



„Specjalista ds. gastronomii z elementami GOZ” – szkolenie z kwalifikacją Kod kwalifikacji zgodnie z załączonym dokumentem: ICVC/GOZ 22578.08.

Numer usługi 2026/07/28/139577/3713792

5 640,00 PLN brutto
5 640,00 PLN netto
188,00 PLN brutto/h
188,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Centrum Rozwoju i
Finansów Sandra
Piórkowska

★★★★★ 5,0 / 5
303 oceny

📍 Lidzbark Warmiński
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 30:00 h
📅 18.09.2026 do 21.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa jest skierowana do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem lub rozszerzeniem wiedzy i umiejętności w zakresie organizacji pracy w gastronomii zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ). Grupę docelową stanowią w szczególności pracownicy restauracji, barów, kawiarni, stołówek, firm cateringowych, obiektów hotelarskich i innych zakładów żywienia zbiorowego, w tym kucharze, pomoce kuchenne, kelnerzy, managerowie gastronomii oraz osoby odpowiedzialne za zaopatrzenie i organizację pracy zespołu. Usługa jest również przeznaczona dla osób planujących rozpoczęcie pracy lub działalności gospodarczej w branży gastronomicznej. Udział w szkoleniu umożliwi zdobycie kompetencji dotyczących ograniczania strat żywności, oszczędzania wody i energii, wykorzystywania produktów lokalnych i sezonowych, segregacji odpadów oraz wdrażania rozwiązań zgodnych z GOZ. Nie jest wymagane wykształcenie kierunkowe.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

17-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestnika do organizowania pracy w gastronomii zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym. Uczestnik będzie dobierał energooszczędne metody obróbki, stosował system FIFO, ograniczał straty żywności oraz racjonalizował zużycie wody i energii. Będzie także wykorzystywał produkty lokalne i sezonowe, organizował zagospodarowanie odpadów oraz wdrażał i komunikował zespołowi procedury GOZ.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia metody obróbki termicznej pod kątem energooszczędności i efektów kulinarnych	1. Wymienia metody obróbki termicznej i charakteryzuje ich energochłonność w porównaniu 2. Wskazuje gotowanie na parze jako metodę najbardziej energooszczędną oraz uzasadnia ten wybór	Test teoretyczny
Wyjaśnia systemy zarządzania energią i zasady odzysku ciepła w gastronomii	1. Opisuje znaczenie instalacji systemu zarządzania energią z odzyskiem ciepła dla GOZ 2. Charakteryzuje korzyści odzysku ciepła w urządzeniach gastronomicznych Wyjaśnia różnice technologiczne między ciastami wypiekаныmi ręcznie i przemysłowo	Test teoretyczny
Klasyfikuje produkty sezonowe i opisuje ich znaczenie dla zaopatrzenia restauracji	1. Wymienia produkty sezonowe i wskazuje okresy ich dostępności na rynku 2. Uzasadnia zaletę współpracy z lokalnymi dostawcami produktów sezonowych konsumentów Wskazuje punkty krytyczne kontroli w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych	Test teoretyczny
Wyjaśnia procesy zagospodarowania odpadów opakowaniowych zgodnie z zasadami GOZ	. Opisuje segregację odpadów opakowaniowych do odpowiednich pojemników i ich klasyfikację 2. Charakteryzuje proces współpracy z firmami recyklingowymi i zwrotu opakowań do dostawców charakterystyczne Dobiera rodzaj masy, kremu lub polewy do konkretnego produktu cukierniczego, uwzględniając przeznaczenie, smak i technologię wykonania	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy kuchni zgodnie z zasadami GOZ i ergonomii	1. Przygotowuje stanowisko pracy z uwzględnieniem efektywności energetycznej urządzeń 2. Zastosuje zasady bezpieczeństwa i higieny przy wyborze energooszczędnych rozwiązań	Obserwacja w warunkach symulowanych
Minimalizuje straty żywności poprzez stosowanie systemu FIFO i właściwą obróbkę produktów	1. Organizuje przechowywanie produktów zgodnie z systemem FIFO z datowaniem partii 2. Wykorzystuje obierzyny do przygotowania bulionów, sosów i zapobiega marnotrawstwu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera pigmenty i techniki kulinarne zgodnie z zasadami GOZ i oczekiwaniami klienta	1. Wprowadza możliwość zamówienia połowy porcji w menu dostosowanym do potrzeb 2. Projektuje potrawy wykorzystując dostępne produkty sezonowe i lokalne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdrażania systemy gospodarowania wodą i odpadami organicznymi w restauracji	1. Instaluje lub obsługuje zmywarki z systemem odzysku wody i segregacją odpadów 2. Organizuje kompostowanie odpadów organicznych lub współpracę z biogazowniami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zapewnia komfort i bezpieczeństwo klienta poprzez transparentne komunikowanie o GOZ	1. Wyjaśnia klientowi znaczenie produktów sezonowych i lokalnych dla zdrowia i środowiska 2. Demonstruje odpowiedzialność zawodową poprzez sugestie ekologicznych rozwiązań	Test teoretyczny
Prezentuje wysoką kulturę osobistą i odpowiedzialność przy wdrażaniu zmian GOZ	1. Promuje wśród pracowników zasady oszczędzania wody, energii i minimalizacji odpadów 2. Ustanawia pozytywny przykład poprzez konsekwentne przestrzeganie procedur GOZ	Test teoretyczny
Planowo zarządza czasem pracy i zaangażowaniem zespołu w projekty ekologiczne	1. Organizuje harmonogram pracowników w celu efektywnej realizacji zadań GOZ 2. Motywuje zespół do przyjęcia nowych procedur ekologicznych poprzez komunikację i przykład ustalonego porządku i hierarchii w zespole pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykazuje zainteresowanie jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych	Kontroluje własną pracę pod względem zgodności ze standardami Zgłasza zaobserwowane nieprawidłowości osobie kierującej pracą	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	icvc sp zoo
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey.

