

## Oferta szkoleniowa StarChef.pl by Jarek Walczyk

Jarek Walczyk - doświadczony szef kuchni i restaurator. Prezes stowarzyszenia Klubu Szefów Kuchni. Trener, Szkoleniowiec branżowy, Ambasador marek, Queen's British Lamb, Bunge. Swoją wiedzą i doświadczeniem wspiera również inwestorów z branży HoReCa, konsultując projekty hoteli i restauracji na etapie planowania i realizacji. Dzięki dogłębnej analizie koncepcji doradza w zakresie optymalizacji procesów, doboru wyposażenia i tworzenia unikalnych doświadczeń kulinarnych, które przyciągają gości i budują renomę miejsca.

- Wikipedia: [https://pl.wikipedia.org/wiki/Jaros%C5%82aw\\_Walczyk](https://pl.wikipedia.org/wiki/Jaros%C5%82aw_Walczyk)
- Home: <http://www.jaroslaw-walczyk.pl/>
- <http://www.klubszefowkuchni.eu/>

Należy do grona najlepszych mistrzów kulinarnych w kraju. Gotuje według własnych przepisów, tworzy receptury dla przemysłu spożywczego, jest cenionym doradcą, który z determinacją i profesjonalizmem pomaga w otwieraniu nowych restauracji i hoteli. Jego wszechstronne kompetencje czynią go niezastąpionym partnerem dla wszystkich, którzy pragną osiągnąć sukces w świecie gastronomii.

Właściwą karierę rozpoczął na morzu, pracując na statkach pasażerskich pod międzynarodowymi banderami. Po zejściu na ląd pracował w prestiżowych hotelach jako dyrektor gastronomii i dyrektor hotelu. Co więcej, otworzył kilka prestiżowych hoteli i restauracji, które zyskały uznanie gości, jak i krytyków. Dziś swoim nazwiskiem firmuje karty menu w wielu lokalach. Swoją wiedzą dzieli się w autorskich felietonach na łamach prasy branżowej. Zasiada w jury znanych konkursów kulinarnych, bierze czynny udział w rozwijaniu świadomości i wiedzy o branży. Jako doświadczony menadżer i znawca sztuki kulinarnej, szkoli również pracowników restauracji z zakresu zarządzania, a kucharzy z tajników gotowania i prawidłowego przygotowania dań, przekazując im swoją pasję i wiedzę. Laureat wielu nagród branżowych. M.in.: Kreowanie dawnych przepisów w nowej odsłonie 2013, Hermesa 2015, Szef Roku 2015 czy Najlepsza restauracja roku. Pracował w restauracji Strefa, gdzie otrzymał rekomendację: dwa symbole sztućców Michelin Guide – Main Cities of Europe 2016. Osobowość kulinarna 2016, Michelin Guide – Main Cities of Europe 2017 –rekomendacja, dwa symbole sztućców. Były właściciel i szef kuchni restauracji Pink Lobster w Warszawie, która otrzymała trzy sztućce plus i tytuł Szef Kuchni region centralny 2018/trzy sztućce plus 2019. Grand Prix MT Targi Polska S.A. w 2019 r.

Był Współzałożycielem i Wiceprezesem Izby Gospodarczej Gastronomii Polskiej, Head Chef'a Bocuse d'Or Poland.

