usługa jest dedykowana dla:

Szefów kuchni i menedżerów restauracji, którzy chcą usprawnić współpracę kuchni z innymi działami, poprawiając organizację pracy i zwiększając efektywność operacyjną. Dzięki szkoleniu będą mogli lepiej zarządzać procesami, wdrażać nowe standardy współpracy i podnosić jakość obsługi gości.

Kucharzy którzy chcą zrozumieć rolę kuchni w szerokim kontekście działania restauracji i hotelu. Szkolenie pozwala rozwijać umiejętności w zakresie współpracy międzydziałowej, co stanowi ważny krok na drodze do awansu lub zdobycia nowych doświadczeń zawodowych.

Właściciele lokali gastronomicznych, którzy pragną skutecznie koordynować działania wszystkich działów swojego obiektu. Szkolenie dostarcza wiedzy i narzędzi, które pomagają minimalizować błędy organizacyjne, poprawiać satysfakcję gości i maksymalizować wyniki finansowe.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Narzędzia usprawniające współpracę kuchni z salą i działem eventów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-12-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	-	02-12-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 8 Standardy komunikacji i organizacja wydarzeń w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-12-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 8 Przerwa	-	02-12-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Współpraca kuchni z działem marketingu, technicznym i sprzątającym (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-12-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	-	02-12-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Rola działu HR, analiza opinii gości i raportowanie kosztów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	02-12-2025	15:30	16:45	01:15
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	02-12-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 032,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 032,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	129,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	129,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547