



Szkolenie Szef Kuchni - pełen pakiet kompetencji

Numer usługi 2025/12/16/179308/3215925

11 200,00 PLN brutto
11 200,00 PLN netto
93,33 PLN brutto/h
93,33 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📄 Usługa szkoleniowa

📺 zdalna w czasie rzeczywistym

🕒 120:00 h

📅 20.07.2026 do 30.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej, które chcą rozwijać swoje umiejętności przywódcze, organizacyjne i zarządcze w kuchni oraz w restauracji. Grupa docelowa obejmuje:

- **Szefów Kuchni** – osoby odpowiedzialne za zarządzanie zespołem kucharskim, organizację pracy i optymalizację kosztów w gastronomii.
- **Zastępców Szefa Kuchni** – osoby przygotowujące się do objęcia funkcji Szefa Kuchni lub wspierające go w codziennym zarządzaniu zespołem.
- **Menadżerów gastronomii** – osoby odpowiedzialne za organizację pracy restauracji, planowanie kosztów, optymalizację procesów i współpracę między działami.
- **Kucharzy z ambicjami awansu** – osoby, które planują rozwój swojej kariery i chcą zdobyć wiedzę na temat zarządzania personelem i organizacji pracy w kuchni.
- Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "**Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i Uczestników Projektu "**Nowy start w Małopolsce z EURESem**"

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

19-07-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

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 „Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji” przygotowuje uczestnika do rozpoznawania i identyfikowania podstawowych zagadnień z zakresu zarządzania zespołem w gastronomii, planowania i kontroli kosztów gastronomicznych, standardów higieny, BHP i zrównoważonego rozwoju, technik i strategii kulinarnych, komunikacji w zespole i między działami oraz cech i ról liderskich w pracy Szefa Kuchni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rolę Szefa Kuchni jako lidera i organizatora pracy zespołu.	<ul style="list-style-type: none"> – Wymienia cechy skutecznego lidera. – Wskazuje zadania i miejsce Szefa Kuchni w strukturze zespołu. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wskazuje zasady efektywnej komunikacji i rozwiązywania konfliktów w kuchni.	<ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje elementy komunikatu „JA”. – Rozpoznaje cechy aktywnego słuchania. – Wymienia przyczyny błędów komunikacyjnych. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje symptomy stresu i metody radzenia sobie z nim w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje objawy stresu. – Rozpoznaje skuteczne techniki relaksacyjne. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje zasady organizacji pracy kuchni z uwzględnieniem ergonomii i harmonogramowania.	<ul style="list-style-type: none"> – Rozróżnia strefy pracy w kuchni. – Wskazuje zasady tworzenia grafików. – Identyfikuje elementy mise en place. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wskazuje strukturę i wpływ kosztów personelu w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> – Wymienia składniki labour cost. – Wskazuje wpływ form zatrudnienia na koszty. – Identyfikuje systemy motywacyjne. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje składniki receptur dań i sposób uwzględniania ich w food cost.	<ul style="list-style-type: none"> – Oblicza teoretyczny food cost. – Rozróżnia rodzaje ubytków. – Wskazuje składniki ryczałtowe. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozpoznaje zasady prowadzenia inwentaryzacji i kontroli surowców.	<ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje etapy inwentaryzacji. – Rozróżnia przyczyny strat. – Wymienia przykłady ukrytych kosztów. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Klasyfikuje typy kosztów operacyjnych i sposoby ich ograniczania.	<ul style="list-style-type: none"> – Rozróżnia koszty stałe i zmienne. – Wymienia działania optymalizacyjne. – Oblicza marżę gastronomiczną. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje podstawowe elementy budżetu i analizuje rentowność działalności.	<ul style="list-style-type: none"> – Wskazuje składniki zestawienia kosztów i przychodów. – Oblicza zysk netto i brutto. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
<p>Rozróżnia techniki kulinarne i surowce z uwzględnieniem sezonowości i jakości.</p> <p>Wskazuje zasady komponowania dań z uwzględnieniem smaków, diet i estetyki</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Rozpoznaje reakcje fizykochemiczne (np. Maillarda). – Identyfikuje sezonowe produkty. – Wskazuje wpływ technik na smak i teksturę. – Dopasowuje składniki do profilu smakowego. – Rozpoznaje alergeny i zamienniki. – Wymienia zasady nowoczesnej prezentacji potraw. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
Identyfikuje zasady higieny i bezpieczeństwa żywności zgodnie z HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> – Opisuje GHP, GMP, HACCP. – Wskazuje procedury kontroli czystości. – Rozróżnia zagrożenia mikrobiologiczne. 	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
<p>Wskazuje działania z zakresu zrównoważonego rozwoju i odpowiedzialności społecznej.</p> <p>Wskazuje zasady współpracy kuchni z innymi działami restauracji</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Wymienia cele SDG. – Rozróżnia przykłady działań ekologicznych. – Wskazuje formy CSR w gastronomii. – Wymienia zakres współpracy z salą, marketingiem i techniką. – Wskazuje korzyści ze spotkań międzydziałowych. – Rozróżnia narzędzia wspierające komunikację. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>