## **Tematy wdrażania nowych rozwiązań:**

1. Analiza i audyt obiektu gastronomicznego – ocena funkcjonowania i identyfikacja obszarów do poprawy.

### **SZKOLENIA PRAKTYCZNE:**

2. Przygotowanie nowej karty menu, ewolucja menu w nowoczesnej aranżacji
3. Praktyczne szkolenie z „Kuchni Polskiej” w nowoczesnym wydaniu to doskonała okazja do poznania nowych trendów i nauki przygotowywania smacznych i innowacyjnych dań.
4. Praktyczne szkolenie „Podstawy kuchni Włoskiej” (przystawki, zupy, dania główne, desery)
5. Praktyczne szkolenie „Podstawy kuchni Tajskiej”
6. Bufet śniadaniowy – organizacja, prezentacja i standaryzacja bufetu śniadaniowego to kluczowe elementy, które wpływają na jego atrakcyjność i powodzenie.
7. Bufet kolacyjny/Lunchowy - Organizacja, prezentacja i standaryzacja bufetów to kluczowe elementy, które wpływają na ich atrakcyjność i powodzenie.
8. Tworzenie dań Finger Food i Organizacja Bufetu - Organizacja, prezentacja i standaryzacja bufetu finger food to kluczowe elementy, które wpływają na jego atrakcyjność i powodzenie.
9. Praktyczne szkolenie z obróbki termicznej steków to doskonała okazja do nauki przygotowywania tych potraw w profesjonalny sposób.
10. Praktyczne szkolenie z obróbki ryb i owoców morza to doskonała okazja do nauki przygotowywania tych produktów w profesjonalny sposób.
11. Szkolenia z zakresu sosów zimnych i gorących - sosy, emulsje, redukcje, techniki i receptury
12. Praktyczne szkolenie z dań bankietowych i finger foodów to doskonała okazja do nauki przygotowywania tych potraw w profesjonalny sposób.
13. Sekrety idealnej obróbki termicznej steków, jagnięciny, drobiu i dziczyzny najwyższej jakości. Opanuj prawidłowe techniki kulinarne, dzięki którym Twoje dania z mięs premium zachwycą smakiem i aromatem.
14. Praktyczne szkolenie z Kuchni Wegańskiej w nowoczesnym wydaniu
15. Prezentacja dania na talerzu znaczącym wpływem na sprzedaż.
16. Wprowadzenie „zero waste” w kuchni optymalizacja kosztów

### **SZKOLENIA DYDAKTYCZNE:**

17. Szkolenie dla Managera Gastronomii - skuteczne zarządzanie i nowoczesne trendy
18. Szkolenie dla Managera Restauracji: Od Zarządzania do Liderowania
19. Szkolenie dla Szefa Kuchni - zarządzanie czynnikiem ludzkim to proces, który ma na celu efektywne wykorzystanie potencjału pracowników w celu osiągnięcia celów organizacji.
20. Menu engineering i optymalizacja kosztów w obiektach gastronomicznych.
21. Receptura, sposób przygotowania, kalkulacja dań i ich opłacalność w obiektach gastronomicznych.
22. Zamówienia i stan magazynowy to dwa kluczowe elementy, które decydują o sprawnym funkcjonowaniu obiektu gastronomicznego.
23. Rekrutacja nowego pracownika to proces, który ma na celu znalezienie i zatrudnienie osoby o odpowiednich kwalifikacjach i umiejętnościach do danego stanowiska.

24. Wdrożenie zakresów obowiązków pracowników i instrukcji stanowiskowych to proces, który ma na celu zapewnienie, że pracownicy znają swoje obowiązki i obowiązki innych pracowników, a także zasady i procedury obowiązujące w firmie.
25. Dobra współpraca z innymi działami przyczyni się do Twojego sukcesu.
26. Tworzenie i wprowadzanie nowych ofert dla gości restauracji to proces, który ma na celu zaspokojenie potrzeb i oczekiwań klientów, a także zwiększenie sprzedaży.
27. Komunikacja między liderami działów i działami jest kluczowa dla prawidłowego funkcjonowania każdej organizacji.
28. Reorganizacja pracy na zapleczu kuchennym – instrukcje stanowiskowe, procedura, komunikacja.
29. Jak znaleźć idealnego szefa kuchni?
30. „Angel Chief” w Twojej restauracji
31. Konsultacje A-Z – Jak otworzyć restaurację / hotel

**Metody Szkoleniowe:** Warsztaty praktyczne, Prezentacje multimedialne, Dyskusje i analiza przypadków, Kulinary Hackathon, Analiza mediów społecznościowych, Analiza kosztów, Warsztaty kreatywności, Tworzenie dokumentacji.