Program

Ramowy program usługi

Usługa przygotowuje uczestników do wykonywania zadań zawodowych związanych z organizacją pracy w gastronomii zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), ze szczególnym uwzględnieniem **zrównoważonego cukiernictwa**. Zajęcia praktyczne będą opierały się na przygotowywaniu wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem produktów lokalnych i sezonowych, racjonalnym dozowaniu surowców, ograniczaniu odpadów oraz oszczędnym gospodarowaniu wodą i energią.

Celem edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestnika do organizowania pracy w gastronomii i cukiernictwie zgodnie z zasadami GOZ. Uczestnik będzie dobierał energooszczędne metody obróbki, stosował system FIFO, ograniczał straty żywności oraz racjonalizował zużycie wody i energii. Będzie wykorzystywał produkty lokalne i sezonowe, zagospodarowywał pozostałości produkcyjne oraz wdrażał procedury środowiskowe.

Podczas szkolenia uczestnicy nauczą się:

- organizować stanowisko pracy w pracowni cukierniczej zgodnie z zasadami GOZ, ergonomii, BHP i higieny;
- dobierać techniki obróbki termicznej z uwzględnieniem zużycia energii i oczekiwanych efektów cukierniczych;
- planować produkcję cukierniczą w sposób ograniczający nadprodukcję i straty surowców;
- stosować system FIFO, prawidłowo przechowywać produkty oraz oznaczać partie i terminy przydatności;
- wykorzystywać produkty lokalne i sezonowe do przygotowywania wyrobów cukierniczych;
- dokładnie porcjować surowce i dostosowywać wielkość wyrobów do potrzeb klientów;
- racjonalnie wykorzystywać pozostałości kremów, ciast, owoców i innych surowców do przygotowania nowych, bezpiecznych wyrobów;
- ograniczać zużycie wody, energii i materiałów opakowaniowych podczas produkcji;

- segregować odpady oraz organizować recykling, kompostowanie i zwrot opakowań;
- informować klientów o składzie, sezonowości i środowiskowych aspektach oferowanych wyrobów;
- wdrażać w zespole zasady ograniczania odpadów i racjonalnego gospodarowania zasobami.

