



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

SZKOLENIE SZEFA KUCHNI

Numer usługi 2026/08/06/170161/3732539

📍 Sopot

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 16.11.2026 do 18.11.2026

2 973,00 PLN brutto

2 417,07 PLN netto

123,88 PLN brutto/h

100,71 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pełniących lub przygotowujących się do pełnienia funkcji kierowniczych w gastronomii, w szczególności szefów kuchni, zastępców szefa kuchni (sous chef), doświadczonych kucharzy oraz menedżerów lokali gastronomicznych.

Usługa dedykowana jest osobom posiadającym praktyczne doświadczenie w pracy w kuchni, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie zarządzania zespołem, organizacji pracy kuchni, kontroli kosztów (w tym food cost), a także wdrażania i utrzymania standardów jakości oraz bezpieczeństwa żywności (GHP/GMP/HACCP).

Szkolenie odpowiada na potrzeby osób dążących do zwiększenia efektywności operacyjnej lokalu gastronomicznego, poprawy rentowności działalności oraz budowania świadomego przywództwa w zespole.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

23

Data zakończenia rekrutacji

09-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 usługi jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego zarządzania pracą kuchni w lokalu gastronomicznym. Uczestnik nabędzie umiejętności organizacji zespołu, skutecznej komunikacji i delegowania zadań, kalkulacji i kontroli food cost, tworzenia rentownego menu oraz receptur. Pozna zasady prowadzenia dokumentacji zgodnie z GHP/GMP/HACCP oraz przygotowania do kontroli sanitarnej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje rolę szefa kuchni w zarządzaniu zespołem i organizacji pracy kuchni.	opisuje zadania szefa kuchni na tle struktury lokalu gastronomicznego,	Test teoretyczny
	rozdziela role i odpowiedzialności pracowników kuchni,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie autorytetu i komunikacji w zespole,	Test teoretyczny
	planuje sposób delegowania zadań i motywowania pracowników.	Test teoretyczny
Organizuje pracę kuchni z uwzględnieniem standaryzacji procesów i przepisów sanitarno-higienicznych.	określa elementy standardów GHP/GMP/HACCP,	Test teoretyczny
	analizuje dokumentację wymaganą podczas kontroli HŻŻ,	Test teoretyczny
	charakteryzuje sposób przechowywania żywności zgodnie z przepisami,	Test teoretyczny
	planuje działania w przypadku niezapowiedzianej kontroli.	Test teoretyczny
Projektuje menu dopasowane do specyfiki lokalu oraz zasad rentowności.	analizuje raporty sprzedażowe i możliwości techniczne lokalu,	Test teoretyczny
	określa zasady tworzenia kart menu i oznaczeń alergenów,	Test teoretyczny
	planuje kartę dań zgodną z założeniami biznesowymi,	Test teoretyczny
	ocenia wpływ receptur i produktów na rentowność.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kalkuluje koszty produkcji gastronomicznej i analizuje rentowność działalności.	oblicza Food Cost dla wybranych receptur,	Test teoretyczny
	rozdziela koszty stałe i zmienne w lokalu gastronomicznym,	Test teoretyczny
	analizuje wpływ strat produkcyjnych na opłacalność,	Test teoretyczny
	interpretuje wyniki inwentaryzacji i proponuje działania optymalizacyjne.	Test teoretyczny
Kontroluje kluczowe obszary funkcjonowania kuchni w celu zwiększenia efektywności.	identyfikuje obszary wymagające stałej kontroli (np. zapasy, wydajność pracy),	Test teoretyczny
	analizuje dane związane z kosztami pracy i sprzedaży,	Test teoretyczny
	ocenia efektywność pracowników w kontekście kosztów,	Test teoretyczny
	proponuje rozwiązania usprawniające funkcjonowanie kuchni.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

SZKOLENIE SZEFA KUCHNI

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **24 godziny** (3 dni po 8 godzin). Podział godzin: **24 godziny teoretyczne** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień I / 09:00 - 17:00 / 8h

- Rola szefa kuchni i jego realny wpływ na funkcjonowanie lokalu
- Funkcje zarządzania w lokalu gastronomicznym i zadania szefa kuchni
- Zarządzanie pokoleniami X, Y, Z – różnice
- Zakresy obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach
- Hierarchia i schemat organizacji pracowników kuchni
- Standaryzacja pracy na kuchni – regulamin, funkcje, mapa komunikacji
- Świadome budowanie autorytetu w zespole
- Komunikacja z personelem – jak rozmawiać
- Expose szefa jako istotne narzędzie budowania autorytetu
- Delegowanie zadań – jak prawidłowo zarządzać pracą
- Motywowanie pracowników i budowanie ich zaangażowania