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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1

- Szef Kuchni – cechy i umiejętności skutecznego lidera.
- Zakres obowiązków Szefa Kuchni.
- Twoje miejsce w hierarchii. Poznaj rolę, która buduje sukces zespołu.
- Czego od Ciebie oczekują? Zrozum oczekiwania właścicieli, pracowników i gości.
- Odkryj i rozwijaj swoje mocne strony.
- Expose Szefa Kuchni. Stwórz przemówienie, które zjednoczy Twój zespół.
- Buduj swoją markę: postawa, wartości i unikalny styl.
- Organizacja pracy Szefa Kuchni – zarządzaj sobą w czasie i zadaniach
- Najczęstsze błędy Szefów Kuchni – jak ich unikać?
- Rozwijaj się i inspiruj. Odkryj źródła wiedzy, które podniosą Twoje umiejętności.
- Zidentyfikuj swoje priorytety i cele zawodowe.

DZIEŃ 2

- Jak poczucie bezpieczeństwa zwiększa efektywność Twojego zespołu?
- Proste kroki, by zbudować zaufanie i komfort w pracy.
- Opracuj wspólne zasady współpracy i egzekwuj je skutecznie.
- Konflikty, które wzmacniają – naucz się zarządzać nimi z korzyścią.
- Rozpoznaj błędy i popraw komunikację w swoim zespole.
- Minimalizuj blokery komunikacji i popraw współpracę w zespole.
- Zbuduj zaufanie w praktyce – sprawdzone metody na co dzień.
- Skuteczny feedback – jak wyrażać oczekiwania i wspierać zespół.
- Zaangażuj wycofanych – przełam ciszę i aktywizuj wszystkich.
- Integruj zespół i buduj relacje w pracy i poza nią.
- Jak prywatne relacje mogą poprawić współpracę w Twoim zespole?
- Buduj głębokie relacje – komunikacja, która naprawdę działa.

DZIEŃ 3

- Jak skutecznie radzić sobie ze stresem w pracy i życiu codziennym?
- Zrozumienie, jak stres wpływa na ciało i umysł w wymagającej branży.
- Kiedy stres motywuje, a kiedy staje się destrukcyjny?
- Nawyki pomagające utrzymać spokój i równowagę każdego dnia.
- Jak efektywnie zarządzać energią, by pogodzić pracę z życiem osobistym.
- Dlaczego aktywność fizyczna pomaga w redukcji stresu?
- Jak budować równowagę między pracą a życiem prywatnym?
- Świadomość swojego stanu i jego wpływu na działanie zespołu.
- Jak wspierać zespół w obliczu stresujących wyzwań?
- Presja a podejmowanie decyzji – jak utrzymać skuteczność?

DZIEŃ 4

- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmacniaj zespół.
- Kluczowe aspekty komunikacji w kuchni i restauracji.

- Jak tworzyć i utrzymywać pozytywną kulturę zespołu?
- Rekrutacja – jak znaleźć i wprowadzić odpowiednich ludzi?
- Wprowadzenie nowych pracowników krok po kroku.
- Ocena roczna – skuteczne narzędzie rozwoju zespołu.
- Jak radzić sobie z błędami i konfliktami w zespole?
- Budowanie zaangażowania i motywacja pracowników.

DZIEŃ 5

- Jak tworzyć pozytywną atmosferę w pracy zespołu?
- Skuteczne metody pracy z różnorodnymi pokoleniami w zespole.
- Budowanie marki, w której pracownicy chcą zostać na dłużej.
- Jakie cechy zespołu są kluczowe, a jakich unikać?
- Motywacja wewnętrzna i zewnętrzna – co działa najlepiej?
- Jak rozpoznać mocne i słabe strony członków zespołu?
- Sprawdzone sposoby na budowanie zaangażowania w zespole.
- Delegowanie zadań – praktyczne wskazówki i narzędzia.
- Wyznaczanie celów, które motywują i prowadzą do sukcesu.
- Jak zwiększyć efektywność pracy zespołu na co dzień?