## 1. **Analiza i audyt obiektu gastronomicznego – ocena funkcjonowania i identyfikacja obszarów do poprawy.**

- 1) Karta menu A’La Carte  
Sezonowość/regionalność, kolejność dań, edycja tekstu, wewnętrzna konkurencja dań, alergeny, dania dla wegetarian, estetyka
- 2) Kalkulacje i opłacalność sprzedawanych dań  
Analiza receptur, wewnętrzna konkurencja cenowa, optymalizacja produktowa, wskazanie nierentownych produktów/dań
- 3) Zamówienia i stany magazynowy  
Transparentność w magazynach, FIFO, zabezpieczenie produktów, wielkość zamówień, straty na poziomie magazynowania, wykorzystanie opcji programu gastronomicznego
- 4) Zaangażowanie lidera i zespołu  
Podejście do pracy, odpowiedzialność, szacunek do współpracowników, dbałość o produkty, komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna, Znajomość procedur i instrukcji, znajomość karty menu, programy motywacyjne
- 5) Współpraca z innymi działami  
Relacje międzyludzkie, zaangażowanie, świadomość wspólnej odpowiedzialności
- 6) Serwis dań i ich jakość  
Logistyka produkcji, czas w jakim wydawane są dania, powtarzalność, jakość, estetyka
- 7) Oferty i propozycje menu dla grup zorganizowanych (wesela, urodziny, komunie itp.)  
Atrakcyjność ofert, kalkulacje, częstotliwość zmian, sezonowość, kulinarne atrakcje dodatkowe
- 8) Grafiki pracy zespołu i ich kontrola  
Optymalizacja kosztów pracowniczych, umiejętność zarządzania czasem
- 9) Zakresy obowiązków, instrukcje stanowiskowe  
Weryfikacja stworzonych dokumentów obiektu
- 10) Postawa właściciela

Zlecniodawca otrzyma precyzyjne wskazówki dotyczące słabych stron działalności gastronomicznej, co stworzy solidny fundament do podejmowania koniecznych zmian mających na celu poprawę rentowności i efektywności obiektu. To dokument, który służy jako roadmap do doskonalenia funkcjonowania restauracji.

## 2. **Przygotowanie nowej karty menu, ewolucja menu w nowoczesnej aranżacji**

- 1) Analiza sprzedaży  
Przegląd danych sprzedażowych z ostatnich 3 miesięcy.  
Identyfikacja dań najlepiej i najsłabiej sprzedających się.  
Analiza opinii gości dotyczących poszczególnych pozycji menu.
- 2) Identyfikacja mocnych stron menu  
Rozpoznanie dań, które przyciągają najwięcej gości.  
Uwzględnienie sezonowości i lokalnych składników.
- 3) Pozostawienie dań dobrze sprzedających się  
Opracowanie listy dań, które pozostaną w karcie.  
Dostosowanie przepisów, jeśli wymaga tego jakość lub wydajność przygotowania.
- 4) Propozycje nowych dań  
Tworzenie propozycji na podstawie analizy opinii gości i trendów kulinarnych.  
Uwzględnienie możliwości logistycznych i kosztów.  
Testowanie nowych receptur przed wprowadzeniem do menu.
- 5) Kalkulacja nowych dań  
Obliczenie kosztów jednostkowych każdego nowego dania.  
Opracowanie ceny sprzedaży na podstawie kosztów i oczekiwanej marży.
- 6) Opis sposobu przygotowania  
Szczegółowe instrukcje dla każdego dania, w tym:
  - o Lista składników.
  - o Dokładny proces przygotowania.
  - o Standardy czasowe przygotowania.
- 7) Szkolenie Pracowników - Nauka gotowania nowych dań  
Warsztaty praktyczne pod okiem szefa kuchni.  
Prezentacja technik przygotowania i obórki składników.
- 8) Aranżacja układania dań na talerzu  
Szkolenie z zasad estetyki serwowania potraw.  
Tworzenie spójnego stylu prezentacji dla całej karty.
- 9) Mise en place każdego stanowiska pracy  
Organizacja stanowiska pracy z uwzględnieniem nowego menu.  
Optymalizacja układu narzędzi i składników w celu skrócenia czasu przygotowania.
- 10) Procedury wydawania dań  
Standaryzacja procesów wydawania dań.  
Wdrożenie systemu komunikacji między zespołem kuchennym a obsługą sali.
- 11) Przygotowanie zespołu  
Szkolenie z technik pracy pod presją czasu.  
Ćwiczenia symulacyjne z dużą ilością zamówień.  
Analiza potencjalnych opóźnień i ich przyczyn.  
Wprowadzanie korekt w procesach, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Uczestnicy szkolenia "Przygotowanie Nowej Karty Menu i Ewolucja Menu w Nowoczesnej Aranżacji" stworzą nową kartę menu w sposób uporządkowany i bezstresowy, zdobywając kompleksową wiedzę i praktyczne umiejętności. Szkolenie obejmie analizę danych sprzedażowych, identyfikację najlepiej sprzedających się dań, tworzenie propozycji nowych potraw oraz kalkulację kosztów. Uczestnicy nauczą się, jak dostosować menu do oczekiwań gości, uwzględniając sezonowość składników i aktualne trendy kulinarne. Program szkolenia pozwoli na efektywne wprowadzenie zmian w karcie menu, optymalizację procesów w kuchni oraz poprawę komunikacji w zespole, co przyczyni się do sukcesu restauracji.