Dzień II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Analiza rynku gastronomii i metody konkurencyjności na rynku
- Profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu
- Karty menu – zasady tworzenia, obowiązkowe informacje, układ
- Analiza możliwości technicznych
- Analiza raportów sprzedażowych
- Projektowanie zysku z karty menu
- Podstawy tworzenia receptury kuchennej
- Karta rozbioru produktu i jej zastosowanie
- Rodzaje kontroli i uprawnienia inspektorów sanitarnych
- Lista niezbędnych dokumentów podczas kontroli HŻŻ
- Przebieg niezapowiedzianej kontroli – jak się przygotować
- Prawidłowy sposób sporządzania listy alergenów
- Przetwory własne – jakie wytyczne trzeba spełnić, aby sprzedawać wyroby własne
- Mrożenie produktów – kiedy jest możliwe i w jakich warunkach
- Przechowywanie żywności – zasady segregacji w chłodni i lodówkach
- Praktyczne zarządzanie i prowadzenie dokumentacji GHP/GMP/HACCP

Dzień III / 09:00 - 17:00 / 8h

- Rola szefa kuchni w zarządzaniu kosztami
- Wyznaczenie obszarów do ścisłej i systematycznej kontroli
- Omówienie kosztów stałych i zmiennych
- Food Cost – kalkulacja i analiza
- Analizy Food Cost, wyciąganie wniosków i wprowadzanie zmian
- Podstawy tworzenia prawidłowej receptury
- Receptura a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom
- Inwentaryzacje miesięczne – zasady i cele
- Kontrola kosztów a pracownicy
- Zarządzanie sprzedażą
- Kształtowanie cen sprzedaży
- Koszty wynagrodzeń i koszty pracy – wydajność i efektywność
- Analiza rentowności działalności gastronomicznej
 - Test wiedzy wewnętrzny

