



FUNDACJA
INSTYTUT PROJEKT
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚĆ

★★★★★ 4,9 / 5

1 434 oceny

Nowoczesna gastronomia w praktyce

Numer usługi 2025/09/09/132349/2994149

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

📍 Świdwin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 20.10.2025 do 23.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla pracowników działu gastronomii w hotelach – kucharzy, szefów kuchni, pomocy kuchennych oraz kelnerów. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności kulinarne, organizacyjne i serwisowe, które usprawnią współpracę całego zespołu i podniosą standard obsługi gości.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

19-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

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

Podniesienie kompetencji kulinarnych i organizacyjnych pracowników gastronomii hotelowej poprzez rozwój umiejętności praktycznych w przygotowaniu i serwisie potraw, standaryzacji receptur oraz efektywnej współpracy zespołowej, co przełoży się na wyższą jakość oferty gastronomicznej i obsługi gości hotelowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik analizuje organizację pracy w kuchni hotelowej	Uczestnik analizuje mocne strony i obszary do poprawy w pracy zespołu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje techniki kulinarne przy przygotowaniu potraw	Uczestnik przygotowuje potrawy zgodnie z określonymi technikami kulinarnymi	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik opracowuje i stosuje receptury	Uczestnik opracowuje kartę receptury i przygotowuje potrawę zgodnie z nią	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przygotowuje potrawy dostosowane do specjalnych diet	Uczestnik przygotowuje wersję dania zgodną z wymaganiami dietetycznymi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik organizuje pracę zespołu podczas serwisu	Uczestnik współpracuje z innymi i realizuje zadania w rytmie symulacji serwisu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

Moduł 1: Organizacja kuchni w praktyce

- Obserwacja pracy zespołu przez szefa kuchni
- Ergonomia i podział obowiązków na stanowiskach
- Porządek i logistyka pracy w zapleczu gastronomicznym
- Zasady higieny i BHP

Moduł 2: Siła zespołu w kuchni

- Rola komunikacji podczas pracy pod presją czasu
- Współpraca między stanowiskami i odpowiedzialność za efekt końcowy
- Ćwiczenia praktyczne w przygotowaniu dań zespołowo
- Analiza mocnych stron i obszarów do poprawy w pracy grupowej

Moduł 3: Techniki mistrzów kuchni

- Krojenie, siekanie, filetowanie i inne podstawowe techniki obróbki
- Metody obróbki cieplnej: smażenie, duszenie, pieczenie, sous-vide
- Obsługa nowoczesnych urządzeń kuchennych (piec konwekcyjny, pakowarka próżniowa)
- Ćwiczenia praktyczne z przygotowaniem wybranych potraw

Moduł 4: Jakość i powtarzalność dań

- Tworzenie kart receptur i ich stosowanie w praktyce
- Food cost, gramatury i kalkulacja porcji
- Zachowanie smaku i estetyki przy dużej produkcji
- Degustacja i analiza przygotowanych potraw

Moduł 5: Tworzenie menu z pomysłem

- Najnowsze trendy gastronomiczne w hotelarstwie
- Łączenie tradycji z nowoczesnością w ofercie kulinarnej
- Zasady sezonowości i logistyki przygotowania menu
- Warsztat: kreacja nowych dań i odświeżanie klasycznych pozycji

Moduł 6: Kuchnia dla wymagających gości

- Przygotowywanie potraw dla osób z nietolerancjami i alergiami
- Kuchnia wegetariańska, wegańska, bezglutenowa i fit
- Adaptacja receptur i eliminacja alergenów w praktyce
- Ćwiczenia: przygotowanie dań w wersjach alternatywnych

Moduł 7: Estetyka podania i rytm serwisu

- Prezentacja potraw: dekoracja, aranżacja na talerzu
- Organizacja pracy podczas godzin szczytu i obsługi grup
- Symulacja serwisu kuchni hotelowej – praca pod presją czasu
- Ćwiczenia praktyczne z finalizacją i podaniem potraw

Moduł 8: Zarządzanie kuchnią i rozwój zespołu

- Organizacja kuchni podczas eventów i dużych imprez
- Praktyczne podstawy food cost i gospodarki magazynowej
- Rola lidera i rozdzielanie obowiązków w zespole
- Rozwiązywanie konfliktów i budowanie współpracy
- Indywidualny feedback i rekomendacje rozwojowe od trenera

Validacja - test z wynikiem generowanym automatycznie

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Moduł 1: Organizacja kuchni w praktyce	Patryk Dziamski	20-10-2025	08:00	13:00	05:00
2 z 9 Moduł 2: Siła zespołu w kuchni	Patryk Dziamski	20-10-2025	13:30	18:30	05:00
3 z 9 Moduł 3: Techniki mistrzów kuchni	Patryk Dziamski	21-10-2025	08:00	13:00	05:00
4 z 9 Moduł 4: Jakość i powtarzalność dań	Patryk Dziamski	21-10-2025	13:30	18:30	05:00
5 z 9 Moduł 5: Tworzenie menu z pomysłem	Patryk Dziamski	22-10-2025	08:00	13:00	05:00
6 z 9 Moduł 6: Kuchnia dla wymagających gości	Patryk Dziamski	22-10-2025	13:30	18:30	05:00
7 z 9 Moduł 7: Estetyka podania i rytm serwisu	Patryk Dziamski	23-10-2025	08:00	13:00	05:00
8 z 9 Moduł 8: Zarządzanie kuchnią i rozwój zespołu	Patryk Dziamski	23-10-2025	13:15	17:15	04:00
9 z 9 Walidacja - test z wynikiem generowanym automatycznie	Patryk Dziamski	23-10-2025	17:30	18:30	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Dziamski

Patryk Dziamski to uznany szef kuchni, doradca gastronomiczny i restaurator, znany z odkrywania nowych trendów kulinarnych. Jest twórcą Dziamski Concept Rest, firmy specjalizującej się w projektowaniu, otwieraniu i przekazywaniu inwestorom gotowych biznesów gastronomicznych w całej Polsce.

Obecnie Executive Chef firmy Tytka Fit .

W latach 2022-2023 pełnił funkcję Executive Chef w Lake Hill Resort & Spa grupy

Europlan, a w okresie 2020-2022 był szefem kuchni w Miele Experience Center w Poznaniu.

Wcześniej zdobywał doświadczenie jako manager kuchni Kina Kulinarne Transatlantyk w latach 2013-2019, współpracując z najlepszymi szefami kuchni w Polsce.

Posiada potrzebne doświadczenie w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Niezbędne materiały zostaną udostępnione uczestnikom na szkoleniu. Materiały są bezpłatne

Informacje dodatkowe

Harmonogram może ulec zmianie.

Szkolenie realizowane jest w godzinach zegarowych. Przerwy są uwzględnione.

Walidacja zostanie przeprowadzona za pomocą testu z wynikiem generowanym automatycznie przez osobę prowadzącą usługę.

Adres

ul. Armii Krajowej 1

78-300 Świdwin

woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Maria Sobierajska

E-mail maria.sobierajska@fipp.com.pl

Telefon (+48) 691 774 523