DZIEŃ 6

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki

DZIEŃ 7

- Struktura kosztów w gastronomii – omówienie składników.
- Co wchodzi w skład LC (Labour Cost).
- Czynniki wpływające na koszty personelu w lokalu.
- Jak ograniczać koszty pracy – praktyczne zasady.
- Znaczenie form zatrudnienia w kosztach pracowniczych.
- Systemy premiowe i prowizje – motywacja pracowników.
- Omówienie napiwków i ich znaczenia w pracy zespołu.
- Tworzenie grafiku pracy – zasady i dobre praktyki.
- Grafiki tygodniowy i miesięczny – planowanie czasu.
- Aspekty prawne tworzenia grafików pracy.
- Modele pracy i ich wpływ na wydajność zespołu.

DZIEŃ 8

- Zarządzanie czasem i ustalanie priorytetów.
- Hierarchia w kuchni – role i ich znaczenie.
- Strefy pracy w kuchni – podział i optymalizacja.
- Ergonomia kuchni – zasady poprawy wydajności.
- Rodzaje sprzętu zwiększającego ergonomię pracy.
- Harmonogramy dzienne, tygodniowe i miesięczne.
- Standaryzacja pracy na kuchni
- Mise en place – organizacja miejsca pracy.
- Planowanie potraw z wyprzedzeniem.
- Obróbka termiczna – wydajność w procesach kuchennych.

DZIEŃ 9

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.

- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.
- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.

DZIEŃ 10

- Definicja towaroznawstwa i dobór surowca
- Jak sezonowość wpływa na smak, dostępność produktów.
- Techniki identyfikacji świeżości różnych surowców.
- Obróbka techniczna: etapy przygotowywania surowców.
- Obróbka termiczna: różne metody i ich charakterystyka.
- Kluczowe zasady czasu i temperatury w obróbce termicznej.
- Nowoczesne techniki kulinarne
- Podstawy komponowania smaków
- Znaczenie pochodzenia surowca: lokalne vs importowane.
- Różne rodzaje tekstur i ich wpływ na odbiór potraw.
- Psychologia smaku: jak zmysły wpływają na odbiór potraw.

DZIEŃ 11

- Proces tworzenia dań: od pomysłu do gotowego przepisu.
- Alergeny pokarmowe: identyfikacja i zarządzanie w menu.
- Tworzenie potraw dostosowanych do diet i wykluczeń.
- Substytuty żywności: jak kreatywnie zastępować składniki.
- Inspiracje kulinarne: skąd czerpać pomysły na nowe dania.
- Estetyka na talerzu: zasady wizualnej prezentacji dań.
- Nowoczesne techniki platingu i ich zastosowanie.
- Znaczenie regionalnych produktów w kreowaniu menu.
- Jak zaplanować menu zgodnie z trendami i oczekiwaniami gości.
- Trendy gastronomiczne: fine dining, casual dining, Nouvelle Cuisine

DZIEŃ 12

- Poznaj 17 celów zrównoważonego rozwoju i ich znaczenie dla branży.
- Zrozum, dlaczego ONZ stworzyło SDG i jakie mają cele globalne.
- Dowiedz się, jak realizować SDG bez dużych inwestycji w gastronomii.
- Odkryj korzyści dla Twojej restauracji wynikające z wdrażania SDG.
- Poznaj innowacje technologiczne wspierające zrównoważony rozwój.
- Dowiedz się, jak organizacyjnie dostosować biznes do celów SDG.
- Sprawdź, czy Twoje rozwiązania są ekologiczne, etyczne i oszczędne.
- Odkryj najlepsze ekologiczne praktyki dla swojej restauracji.
- Zobacz, jak branża gastronomiczna skutecznie wdraża cele SDG.
- Poznaj praktyczne sposoby na wdrożenie SDG w Twoim lokalu.

DZIEŃ 13

- Jak system HACCP poprawia bezpieczeństwo i jakość w Twojej kuchni?
- Poznaj GMP i GHP – fundamenty higieny w każdej restauracji.
- Kontrola sanepidu bez stresu – krok po kroku.
- Rodzaje kontroli urzędowych – różnice między kontrolą wewnętrzną a zewnętrzną.
- Konsekwencje kontroli sanepidu – protokół, mandat i postępowanie administracyjne.
- Dokumentacja dostaw – co powinno znaleźć się w Twoim archiwum?
- Jak długo przechowywać dokumentację HACCP i dlaczego to ważne.
- Etykiety i znakowanie – czy Twoje produkty są dobrze oznaczone?
- Przechowywanie żywności.
- Własne przetwory – etykieta, alergen i termin przydatności.
- Obróbka termiczna – kluczowe zagrożenia i jak je eliminować.
- Temperatura lodówek i zamrażarek – optymalne zakresy i monitorowanie.

