



Szkolenie: Zaawansowane technologie produkcji i utrzymania jakości w kuchni bufetowej

Numer usługi 2026/04/11/132349/3480127

3 600,00 PLN brutto
3 600,00 PLN netto
180,00 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

FUNDACJA

INSTYTUT PROJEKT
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚĆ

★★★★★ 4,9 / 5

1 802 oceny

📍 Kołobrzeg

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 11.05.2026 do 13.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do wszystkich pracowników hoteli zaangażowanych w pracę kuchni, w szczególności osób uczestniczących w przygotowywaniu potraw w systemie bufetowym. Odbiorcami są kucharze, starsi i młodszy kucharze, pomoce kuchenne oraz inne osoby wspierające proces produkcji gastronomicznej.

Usługa dedykowana jest osobom chcącym podnieść swoje kompetencje w zakresie stosowania nowoczesnych technologii produkcji, utrzymania jakości potraw w czasie oraz optymalizacji pracy w warunkach dużego obłożenia. Szkolenie odpowiada na potrzeby pracowników kuchni hotelowej pracujących w systemie zmianowym i realizujących produkcję pod bufet śniadaniowy, obiadowy i kolacyjny.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

10-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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 rozwój kompetencji uczestników w zakresie stosowania zaawansowanych technologii produkcji gastronomicznej oraz utrzymania wysokiej jakości potraw w systemie bufetowym. Uczestnicy nauczą się efektywnego przygotowywania dań w dużych ilościach, optymalizacji procesów produkcyjnych oraz minimalizowania strat przy zachowaniu standardów jakościowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia technologie produkcji stosowane w kuchni bufetowej.	Uczestnik prawidłowo identyfikuje i przyporządkowuje technologie produkcji do ich charakterystyki i zastosowania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje zasady przygotowania potraw w dużych ilościach z zachowaniem jakości.	Uczestnik wskazuje właściwe metody przygotowania i organizacji produkcji wielowolumenowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik rozpoznaje czynniki wpływające na utrzymanie jakości potraw w systemie bufetowym.	Uczestnik prawidłowo wskazuje parametry wpływające na jakość potraw.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozróżnia sposoby ponownego podgrzewania i przygotowania potraw do wydania z zachowaniem ich jakości.	Uczestnik prawidłowo identyfikuje metody podgrzewania potraw umożliwiające zachowanie ich smaku, konsystencji i wyglądu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik identyfikuje zasady planowania produkcji pod określoną liczbę gości.	Uczestnik prawidłowo dobiera wielkość produkcji do wskazanej liczby gości.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozpoznaje źródła strat technologicznych w kuchni bufetowej.	Uczestnik prawidłowo identyfikuje przykłady strat oraz sposoby ich ograniczania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik przygotowuje potrawy lub komponenty dań w systemie bufetowym z wykorzystaniem właściwych technologii produkcji.	Uczestnik stosuje odpowiednią technologię przygotowania potraw z zachowaniem założonych parametrów jakościowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje proces produkcji gastronomicznej w warunkach pracy bufetowej z uwzględnieniem jakości i ograniczania strat.	Uczestnik planuje i realizuje proces przygotowania potraw w sposób zapewniający ciągłość wydawania oraz minimalizację strat.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest do wszystkich pracowników hoteli zaangażowanych w pracę kuchni, w szczególności osób uczestniczących w przygotowywaniu potraw w systemie bufetowym. Odbiorcami są kucharze, starsi i młodsi kucharze, pomoce kuchenne oraz inne osoby wspierające proces produkcji gastronomicznej.

Warunki organizacyjne dla zajęć stacjonarnych:

Zajęcia realizowane będą w zapleczu gastronomicznym obiektu hotelowego, wyposażonym w profesjonalny sprzęt kuchenny umożliwiający przygotowywanie potraw w systemie bufetowym (m.in. stanowiska robocze, urządzenia grzewcze, chłodnicze oraz sprzęt do obróbki produktów).

Do dyspozycji uczestników zapewnione zostaną niezbędne surowce i półprodukty do realizacji zajęć praktycznych, a także sprzęt i narzędzia kuchenne.

Część teoretyczna realizowana będzie w przestrzeni umożliwiającej prezentację materiałów szkoleniowych (np. sala szkoleniowa lub wydzielona przestrzeń w obiekcie), wyposażonej w sprzęt multimedialny oraz dostęp do Internetu.

Uczestnikom zapewnione zostaną materiały szkoleniowe oraz środki ochrony i higieny pracy zgodne z charakterem zajęć gastronomicznych.

Podział godzinowy szkolenia:

Harmonogram szkolenia jest zaplanowany w godzinach zegarowych (60 minut).

Przerwy w toku szkolenia:

- W trakcie modułów - 30 minut oraz jedna 25 minut
- Przed walidacją - 15 min.

Zostały one uwzględnione w harmonogramie i wliczają się w czas szkolenia.

Całkowity czas szkolenia wynosi 20 godzin, które realizowane są w formie stacjonarnej.

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

W ramach usługi realizowane są zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne, zgodnie z zakresem tematycznym wskazanym w programie szkolenia. Łączny wymiar zajęć teoretycznych wynosi 7 godzin, natomiast zajęć praktycznych 12 godzin. Ostatnia godzina szkolenia przeznaczona jest na walidację efektów uczenia się.

Walidacja efektów szkolenia trwa 1 godzinę zegarową. Jest ona przeprowadzona w formie testu teoretycznego z automatycznie generowanym wynikiem, jak i obserwacji w warunkach symulowanych.

