



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5
14 ocen

Zarządzanie zespołem kuchennym

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567673

- 👤 Usługa szkoleniowa
- 💻 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 08.02.2027 do 09.02.2027

1 620,00 PLN brutto

1 620,00 PLN netto

101,25 PLN brutto/h

101,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

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

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefów kuchni**, Aby rozwijać umiejętności zarządzania zespołem i organizacji pracy w kuchni. Dzięki szkoleniu poprawią efektywność pracy i zaangażowanie swojego zespołu.
- **Menedżerów gastronomii**, Aby skuteczniej zarządzać personelem i budować pozytywną atmosferę w pracy. Szkolenie pomoże lepiej planować działania i osiągać cele biznesowe.
- **Właścicieli restauracji**, Aby budować zaangażowany zespół i skutecznie rozwijać swój biznes. Szkolenie ułatwi zarządzanie personelem i podnoszenie jakości usług.
- 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

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

07-02-2027

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Uczestnik szkolenia „Zarządzanie zespołem kuchennym” rozpoznaje zasady organizowania pracy zespołu kuchennego, delegowania zadań, budowania pozytywnej atmosfery, a także skuteczne metody motywowania, rekrutacji i rozwoju pracowników, pozwalające na efektywne zarządzanie zespołem w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rolę lidera w zespole kuchennym.	• Wymienia cechy skutecznego lidera w kuchni. • Odróżnia zachowania wspierające zespół od tych, które obniżają efektywność. • Uzasadnia, w jaki sposób lider wpływa na zaangażowanie i atmosferę pracy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje pracę zespołu kuchennego z uwzględnieniem podziału ról i obowiązków.	• Wskazuje kluczowe elementy organizacji pracy w kuchni. • Definiuje zasady skutecznego podziału obowiązków w zespole. • Dobiera odpowiednie metody planowania zadań w zależności od struktury zespołu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Deleguje zadania z uwzględnieniem kompetencji członków zespołu.	• Charakteryzuje zasady efektywnego delegowania zadań. • Rozróżnia sytuacje, w których delegowanie przynosi wzrost wydajności. • Ocena poziomu kompetencji członków zespołu jako podstawa delegowania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje zasady skutecznej komunikacji wewnątrz zespołu kuchennego.	• Identyfikuje elementy skutecznej komunikacji w kuchni. • Rozpoznaje bariery komunikacyjne i sposoby ich eliminacji. • Dobiera formy komunikacji adekwatne do sytuacji zespołowej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia mocne i słabe strony członków zespołu.	• Wymienia narzędzia i metody oceny kompetencji pracowników. • Określa przykłady mocnych i słabych stron w pracy kucharza. • Uzasadnia znaczenie indywidualnego podejścia w zarządzaniu ludźmi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje metody budowania motywacji i zaangażowania pracowników.	• Rozróżnia motywację wewnętrzną i zewnętrzną. • Wskazuje przykłady działań zwiększających zaangażowanie w zespole. • Charakteryzuje działania lidera wpływające na utrzymanie motywacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje proces wdrożenia nowego pracownika do zespołu.	• Opisuje etapy skutecznego onboardingu w kuchni. • Dobiera działania wspierające adaptację nowych członków zespołu. • Identyfikuje błędy, których należy unikać w procesie wdrażania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje działania wpływające na pozytywną atmosferę i kulturę pracy.	• Wymienia czynniki wpływające na atmosferę w zespole. • Odróżnia zachowania wzmacniające współpracę od destrukcyjnych. • Uzasadnia znaczenie kultury pracy w utrzymaniu stabilnego zespołu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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?

Program

DZIEŃ 1

- Jak rola lidera wpływa na efektywność zespołu w kuchni?
- Proste zasady organizacji pracy, które zwiększają wydajność.
- Jak skutecznie definiować role i obowiązki w zespole?
- Delegowanie zadań w praktyce – odciąż siebie, wzmacniaj zespół.
- Zarządzanie czasem w kuchni – triki na płynny przepływ pracy.
- 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.
- Rozpoznawanie mocnych i słabych stron członków zespołu.

DZIEŃ 2

- 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?
- Podsumowanie – wnioski i plan dalszego rozwoju zespołu.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Rola lidera i organizacja pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	08-02-2027	11:00	11:20	00:20
3 z 15 Delegowanie zadań i zarządzanie czasem (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	11:20	13:00	01:40
4 z 15 -	Przerwa	-	08-02-2027	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Komunikacja i kultura zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	13:30	15:15	01:45
6 z 15 -	Przerwa	-	08-02-2027	15:15	15:40	00:25
7 z 15 Rekrutacja, wdrażanie i ocena pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	08-02-2027	15:40	17:00	01:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 15 Budowanie pozytywnej atmosfery i relacji w zespole (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	09-02-2027	11:00	11:20	00:20
10 z 15 Praca z różnorodnymi pokoleniami i utrzymanie pracowników (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	11:20	13:00	01:40
11 z 15 -	Przerwa	-	09-02-2027	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Motywowanie i rozwój członków zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	13:30	15:15	01:45
13 z 15 -	Przerwa	-	09-02-2027	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 15 Wyznaczanie celów i zwiększanie efektywności zespołu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Paweł Salamon	09-02-2027	15:40	16:45	01:05
15 z 15 -	Walidacja	Paweł Salamon	09-02-2027	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:15
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	1 620,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	101,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	101,25 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Salamon

Szef kuchni Restauracji Destylarnia w Pałacu Mierzęcin, wyznaje zasadę, że sukces wymaga pasji, cierpliwości 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 również 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.

Jego codzienna praca łączy wieloletnie doświadczenie z zaangażowaniem w rozwój młodych talentów, które kształtuje zarówno w kuchni, jak i na salach edukacyjnych.

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 16 godzin zegarowych

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

Szkolenie stanowi element szerszego programu rozwojowego „SzeF Kuchni – Pełen pakiet kompetencji”, w ramach którego realizowany jest również moduł „SzeF Kuchni – Przywództwo, Komunikacja i Zespół”.

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego szkolenia, modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie

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.

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