DZIEŃ 14

- Higiena personelu – wymagania dotyczące ubrań, biżuterii, paznokci.
- Próbkki żywnościowe – obowiązki, przechowywanie i praktyczne wskazówki.
- DDD w gastronomii – ochrona przed szkodnikami krok po kroku.
- Utylizacja tłuszczu i odpadów – jak robić to zgodnie z przepisami?
- Wymogi dla transportu jedzenia – termoporty, miejsca mycia i higiena.
- Badania mikrobiologiczne – woda, sprzęt i powierzchnie kuchenne.
- Wędzenie i dojrzewanie mięsa – co trzeba wiedzieć o bezpieczeństwie?
- Przygotowanie do odbioru lokalu – dokumenty i niezbędne procedury.
- Alergeny w praktyce – oznaczanie, komunikacja, sektoryzacja
- Lista audytu higienicznego – narzędzie, które usprawni Twoją kuchnię.

DZIEŃ 15

- Narzędzia wspierające współpracę zespołów kuchni i sali.
- Tworzenie opisów dań dla obsługi, by skuteczniej promować menu.
- Minimalizacja błędów przy realizacji zamówień
- 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.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Weryfikacja obecności uczestników odbywa się na podstawie listy obecności lub raportu logowań z systemu ZOOM.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu każdej części szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Łącznie zaplanowano 10 walidacji – każda część kończy się oddzielnym testem. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi w każdym z 10 testów.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 115

