



Zielona Restauracja: zero waste, sezonowość, food cost i energia – proste oszczędności od kuchni po salę (warsztat 3-dniowy)

Numer usługi 2026/01/23/191732/3278175

6 500,00 PLN brutto
6 500,00 PLN netto
180,56 PLN brutto/h
180,56 PLN netto/h

MENTORICA.ORG

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

38 ocen

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 36:00 h

📅 16.11.2026 do 30.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane do zespołu restauracji odpowiedzialnego za wynik operacyjny i jakość doświadczenia gościa: kucharze, cukiernicy, szef zmiany, pracownicy wydawki, kelnerzy, barmani, kierownik sali oraz (opcjonalnie) menedżer operacyjny/właściciel. Rekomendowane dla lokali, które chcą wdrożyć zieloną transformację w praktyce: ograniczyć marnowanie żywności i półproduktów, obniżyć food cost (w tym deserów i dodatków), zmniejszyć koszty błędów serwisowych (pomyłki, zwroty, reklamacje), uporządkować magazyn i rotację (FIFO/FEFO) oraz wprowadzić proste oszczędności energii i wody bez spadku jakości. Uczestnicy pracują na procesach i danych lokalu, uczą się standardów, które można wdrożyć od razu po szkoleniu.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

15-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

36

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 wyposażenie uczestników w wiedzę i praktyczne umiejętności wdrożenia działań zero waste, sezonowości, kontroli food cost i efektywności energii/wody w restauracji, tak aby w krótkim terminie ograniczyć marnowanie półproduktów i błędy serwisowe oraz obniżyć koszty (bez spadku jakości), a jednocześnie zwiększyć sprzedaż deserów i wartość rachunku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Oblicza koszt porcji i marżę (min. 3 pozycje: deser + 2 dodatki) oraz wskazuje min. 3 dźwignie oszczędności (surowiec/proces/energia).</p>	<p>Poprawne wyliczenie wg arkusza; identyfikacja 3 dźwigni oszczędności z uzasadnieniem na danych lokalu.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Wykonuje 6 bazowych komponentów deserowych (krem, crumble, sorbet/granita, sos, element chrupiący, dekor) oraz standaryzuje gramatury.</p>	<p>Wykonanie min. 6 komponentów; karta gramatur i porcji dla min. 3 komponentów.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Projektuje 2 desery sezonowe w logice „produkt w całości” (zero waste) z limitem food cost i czasem wydania.</p>	<p>2 receptury + kalkulacja porcji + opis wykorzystania „drugiego życia” produktu + założony czas wydania.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Stosuje procedury przechowywania i wydawki ograniczające straty (FIFO/FEFO, etykietowanie, porcjowanie, rotacja).</p>	<p>Poprawne oznaczenie 10 przykładowych pojemników; poprawny dobór FIFO/FEFO w 3 scenariuszach.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Stosuje 5-krokowy standard rozmowy stolikowej oraz rekomenduje pozycje o najlepszej marży bez presji (sprzedaż oparta na wartości).</p>	<p>Odegranie 2 scenek z realizacją standardu; rekomendacja min. 2 pozycji z uzasadnieniem wartości (smak/sezon/pochodzenie).</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Reaguje na reklamację tak, aby minimalizować koszt kompensat i ograniczać marnowanie produktu.</p>	<p>W 2 scenariuszach dobiera adekwatny sposób reakcji i działania korygujące; wskazuje sposób zapobiegania błędom.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Wdraża standardy „zero waste na sali” (dodatki na życzenie, pieczywo „na sygnał”, woda/karafki, ograniczanie pomyłek i nadprodukcji).</p>	<p>Opracowuje checklistę serwisu; definiuje zasady wydawania dodatków; wskazuje 3 działania ograniczające straty.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Projektuje plan wdrożenia 30 dni (kto/co/kiedy) oraz dobiera KPI i sposób pomiaru (baseline + pomiar po 30 dniach).</p>	<p>Plan 30 dni; KPI z definicją i źródłem danych (min. 6 wskaźników).</p>	<p>Wywiad swobodny</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

Ramowy program usługi

Łącznie: 36 godzin dydaktycznych (3 dni).