Po ukończeniu usługi uczestnicy będą przygotowani do pracy w cukierniach, pracowniach cukierniczych, piekarniach z działem cukierniczym, restauracjach, kawiarniach, hotelach, firmach cateringowych, zakładach żywienia zbiorowego oraz innych podmiotach prowadzących produkcję gastronomiczną. Zdobyte umiejętności będą mogły być wykorzystywane także przy prowadzeniu własnej działalności w zakresie zrównoważonego cukiernictwa.

Moduł 1. Zasady GOZ i organizacja zrównoważonej pracowni cukierniczej	organizacja ergonomicznego i bezpiecznego stanowiska pracy; zasady BHP i higieny produkcji; dobór energooszczędnych urządzeń gastronomicznych; systemy zarządzania energią i odzysku ciepła; planowanie pracy zespołu i wdrażanie procedur GOZ.
Moduł 2. Racjonalne gospodarowanie surowcami i ograniczanie strat żywności	planowanie zapotrzebowania na surowce cukiernicze; system FIFO, datowanie partii i kontrolowanie terminów przydatności; prawidłowe przechowywanie produktów i półproduktów; ograniczanie nadprodukcji oraz strat magazynowych; racjonalne porcjowanie składników; bezpieczne wykorzystywanie pozostałości kremów, ciast, owoców i innych surowców.
Moduł 3. Produkty lokalne i sezonowe w zrównoważonym cukiernictwie	klasyfikacja produktów sezonowych i okresy ich dostępności; współpraca z lokalnymi dostawcami; dobór surowców do sezonowych wyrobów cukierniczych; projektowanie receptur z wykorzystaniem dostępnych produktów; dostosowywanie wielkości porcji do potrzeb klientów; komunikowanie klientom zalet produktów lokalnych, sezonowych i ekologicznych.
Moduł 4. Energooszczędne techniki produkcji cukierniczej – zajęcia praktyczne	porównanie energochłonności metod obróbki termicznej; dobór temperatury, czasu i parametrów pracy urządzeń; przygotowywanie wyrobów cukierniczych zgodnie z zasadami GOZ; wykorzystywanie pozostałości produkcyjnych do tworzenia nowych wyrobów; racjonalne wykorzystanie wody i energii; ocena jakości, estetyki oraz efektywności surowcowej wykonanych produktów

Moduł 5. Gospodarowanie wodą, opakowaniami i odpadami w gastronomii	rozwiązania ograniczające zużycie i umożliwiające odzysk wody; segregowanie odpadów opakowaniowych i organicznych; zwrot opakowań do dostawców oraz współpraca z firmami recyklingowymi; kompostowanie i przekazywanie odpadów do biogazowni; dobór opakowań zgodnych z zasadami GOZ; przygotowanie procedur oszczędzania zasobów; motywowanie zespołu do stosowania rozwiązań środowiskowych.
---	--

Szkolenie podzielone jest na

zajęcia praktyczne 16 godzin oraz 12 teoria

walidacja 2 godziny

Sposób organizacji walidacji i nadania kwalifikacji

Walidacja efektów uczenia się odbędzie się w ostatnim dniu realizacji usługi, po zakończeniu części edukacyjnej. Będzie stanowiła **odrębny element usługi**, wyraźnie wyodrębniony w harmonogramie od zajęć szkoleniowych i przerw. Czas walidacji jest wliczony do całkowitego czasu trwania usługi.

Walidacja zostanie przeprowadzona przez osobę odpowiedzialną za walidację, która nie prowadzi procesu kształcenia. Osoba prowadząca szkolenie nie będzie ingerowała w przebieg walidacji, ocenę uczestników ani wynik weryfikacji.

Warunkiem dopuszczenia do walidacji jest obecność uczestnika na co najmniej **80% zajęć objętych programem usługi**, potwierdzona na podstawie list obecności.

Walidacja będzie służyła sprawdzeniu osiągnięcia efektów uczenia się określonych dla kwalifikacji:

„Specjalista ds. gastronomii z elementami GOZ” – kod kwalifikacji ICVC/GOZ 22578.08.