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 115 Szef Kuchni jako Lider (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	20-07-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 115 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	20-07-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 115 Zakres odpowiedzialności i obowiązków Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 115 Przerwa	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 115 Expose Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 115 Przerwa	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 115 Organizacja pracy Szefa Kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	15:40	16:45	01:05
8 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	RAFAL GRZEGORZEK	20-07-2026	16:45	17:00	00:15
9 z 115 Rola bezpieczeństwa i zaufania w efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	03-08-2026	09:00	11:00	02:00
10 z 115 Przerwa	Aleksander Cholewa	03-08-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 115 Komunikacja, która wspiera, a nie blokuje (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	03-08-2026	11:20	13:00	01:40
12 z 115 Przerwa	Aleksander Cholewa	03-08-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 115 Feedback i aktywizacja zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	03-08-2026	13:30	15:15	01:45
14 z 115 Przerwa	Aleksander Cholewa	03-08-2026	15:15	15:40	00:25
15 z 115 Aktywne słuchanie i budowanie głębokich relacji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	03-08-2026	15:40	17:00	01:20
16 z 115 Zrozumieć stres – podstawa skutecznego działania (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	04-08-2026	09:00	11:00	02:00
17 z 115 Przerwa	Aleksander Cholewa	04-08-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 115 Techniki zarządzania stresem w praktyce (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	04-08-2026	11:20	13:00	01:40
19 z 115 Przerwa	Aleksander Cholewa	04-08-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 115 Równowaga praca-życie – realna potrzeba (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	04-08-2026	13:30	15:15	01:45
21 z 115 Przerwa	Aleksander Cholewa	04-08-2026	15:15	15:40	00:25
22 z 115 Wspieranie siebie i innych w trudnych momentach (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aleksander Cholewa	04-08-2026	15:40	16:45	01:05
23 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Aleksander Cholewa	04-08-2026	16:45	17:00	00:15
24 z 115 Rola lidera i organizacja pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	17-08-2026	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 115 Przerwa	Paweł Salomon	17-08-2026	11:00	11:20	00:20
26 z 115 Delegowanie zadań i zarządzanie czasem (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	17-08-2026	11:20	13:00	01:40
27 z 115 Przerwa	Paweł Salomon	17-08-2026	13:00	13:30	00:30
28 z 115 Komunikacja i kultura zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	17-08-2026	13:30	15:15	01:45
29 z 115 Przerwa	Paweł Salomon	17-08-2026	15:15	15:40	00:25
30 z 115 Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	17-08-2026	15:40	17:00	01:20
31 z 115 Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	18-08-2026	09:00	11:00	02:00
32 z 115 Przerwa	Paweł Salomon	18-08-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
33 z 115 Praca z różnorodnymi pokoleniami i utrzymanie pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	18-08-2026	11:20	13:00	01:40
34 z 115 Przerwa	Paweł Salomon	18-08-2026	13:00	13:30	00:30
35 z 115 Motywowanie i rozwój członków zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	18-08-2026	13:30	15:15	01:45
36 z 115 Przerwa	Paweł Salomon	18-08-2026	15:15	15:40	00:25
37 z 115 Wyznaczanie celów i zwiększanie efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Paweł Salomon	18-08-2026	15:40	16:45	01:05
38 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Paweł Salomon	18-08-2026	16:45	17:00	00:15
39 z 115 Struktura kosztów i podstawy kontroli Food Costu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
40 z 115 Przerwa	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	11:00	11:20	00:20
41 z 115 Znaczenie receptur i ubytków produkcyjnych w zarządzaniu kosztami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	11:20	13:00	01:40
42 z 115 Przerwa	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	13:00	13:30	00:30
43 z 115 Rozliczanie dodatków, inwentaryzacja i ukryte koszty (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	13:30	15:15	01:45
44 z 115 Przerwa	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	15:15	15:40	00:25
45 z 115 Monitorowanie cen, negocjacje z dostawcami i analiza sprzedaży (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	15:40	16:45	01:05
46 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	RAFAL GRZEGORZEK	31-08-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
47 z 115 Struktura kosztów pracy i elementy Labour Cost (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	09:00	11:00	02:00
48 z 115 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	11:00	11:20	00:20
49 z 115 Czynniki wpływające na koszty personelu i formy zatrudnienia (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	11:20	13:00	01:40
50 z 115 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	13:00	13:30	00:30
51 z 115 Systemy premiowe, napiwki (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	13:30	15:15	01:45
52 z 115 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	15:15	15:40	00:25
53 z 115 Tworzenie grafików pracy i automatyzacja procesów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	15:40	17:00	01:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
54 z 115 Zarządzanie czasem, priorytetami i strukturą zespołu kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	09:00	11:00	02:00
55 z 115 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	11:00	11:20	00:20
56 z 115 Ergonomia i organizacja przestrzeni pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	11:20	13:00	01:40
57 z 115 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	13:00	13:30	00:30
58 z 115 Harmonogramy pracy i standaryzacja procesów kuchennych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	13:30	15:15	01:45
59 z 115 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	15:15	15:40	00:25
60 z 115 Mise en place, planowanie produkcji i dyscyplina pracy (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
61 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Bartłomiej Pawlikowski	16-09-2026	16:45	17:00	00:15