Podział teoria/praktyka: Teoria 12h / Praktyka 24h (warsztat + symulacje).

Przerwy: przerwy organizacyjne 30 min – wliczone do czasu szkolenia

Warunki organizacyjne: praca w podgrupach 4–6 osób; stanowiska produkcyjne (kuchnia/cukiernia), dostęp do pass/plating oraz przestrzeń do scenek serwisowych; materiały: arkusze kalkulacyjne, karty gramatur, checklisty.

Walidacja: prowadzona w dniu 3 oraz w trakcie modułów (obserwacje warsztatowe, symulacje, wywiad swobodny);

Dzień 1 – 12h dydaktycznych: „Mapa strat i szybkie oszczędności (deser + proces + magazyn)”

1. Start i baseline (cele, KPI, dane startowe) – 1h (T)
2. Audit „gdzie ucieka koszt” (food cost, odpady, czas pracy, błędy) – 2h (T/P)
3. Kalkulacja porcji i marży + „zielony food cost” – 2h (P)
4. 6 baz deserowych + standaryzacja gramatur – 5h (P)
5. Zero waste w praktyce (obierki/okrawki/pieczyno/nadwyżki) + bezpieczeństwo – 2h (P)

Dzień 2 – 12h dydaktycznych: „Sezonowość, wydawka, sprzedaż oparta na wartości i mniej odpadów na sali”

1. Projektowanie 2 deserów sezonowych „produkt w całości” (brief: koszt/ślad/czas) – 4h (P)
2. Serwis: pass + plating szybko i powtarzalnie (czas=koszt=energia) – 2h (P)
3. Menu engineering w pigułce (kuchnia + sala: marża vs popularność) – 2h (T/P)
4. Standard premium i sprzedaż przez rekomendację (role-play + feedback) – 3h (P)
5. Procedury „zero waste na sali” (dodatki, pieczywo, woda, ograniczenie pomyłek) – 1h (T/P)

Dzień 3 – 11h dydaktycznych: „System: zapasy, energia, dostawcy i plan 30 dni”

- Magazyn i zamówienia: FIFO/FEFO, etykiety, min/max, temperatury, arkusz strat – 3h (P)
- Energia i woda: proste praktyki (harmonogramy urządzeń, praca partiami, domykanie chłodu) – 2h (T/P)
- Dostawcy i logistyka: jakość/cena/ślady/ryzyko, opakowania zwrotne, konsolidacja – 2h (T/P)
- Walidacja efektów uczenia się** (zadania + obserwacje + prezentacje) – 2h (WAL)
- Plan wdrożenia 30 dni + KPI + sposób pomiaru (baseline i pomiar po 30 dniach) – 2h (P)