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 28

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 ola szefa kuchni w lokalu gastronomicznym Rola szefa kuchni, jego wpływ na funkcjonowanie lokalu, podstawowe funkcje zarządzania oraz zakres odpowiedzialności na stanowisku.	Zajęcia	Marcin Banach	16-11-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 28 -	Przerwa	-	16-11-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 28 Zarządzanie zespołem kuchni Zarządzanie zespołem kuchennym z uwzględnieniem różnic pokoleniowych, podziału obowiązków oraz struktury organizacyjnej kuchni.	Zajęcia	Marcin Banach	16-11-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 28 -	Przerwa	-	16-11-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 28 Standaryzacja i komunikacja w kuchni Standaryzacja pracy w kuchni, regulaminy, zakresy obowiązków oraz zasady skutecznej komunikacji z personelem.	Zajęcia	Marcin Banach	16-11-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 28 -	Przerwa	-	16-11-2026	13:30	14:00	00:30
7 z 28 Budowanie autorytetu szefa kuchni Budowanie autorytetu lidera w zespole kuchennym oraz wykorzystanie exposé szefa jako narzędzia zarządzania personelem.	Zajęcia	Marcin Banach	16-11-2026	14:00	15:30	01:30
8 z 28 -	Przerwa	-	16-11-2026	15:30	15:45	00:15
9 z 28 Delegowanie i motywowanie pracowników Delegowanie zadań, organizacja pracy zespołu oraz motywowanie pracowników i budowanie ich zaangażowania.	Zajęcia	Marcin Banach	16-11-2026	15:45	17:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 28 Analiza rynku i oferta gastronomiczna na Analiza rynku gastronomicznego, metody konkutowania oraz tworzenie menu dopasowanego do specyfiki lokalu.	Zajęcia	Marcin Banach	17-11-2026	09:00	10:30	01:30
11 z 28 -	Przerwa	-	17-11-2026	10:30	10:45	00:15
12 z 28 Karta menu i sprzedaż Zasady tworzenia karty menu, wymagane informacje, analiza zaplecza technicznego oraz raportów sprzedażowych.	Zajęcia	Marcin Banach	17-11-2026	10:45	12:00	01:15
13 z 28 -	Przerwa	-	17-11-2026	12:00	12:15	00:15
14 z 28 Rentowność menu i receptury Projektowanie zysku z menu, podstawy tworzenia receptur oraz zastosowanie kart rozbioru produktu.	Zajęcia	Marcin Banach	17-11-2026	12:15	13:00	00:45
15 z 28 -	Przerwa	-	17-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 28 Kontrole sanitarne i dokumentacja Rodzaje kontroli sanitarnych, wymagane dokumenty oraz przygotowani e lokalu do kontroli niezapowiedzi anych.	Zajęcia	Kinga Cybulska	17-11-2026	13:30	15:00	01:30
17 z 28 -	Przerwa	-	17-11-2026	15:00	15:15	00:15
18 z 28 GHP/GMP/HA CCP w praktyce Zasady alergenów, przetworów własnych, mrożenia i przechowywa nia żywności oraz prowadzenie dokumentacji GHP/GMP/HA CCP.	Zajęcia	Kinga Cybulska	17-11-2026	15:15	17:00	01:45
19 z 28 Zarządzanie kosztami gastronomii Rola szefa kuchni w kontroli kosztów, obszary wymagające nadzoru oraz koszty stałe i zmienne.	Zajęcia	Marcin Banach	18-11-2026	09:00	10:30	01:30
20 z 28 -	Przerwa	-	18-11-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 28 Food Cost i receptury Kalkulacja i analiza Food Cost, wyciąganie wniosków oraz wpływ receptur na straty w produkcji.	Zajęcia	Marcin Banach	18-11-2026	10:45	12:15	01:30
22 z 28 -	Przerwa	-	18-11-2026	12:15	12:30	00:15
23 z 28 Straty i inwentaryzacja e Identyfikacja strat, zasady inwentaryzacji i oraz rola pracowników w kontroli kosztów.	Zajęcia	Marcin Banach	18-11-2026	12:30	13:30	01:00
24 z 28 -	Przerwa	-	18-11-2026	13:30	14:00	00:30
25 z 28 Sprzedaż i polityka cenowa Zarządzanie sprzedażą, kształtowanie cen oraz analiza kosztów pracy i wynagrodzeń.	Zajęcia	Marcin Banach	18-11-2026	14:00	15:30	01:30
26 z 28 -	Przerwa	-	18-11-2026	15:30	15:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 28 Rentowność lokalu gastronomicznego Analiza rentowności działalności gastronomicznej i ocena efektywności prowadzenia lokalu.	Zajęcia	Marcin Banach	18-11-2026	15:45	16:30	00:45
28 z 28 -	Walidacja	-	18-11-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	19:45
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	03:45
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	27:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 973,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 417,07 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,71 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Kinga Cybulska

Ekspertka Akademii Gastronomii z ponad 21-letnim doświadczeniem w obszarze bezpieczeństwa żywności i higieny sanitarnej. Politolożka z wykształcenia, specjalistka BHP, autorka oraz doradczyni w zakresie prawa żywnościowego i jego praktycznej interpretacji. Posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń oraz doradztwa dla branży HoReCa, w tym restauracji, stołówek, kuchni przedszkolnych, sieci gastronomicznych oraz podmiotów świadczących usługi cateringowe.

W ramach szkoleń Akademii Gastronomii przekazuje wiedzę z zakresu GHP, GMP i HACCP, wymagań sanitarnych, zasad kontroli i dokumentacji niezbędnej w codziennym funkcjonowaniu lokali gastronomicznych. Łączy znajomość przepisów z praktycznym podejściem i doświadczeniem we wdrażaniu standardów higieny w różnych typach działalności gastronomicznej.

Jej szkolenia cenione są za jasność przekazu, konkretne wskazówki oraz wysoką użyteczność w realiach pracy lokali gastronomicznych.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.



2 z 2

Marcin Banach

Specjalizacja: polska kuchnia nowoczesna. Prowadzi szkolenia: Szef Kuchni, Profesjonalny Kucharz, Kuchnia Polska, Komunikacja i Motywowanie.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Informacje dodatkowe

Cena usługi podana jest w wartości netto. Do ceny doliczany jest podatek VAT 23%.

W przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych, usługa korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. b ustawy o VAT.

Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10
81-841 Sopot
woj. pomorskie

Akademia Gastronomii mieści się w Sopocie przy ul. Broniewskiego 10. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Akademia Gastronomii

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 780 760 240