62 z 115 Podstawy finansów w gastronomii – przychody, koszty i zysk (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	09:00	11:00	02:00
63 z 115 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	11:00	11:20	00:20
64 z 115 Marża gastronomiczna i budżet operacyjny – składniki i analiza (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	11:20	13:00	01:40
65 z 115 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	13:00	13:30	00:30
66 z 115 Techniki ograniczania kosztów operacyjnych i projektowanie zysku (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	13:30	15:15	01:45
67 z 115 Przerwa	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
68 z 115 Cele sprzedażowe, analiza wyników i kluczowe wskaźniki KPI (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	15:40	16:45	01:05
69 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Mariusz Kaczmarek	28-09-2026	16:45	17:00	00:15
70 z 115 Dobór surowca i znaczenie sezonowości w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	09:00	11:00	02:00
71 z 115 Przerwa	Maciej Pisarek	12-10-2026	11:00	11:20	00:20
72 z 115 Obróbka techniczna i termiczna – techniki i zasady (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	11:20	13:00	01:40
73 z 115 Przerwa	Maciej Pisarek	12-10-2026	13:00	13:30	00:30
74 z 115 Reakcje chemiczne i nowoczesne techniki kulinarne (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	13:30	15:15	01:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
75 z 115 Przerwa	Maciej Pisarek	12-10-2026	15:15	15:40	00:25
76 z 115 Komponowanie smaków, tekstury i psychologia odbioru potraw (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	12-10-2026	15:40	17:00	01:20
77 z 115 Tworzenie i testowanie receptur oraz zarządzanie alergenami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	13-10-2026	09:00	11:00	02:00
78 z 115 Przerwa	Maciej Pisarek	13-10-2026	11:00	11:20	00:20
79 z 115 Diety, wykluczenia i kreatywne substytuty składników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	13-10-2026	11:20	13:00	01:40
80 z 115 Przerwa	Maciej Pisarek	13-10-2026	13:00	13:30	00:30
81 z 115 Prezentacja dań – zasady estetyki i nowoczesny plating (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Maciej Pisarek	13-10-2026	13:30	15:15	01:45
82 z 115 Przerwa	Maciej Pisarek	13-10-2026	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>83 z 115 Planowanie menu, trendy kulinarne i inspiracje szefa kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	Maciej Pisarek	13-10-2026	15:40	16:45	01:05
<p>84 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem</p>	Maciej Pisarek	13-10-2026	16:45	17:00	00:15
<p>85 z 115 Cele Zrównoważonego Rozwoju (SDG) i ich znaczenie dla gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	09:00	11:00	02:00
<p>86 z 115 Przerwa</p>	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	11:00	11:20	00:20
<p>87 z 115 Wdrażanie SDG w gastronomii bez dużych inwestycji (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)</p>	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	11:20	13:00	01:40
<p>88 z 115 Przerwa</p>	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
89 z 115 Innowacje, dobre praktyki i odpowiedzialność społeczna biznesu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	13:30	15:15	01:45
90 z 115 Przerwa	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	15:15	15:40	00:25
91 z 115 Ekologiczne działania w restauracji i planowanie długofalowych korzyści (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	15:40	16:45	01:05
92 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Danuta Figurska-Ciura	26-10-2026	16:45	17:00	00:15
93 z 115 System HACCP, GHP, GMP i rodzaje kontroli sanitarnych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	16-11-2026	09:00	11:00	02:00
94 z 115 Przerwa	Aneta Kowalska	16-11-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
95 z 115 Dokumentacja higieniczna, etykietowanie i przechowywanie żywności (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	16-11-2026	11:20	13:00	01:40
96 z 115 Przerwa	Aneta Kowalska	16-11-2026	13:00	13:30	00:30
97 z 115 Higiena sprzętu, obróbka termiczna i kontrola temperatur (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	16-11-2026	13:30	15:15	01:45
98 z 115 Przerwa	Aneta Kowalska	16-11-2026	15:15	15:40	00:25
99 z 115 Organizacja przestrzeni kuchennej i bezpieczeństwo własnych przetworów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	16-11-2026	15:40	17:00	01:20
100 z 115 Higiena personelu i infrastruktury zaplecza kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	09:00	11:00	02:00
101 z 115 Przerwa	Aneta Kowalska	17-11-2026	11:00	11:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
102 z 115 Próbki żywności, szkodniki, odpady i transport posiłków (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	11:20	13:00	01:40
103 z 115 Przerwa	Aneta Kowalska	17-11-2026	13:00	13:30	00:30
104 z 115 Badania mikrobiologiczne i zagrożenia biologiczne w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	13:30	15:15	01:45
105 z 115 Przerwa	Aneta Kowalska	17-11-2026	15:15	15:40	00:25
106 z 115 Alergeny, audyty higieniczne i przygotowanie do odbioru lokalu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Aneta Kowalska	17-11-2026	15:40	16:45	01:05
107 z 115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Aneta Kowalska	17-11-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
108 z 115 Narzędzia usprawniające współpracę kuchni z salą i działem eventów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	09:00	11:00	02:00
109 z 115 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	11:00	11:20	00:20
110 z 115 Standardy komunikacji i organizacja wydarzeń w gastronomii (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	11:20	13:00	01:40
111 z 115 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	13:00	13:30	00:30
112 z 115 Współpraca kuchni z działem marketingu, technicznym i sprzątającym (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	13:30	15:15	01:45
113 z 115 Przerwa	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
114z115 Rola działu HR, analiza opinii gości i raportowanie kosztów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	15:40	16:45	01:05
115z115 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	RAFAŁ GRZEGORZEK	30-11-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	11 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	11 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	93,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	93,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 8