Metody dydaktyczne

Warsztat praktyczny (produkcja), praca na danych lokalu (kalkulacje), symulacje serwisu (role-play), analiza przypadków (reklamacje/błędy), mini-projekty (desery sezonowe), praca w podgrupach, feedback instruktorski.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Dzień 1 „Mapa strat i szybkie oszczędności: deser + proces”/ MODUŁ 1: Cele i baseline KPI, audit kosztów (food cost, odpady, czas) + kalkulacja porcji i marży oraz 3 dźwignie oszczędności.	-	16-11-2026	08:00	11:30	03:30
2 z 10 PRZERWA	-	16-11-2026	11:30	12:00	00:30
3 z 10 Dzień 1 „Mapa strat i szybkie oszczędności: deser + proces”/ MODUŁ 2: Warsztat 6 baz deserowych, standaryzacja gramatur + zero waste: drugie życie produktu, pakowanie i przechowywanie (FIFO/FEFO).	Patryk Mach	16-11-2026	12:00	17:00	05:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>4 z 10 Dzień 2 „Sezonowość, wydawka, sprzedaż oparta na wartości i mniej odpadów”/ MODUŁ 1: Projekt 2 deserów sezonowych „produkt w całości” + trening pass/plating: szybko, równo i powtarzalnie.</p>	Patryk Mach	23-11-2026	08:00	11:30	03:30
5 z 10 PRZERWA	Patryk Mach	23-11-2026	11:30	12:00	00:30
<p>6 z 10 Dzień 2 „(...)”/ MODUŁ 2: Menu engineering (co promować), standard premium i sprzedaż przez rekomendację + „zero waste na sali” i reklamacje z minimalnym kosztem.</p>	-	23-11-2026	12:00	17:00	05:00
<p>7 z 10 Dzień 3 „System: zapasy, energia, dostawcy + plan 30 dni”/ MODUŁ 1: Magazyn FIFO/FEFO, etykiety, min/max, temperatury + arkusz strat i 10-min podsumowanie po serwisie.</p>	-	30-11-2026	08:00	11:30	03:30
8 z 10 PRZERWA	-	30-11-2026	11:30	12:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 10 Dzień 3 „System: zapasy, energia, dostawcy + plan 30 dni”/ MODUŁ 2: Oszczędzanie energii i wody (harmonogramy, partie, domykanie chłodu) + dostawcy/logistyka + plan 30 dni z KPI i pomiarem.	-	30-11-2026	12:00	15:00	03:00
10 z 10 WALIDACJA: test kalkulacji (koszt porcji, marża), obserwacja standardów + prezentacja: 2 desery „produkt w całości” i plan 30 dni z KPI.	-	30-11-2026	15:00	17:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,56 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Mach



Kucharz i cukiernik z doświadczeniem w prowadzeniu kuchni oraz pracy w obiektach hotelowych i restauracyjnych. Specjalizuje się w nowoczesnych technikach kulinarnych oraz projektowaniu produkcji w podejściu zero waste i proekologicznym, ukierunkowanym na proste oszczędności operacyjne (redukcja strat surowcowych, standaryzacja procesów i gramatur, planowanie produkcji, kontrola jakości). Od 2019 r. prowadzi własną działalność Manufaktura Smaku Patryk Mach, realizując m.in. catering oraz produkcję cukierniczą (słodkie stoły na wesela i eventy) – z naciskiem na organizację pracy, powtarzalność i optymalizację kosztu jednostkowego. W latach 2016–2019 pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu Blue Diamond**, odpowiadając za zarządzanie zespołem, organizację procesów oraz tworzenie menu w oparciu o zasady food cost i ograniczanie strat. W latach 2016–2019 był członkiem Poland National Culinary Team, zdobywając medale na zawodach rangi międzynarodowej (m.in. Erfurt 2016, Luksemburg 2018). Prowadzi szkolenia dla kucharzy, cukierników, managerów gastronomii i właścicieli restauracji, wspierając wdrożenia w obszarze zero waste, standardów produkcji i kontroli kosztów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników: arkusz kalkulacji porcji i marży, karty gramatur/yield, arkusz strat, checklisty serwisu „zero waste”, wzór planu wdrożenia 30 dni i KPI.

Dokument potwierdzający: certyfikat ukończenia szkolenia

Warunki uczestnictwa

Min. podstawowe doświadczenie w pracy na stanowisku (kuchnia/cukiernia/serwis) oraz gotowość do pracy warsztatowej na procesach lokalu.

Informacje dodatkowe

W przypadku uczestnictwa w usłudze osoby z niepełnosprawnością dostawca usługi zapewni realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób z niepełnosprawnościami (w tym również dla osób ze szczególnymi potrzebami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027

Adres

ul. Nowogrodzka 47A
00-695 Warszawa
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Kuchnia z zapleczem do przygotowywania posiłków.

Kontakt



MAŁGORZATA ZAREMBA

E-mail goszka14@gmail.com

Telefon (+48) 507 335 262