Test jest udostępniony uczestnikom za pomocą linku lub kodu QR. Proces walidacji jest rozdzielony od procesu kształcenia i szkolenia.

Moduł 1. Technologie produkcji w gastronomii hotelowej

- cook&chill, cook&hold – zastosowanie w praktyce
- wykorzystanie pieców konwekcyjno-parowych i urządzeń wielofunkcyjnych
- planowanie produkcji wyprzedzającej (batch cooking)
- przygotowanie baz i komponentów do dań bufetowych
- dobór technologii do rodzaju potraw

Moduł 2. Stabilność jakości potraw w systemie bufetowym

- utrzymanie temperatury i parametrów potraw
- dobór dań odpornych na długą ekspozycję
- zmiany fizykochemiczne w potrawach (wysychanie, rozwarstwianie)
- techniki poprawy trwałości potraw
- eliminacja błędów technologicznych

Moduł 3. Produkcja wieloseryjna i kontrola wielkości produkcji

- przeliczanie produkcji na liczbę gości
- zarządzanie nadwyżkami i brakami produkcyjnymi
- przygotowanie produkcji pod różne serwisy
- optymalizacja wykorzystania półproduktów
- ograniczanie strat technologicznych

Walidacja - test z automatycznie generowanym wynikiem

Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1. Technologie produkcji w gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	11-05-2026	09:00	11:30	02:30
2 z 14 Przerwa moduł 1	Patryk Dziamski	11-05-2026	11:30	12:00	00:30
3 z 14 Moduł 1. Technologie produkcji w gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	11-05-2026	12:00	14:30	02:30
4 z 14 Przerwa moduł 1 - II	Patryk Dziamski	11-05-2026	14:30	15:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 14 Moduł 1. Technologie produkcji w gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	11-05-2026	15:00	17:00	02:00
6 z 14 Moduł 2. Stabilność jakości potraw w systemie bufetowym	Patryk Dziamski	12-05-2026	09:00	11:30	02:30
7 z 14 Przerwa moduł 2	Patryk Dziamski	12-05-2026	11:30	12:00	00:30
8 z 14 Moduł 2. Stabilność jakości potraw w systemie bufetowym	Patryk Dziamski	12-05-2026	12:00	14:30	02:30
9 z 14 Przerwa moduł 2 - II	Patryk Dziamski	12-05-2026	14:30	15:00	00:30
10 z 14 Moduł 2. Stabilność jakości potraw w systemie bufetowym	Patryk Dziamski	12-05-2026	15:00	17:00	02:00
11 z 14 Moduł 3. Produkcja wieloseryjna i kontrola wielkości produkcji	Patryk Dziamski	13-05-2026	09:00	11:45	02:45
12 z 14 Przerwa przed walidacją	Patryk Dziamski	13-05-2026	11:45	12:00	00:15
13 z 14 Walidacja - test z automatycznie generowanym wynikiem	Patryk Dziamski	13-05-2026	12:00	12:20	00:20
14 z 14 Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych	-	13-05-2026	16:20	17:00	00:40

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Dziamski

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 Kulinarnego Transatlantyk w latach 2013-2019, współpracując z najlepszymi szefami kuchni w Polsce. Jego pasja do kulinariów zaowocowała współpracą z firmą Body Chief, gdzie dzieli się swoją wiedzą podczas warsztatów kulinarnych, oraz z cateringiem dietetycznym Tytka Fit, skutecznie zwiększając jakość posiłków. Jako uczestnik czwartej edycji programu Top Chef Polska w 2015 roku, zyskał szerokie uznanie w branży gastronomicznej. Z zamiłowania podróżuje po świecie, kształcąc się u najlepszych szefów kuchni, co pozwala mu na spojrzenie na pracę, kulturę i osobowości w każdym zakątku świata. Posiada doświadczenie zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach usługi każdemu z uczestników zostaną udostępnione niezbędne materiały wspierające realizację celów szkolenia, dostosowane do specyfiki pracy w kuchni hotelowej.

Materiały obejmują:

- materiały papiernicze i piśmiennicze,

- prezentację multimedialną,
- skrypt szkoleniowy,
- materiały do zajęć praktycznych, w tym surowce i półprodukty wykorzystywane podczas szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie zatrudnione w branży hotelarskiej.

Informacje dodatkowe

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: Usługi zwolnione z podatku VAT na podstawie par. 3 ust 1 pkt 14 Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. (tekst jednolity Dz.U. 2018 z dnia 10.04.2018 poz 701 z późn. zmianami).

Harmonogram jest zaplanowany w godzinach zegarowych, przerwy są uwzględnione i wliczają się w czas trwania szkolenia.

Walidacja efektów szkolenia odbędzie się zarówno w formie testu z automatycznie generowanym wynikiem, przy zachowaniu odrębności procesu szkolenia od procesu walidacji, jak i obserwacji w warunkach symulowanych.

Adres

ul. Marii Rodziewiczówny 24
78-100 Kołobrzeg
woj. zachodniopomorskie

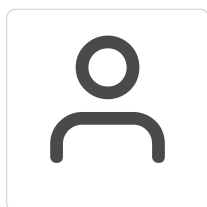
Uwaga! Nastąpiła zmiana miejsca szkolenia.

Poprzednia lokalizacja - ul. Marii Rodziewiczówny 24; 78-100 Kołobrzeg
Aktualna lokalizacja - ul. Wschodnia 35, 78-100 Kołobrzeg

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jagoda Ozga

E-mail jagoda.ozga@fipp.com.pl

Telefon (+48) 603 412 252