1 z 8

RAFAŁ GRZEGORZEK

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony Szeff Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarnego Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szeff Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla Szeffów

Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



2 z 8

Aneta Kowalska

Lead auditor, technolog żywności i żywienia, absolwentka krakowskiego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja na wydziale Technologii Żywności oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego na kierunku Zarządzanie i Audyt.

Od 2003 roku prowadzi firmę Sensoryka, w której bezpieczeństwo żywności jest w absolutnym centrum. Wspiera kompleksowo producentów żywności oraz restauratorów, właścicieli i zarządzających gastronomiami oraz hotelami w zakresie bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarnych.

Jest specjalistką od systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, odpowiadała za opracowania i wdrożenia systemów food safety (m. in. HACCP) w działach gastronomii wielu sieciowych hoteli, m.in. Hotelu PURO, Hotelu SPA Dr Irena Eris, Mercure, Hilton, Radisson czy NOBU.

Jest czynnym, wyjątkowo wnikliwym audytorem, a dzięki swojemu doświadczeniu doskonale wspiera swoich Klientów i ich pracowników w budowaniu i podnoszeniu poziomu bezpieczeństwa żywności.

Jest wykładowczynią na Akademii Leona Koźmińskiego, gdzie uczy o wymaganiach prawnych oraz systemów GMP GHP i HACCP w zakresie producentów suplementów diety.

Jest również pomysłodawczynią innowacyjnej platformy i aplikacji Safe Plate do cyfrowego zarządzania systemem HACCP w dziale gastronomii

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



3 z 8

Aleksander Cholewa

Trener umiejętności i zaawansowany trener grupowy, którego kompetencje potwierdza dyplom Uniwersytetu SWPS. Zajmuje się tematyką stresu, funkcjonowania w wymagających warunkach oraz skutecznej komunikacji w zespołach.

Poza psychologią interesuje się sportem – trenował biegi długodystansowe i kolarstwo górskie. Lubi filozofię analityczną i literaturę, szczególnie twórczość Leopolda Tyrmanda. Ceni konkretne myślenie i klarowne formułowanie myśli, niezależnie od tego, czy dotyczy to psychologii, filozofii czy literatury.

Spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje uzyskane w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



4 z 8

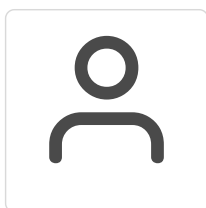
Bartłomiej Pawlikowski

Szef Kuchni w Stacji Łowieckiej "Kniejówka" w Ownicach z 17-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, w tym zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski 2024 oraz Mistrzostw Polski w Dżiczyźnie 2024. Jego osiągnięcia obejmują również zdobycie brązowego medalu na Kulinarnej Olimpiadzie w Erfurcie jako członek młodzieżowej kadry kulinarnej Polski OSSKiC, którą kierował Kurt Scheller.

Specjalizuje się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu, ze szczególnym zamiłowaniem do pracy z dziczyzną oraz ideą zero waste. Swoją karierę rozwijał w renomowanych restauracjach, a dziś dzieli się wiedzą jako mentor i szkoleniowiec. Prowadzi warsztaty gastronomiczne dla Szefów Kuchni i Kucharzy, inspirując ich do odkrywania własnej drogi w sztuce kulinarnej.

Jako Szef Kuchni, Bartłomiej stawia na wartości, które wykraczają poza techniczne umiejętności gotowania. Najważniejsze dla niego jest dawanie ludziom szczęścia przez jedzenie – momenty, kiedy widzi uśmiechy na twarzach gości. Uważa, że jedzenie ma niezwykłą moc tworzenia więzi i budowania relacji.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



5 z 8

Maciej Pisarek

Srebrny medalista mistrzostw świata WorldSkills 2019 w Kazaniu w dziedzinie gotowania, od lat rozwija swoją karierę, uczestnicząc w prestiżowych konkursach kulinarnych. W ciągu dziesięciu lat brał udział w siedemnastu wydarzeniach, w tym w dwóch edycjach Bocuse d'Or Poland i Bocuse d'Or Turin, gdzie współpracował z Dawidem Szkudlarkiem. W 2016 roku zdobył Kulinarny Puchar Polski jako kucharz pomocniczy w zespole Pawła Salamona.

W grudniu 2020 roku, w pogoni za kulinarnymi marzeniami, przeprowadził się do Londynu. Tam ukończył prestiżowy kurs w Le Cordon Bleu, zdobywając Grand Diplôme z wyróżnieniem, łączący kwalifikacje kucharza i cukiernika. Jego pasja do gastronomii prowadziła go przez prestiżowe hotele i restauracje, gdzie zdobywał doświadczenie u takich szefów jak Michael Kwan, Alex Dilling czy Nicolas Houchet.

W 2023 roku został uhonorowany tytułem Młodego Kucharza Roku Wielkiej Brytanii według Chaîne des Rôtisseurs, reprezentując Wielką Brytanię na międzynarodowym konkursie w Stambule. Tam zdobył srebro, plasując się tuż za Stanami Zjednoczonymi.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



6 z 8

Mariusz Kaczmarek

Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Moje podejście łączy wiedzę z zakresu ekonomii i finansów z głębokim zrozumieniem specyfiki branży hotelarskiej, co pozwala na zachowanie równowagi między analityką a prawdziwą istotą gościnności.

Tworzę precyzyjne budżety oraz modele finansowe, które wspierają strategiczne decyzje zarządcze, jednocześnie kładąc nacisk na jakość obsługi i satysfakcję gości. Dzięki mojemu solidnemu przygotowaniu akademickiemu, w tym dyplomowi MBA, potrafię łączyć dane z realiami operacyjnymi, oferując rozwiązania, które nie tylko optymalizują koszty, ale również wzmacniają wartość usług hotelowych.