Po uzyskaniu pozytywnego wyniku walidacji uczestnikowi zostanie nadana wskazana kwalifikacja oraz wydany dokument potwierdzający jej uzyskanie przez uprawnioną instytucję certyfikującą. Uzyskanie kwalifikacji będzie uzależnione od pozytywnego wyniku walidacji, a nie wyłącznie od uczestnictwa w szkoleniu.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Moduł 1. Zasady GOZ i organizacja zrównoważonej pracy w gastronomii	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	18-09-2026	08:00	11:30	03:30
2 z 20 -	Przerwa	-	18-09-2026	11:30	12:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 20 Moduł 1. Zasady GOZ i organizacja zrównoważonej pracowni cukierniczej	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	18-09-2026	12:00	14:30	02:30
4 z 20 -	Przerwa	-	18-09-2026	14:30	15:00	00:30
5 z 20 Moduł 1. Zasady GOZ i organizacja zrównoważonej pracowni cukierniczej	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	18-09-2026	15:00	16:00	01:00
6 z 20 Moduł II Racjonalne gospodarowanie surowcami i ograniczenie strat żywności	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	19-09-2026	08:00	11:30	03:30
7 z 20 -	Przerwa	-	19-09-2026	11:30	12:00	00:30
8 z 20 Moduł II Racjonalne gospodarowanie surowcami i ograniczenie strat żywności	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	19-09-2026	12:00	13:30	01:30
9 z 20 -	Przerwa	-	19-09-2026	13:30	14:00	00:30
10 z 20 Moduł II Racjonalne gospodarowanie surowcami i ograniczenie strat żywności	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	19-09-2026	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 20 Moduł 3. Produkty lokalne i sezonowe w zrównoważonym cukiernictwie	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	20-09-2026	08:00	11:30	03:30
12 z 20 -	Przerwa	-	20-09-2026	11:30	12:00	00:30
13 z 20 Moduł 4. Energooszczędne techniki produkcji cukierniczej – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	20-09-2026	12:00	14:00	02:00
14 z 20 -	Przerwa	-	20-09-2026	14:00	14:30	00:30
15 z 20 Moduł 4. Energooszczędne techniki produkcji cukierniczej – zajęcia praktyczne	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	20-09-2026	14:30	16:00	01:30
16 z 20 Moduł 5. Gospodarowanie wodą, opakowaniami i odpadami w gastronomii	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	21-09-2026	08:00	10:30	02:30
17 z 20 -	Przerwa	-	21-09-2026	10:30	11:00	00:30
18 z 20 Moduł 5. Gospodarowanie wodą, opakowaniami i odpadami w gastronomii	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	21-09-2026	11:00	11:30	00:30
19 z 20 -	Przerwa	-	21-09-2026	11:30	12:00	00:30
20 z 20 -	Walidacja	-	21-09-2026	12:00	14:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	30:00
w tym suma godzin zajęć	24:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	34:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 640,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 640,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	188,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	188,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	50,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	30:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Szałaj

Agnieszka Szałaj – trener praktycznej nauki zawodu cukiernika, posiadająca wieloletnie doświadczenie zawodowe w branży cukierniczej oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń i warsztatów zawodowych. Specjalizuje się w przygotowywaniu tradycyjnych i nowoczesnych wyrobów cukierniczych, w tym ciast, tortów, deserów, kremów, mas cukierniczych oraz dekoracji okolicznościowych.

W swojej pracy łączy wiedzę technologiczną z praktycznymi umiejętnościami wykorzystywanymi na co dzień w produkcji cukierniczej. Posiada doświadczenie w zakresie organizacji procesu produkcyjnego, doboru surowców, stosowania zasad HACCP oraz utrzymania wysokich standardów jakości i bezpieczeństwa żywności. Na bieżąco rozwija swoje kompetencje poprzez udział w szkoleniach branżowych oraz śledzenie aktualnych trendów w cukiernictwie.