Specjalizuję się w projektowaniu strategii sprzedażowych i zarządzaniu przychodami, które pozwalają maksymalizować zysk w zmieniających się warunkach rynkowych. Moje doświadczenie w tworzeniu przejrzystych analiz rentowności i prognoz finansowych pozwala na identyfikowanie kluczowych obszarów do poprawy i podejmowanie trafnych decyzji biznesowych.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



7 z 8

Paweł Salomon

Szef kuchni Restauracji Destylarnia w Pałacu Mierzęcin, wyznaje zasadę, że sukces wymaga pasji, ciepłoty i konsekwentnego inwestowania w przyszłość. Razem z zespołem kuchni opiera swoją filozofię gotowania na prostocie i zdrowym podejściu do jedzenia, co znajduje odzwierciedlenie w każdej przygotowanej potrawie.

Jest zdobywcą Kulinarного Pucharu Polski oraz laureatem wielu prestiżowych wyróżnień kulinarnych. Jego doświadczenie i zaangażowanie pozwoliły mu z powodzeniem pełnić rolę trenera i mentora młodych adeptów sztuki kulinarnej, przygotowując ich do międzynarodowych konkursów EuroSkills i WorldSkills. Na co dzień dzieli się swoją wiedzą jako nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Jego umiejętność pracy z ludźmi, budowania zespołu i przekazywania wartościowych lekcji w praktyczny sposób sprawiają, że jest postrzegany jako autorytet w swojej dziedzinie. Aktywnie współpracuje z Ministerstwem Edukacji Narodowej oraz z Fundacją Rozwoju Systemu Edukacji, wspierając rozwój edukacji zawodowej w Polsce.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.



8 z 8

Danuta Figurska-Ciura

Profesor uczelni na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, związana z uczelnią od 2001 roku. Obecnie pracuje w Katedrze Żywności Człowieka, gdzie łączy naukę, edukację i praktykę. Jej zainteresowania naukowe obejmują technologię gastronomii, zarządzanie w placówkach gastronomicznych, a także rolę składników biologicznie aktywnych w żywieniu człowieka.

Dr Figurska-Ciura jest uznaną badaczką, autorką i współautorką ponad 80 recenzowanych publikacji oraz uczestniczką ponad 50 konferencji naukowych o zasięgu międzynarodowym i krajowym. W swojej pracy porusza również tematy związane z wartością odżywczą białek konwencjonalnych i niekonwencjonalnych, zwyczajami żywieniowymi różnych grup populacyjnych, w tym wegetarian i wegan, oraz prawem żywnościowym.

Od wielu lat aktywnie angażuje się w edukację akademicką, prowadząc zajęcia z technologii gastronomii, prawa żywnościowego i żywienia człowieka. Była promotorem ponad 80 prac magisterskich, inżynierskich i licencjackich oraz współautorką dwóch podręczników akademickich. Jako certyfikowany tutor prowadzi zajęcia w formie tutoringu i wdraża innowacyjne metody nauczania na poziomie akademickim.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

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

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 120 godzin zegarowych

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

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Jednocześnie Sprzedawca korzysta ze zwolnienia podmiotowego z podatku VAT na podstawie art. 113 ustawy o VAT.

W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych cena netto = cena brutto – VAT nie jest doliczany z uwagi na zwolnienie podmiotowe z VAT.

Warunki techniczne

Szkolenie jest prowadzone w formie zdalnej w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem aplikacji **Zoom**.

Minimalne wymagania techniczne po stronie uczestnika:

- komputer lub urządzenie mobilne wyposażone w procesor min. dwurdzeniowy oraz 2 GB pamięci RAM (rekomendowany procesor czterordzeniowy),
- system operacyjny:
 - – Windows 8 lub nowszy (zalecany Windows 10),
 - – macOS w wersji co najmniej 10.13,
- aktualna wersja jednej z przeglądarek internetowych: **Google Chrome, Mozilla Firefox**,
- stałe łącze internetowe o przepustowości min. **5 Mb/s**,

- sprawna **kamera**, **mikrofon** oraz **głośniki** lub **słuchawki** (aplikacja Zoom współpracuje z kamerami wbudowanymi w laptopy).

Dołączenie do szkolenia **nie wymaga instalacji dodatkowego oprogramowania ani specjalistycznych umiejętności informatycznych**. Uczestnik otrzymuje indywidualny link do spotkania przesyłany drogą mailową przed rozpoczęciem zajęć. Przed każdą sesją szkoleniową uczestnik otrzymuje zaproszenie na kolejne spotkanie online.

Kontakt



RAFAŁ GRZEGORZEK

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547