Podczas realizacji usług szkoleniowych przekazuje uczestnikom praktyczną wiedzę niezbędną do wykonywania zawodu cukiernika oraz przygotowuje ich do samodzielnego wykonywania wyrobów cukierniczych zgodnie z wymaganiami kwalifikacji ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik. Posiadane doświadczenie zawodowe i dydaktyczne gwarantuje wysoki poziom merytoryczny prowadzonych zajęć oraz skuteczne przygotowanie uczestników do walidacji i egzaminu kwalifikacyjnego.

Jeżeli Agnieszka Szałaj posiada konkretne kwalifikacje (np. tytuł mistrza cukiernictwa, technika technologii żywności, certyfikaty branżowe lub liczbę lat doświadczenia), mogą przygotować opis zgodny z wymaganiami BUR, który będzie jeszcze

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach usługi uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne niezbędne do realizacji szkolenia, obejmujące materiały szkoleniowe w formie elektronicznej lub papierowej, skrypty, instrukcje technologiczne, receptury cukiernicze, materiały ćwiczeniowe oraz notatki opracowane przez trenera.

Podczas zajęć praktycznych uczestnikom zostaną zapewnione wszystkie surowce, półprodukty, narzędzia, urządzenia oraz sprzęt niezbędny do wykonywania wyrobów cukierniczych i realizacji ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy będą korzystać z profesjonalnego wyposażenia wykorzystywanego w codziennej pracy cukiernika.

Materiały przekazywane uczestnikom umożliwią utrwalenie zdobytej wiedzy, samodzielne wykonywanie ćwiczeń oraz wykorzystanie nabytych umiejętności w praktyce zawodowej po zakończeniu szkolenia. Materiały szkoleniowe są uwzględnione w cenie usługi

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w usłudze jest zgłoszenie udziału za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych oraz dopełnienie wszystkich formalności związanych z procesem rekrutacji.

Uczestnik zobowiązany jest do zapisania się na usługę za pośrednictwem BUR najpóźniej na 1 dzień przed terminem rozpoczęcia szkolenia.

Ze względu na praktyczny charakter szkolenia oraz konieczność osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, uczestnik zobowiązany jest do obecności na poziomie minimum 80% czasu trwania usługi.

Uczestnik powinien posiadać stan zdrowia umożliwiający udział w zajęciach praktycznych realizowanych podczas szkolenia.

Usługa może zostać poddana monitoringowi, kontroli, audytowi lub ewaluacji przez uprawnione instytucje, w szczególności administratora BUR, operatora, instytucje finansujące lub inne podmioty uprawnione do przeprowadzenia kontroli. Uczestnik zobowiązany jest do udzielania informacji związanych z realizacją usługi oraz udziału w badaniach ewaluacyjnych, jeśli będą wymagane.

Informacje dodatkowe

Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji „**Specjalista ds. gastronomii z elementami GOZ**”, oznaczonej kodem **ICVC/GOZ 22578.08**. Warunkiem uzyskania kwalifikacji i dokumentu potwierdzającego jej nabycie jest osiągnięcie wymaganych efektów uczenia się oraz uzyskanie pozytywnego wyniku walidacji przeprowadzonej przez uprawnioną osobę.

Usługa wpisuje się w obszar **zielonych kompetencji**, ponieważ przygotowuje uczestników do wdrażania w gastronomii zasad gospodarki o obiegu zamkniętym. Uczestnicy nauczą się ograniczać straty żywności, racjonalnie gospodarować wodą i energią, stosować energooszczędne metody obróbki, wykorzystywać produkty lokalne i sezonowe, segregować i zagospodarowywać odpady oraz wdrażać procedury zmniejszające negatywny wpływ działalności gastronomicznej na środowisko. Nabyte kompetencje wspierają transformację przedsiębiorstw w kierunku działalności zasobooszczędnej, niskoemisyjnej i zgodnej z zasadami zrównoważonego rozwoju.

Adres

ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 20/10
11-100 Lidzbark Warmiński
woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



SANDRA PIÓRKOWSKA

E-mail centrum@biurolw.com

Telefon (+48) 533 442 611