**3. Praktyczne szkolenie z „Kuchni Polskiej” w nowoczesnym wydaniu to doskonała okazja do poznania nowych trendów i nauki przygotowywania smacznych i innowacyjnych dań.**

- 1) Analiza współczesnych trendów kulinarnych w Polsce
- 2) Nowa trendy obróbki termicznej
- 3) Praktyczna obróbka termiczna mięs, ryb i warzyw
- 4) Wpływ temperatury wewnętrznej produktu na jakość i wydajność
- 5) Rozwinięcie umiejętności łączenia smaków i tekstur
- 6) Nauka komponowania i dekorowania dań
- 7) Gotowanie zupy – tradycyjne polskie zupy
- 8) Praktyczne przygotowanie sosów i emulsji
- 9) Dodatki skrobiowe w nowym wydania
- 10) Zakąski ciepłe w sosach i emulsjach
- 11) Potrawy związane z poszczególnymi porami roku
- 12) Przystawki i sałatki w kuchni Polskiej
- 13) Sztuka aranżacji talerza w nowoczesnym stylu
- 14) Zasady tworzenia karty menu – poszczególne procesy
- 15) Jak budować markę w świecie kulinarnych mediów społecznościowych

Uczestnicy szkolenia zyskają wiedzę na temat najnowszych trendów kulinarnych w Polsce, nowoczesnych technik obróbki termicznej, komponowania i dekorowania dań, a także praktyczne nauki przygotowywania tradycyjnych potraw polskich. Szkolenie pozwoli uczestnikom zdobyć umiejętności tworzenia nowoczesnych aranżacji na talerzu w nowoczesnej kuchni. W ramach szkolenia zostaną omówione również zasady tworzenia karty menu oraz sposoby budowania marki w świecie kulinarnych mediów

**4. Praktyczne szkolenie „Podstawy kuchni Włoskiej”**

- 1) Historia i kultura kulinarne Włoch:  
Charakterystyczne składniki i ich jakość  
Podstawowe smaki i aromaty w kuchni włoskiej  
Tekstura dań i połączenia smakowe  
Pasta, Risotto i Zupy
- 2) Techniki przygotowywania makaronów:  
Sztuka przyrządzania risotto  
Zupy tradycyjne i nowoczesne  
Przygotowywanie różnorodnych potraw na bazie risotto i makaronu
- 3) Różnorodność Antipasti:  
Przygotowanie tradycyjnych przekąsek  
Sztuka komponowania zestawów  
Wykorzystanie lokalnych produktów
- 4) Klasyczne dania mięsne i rybne:  
Osiągnięcie perfekcji w przyrządzaniu mięs i ryb  
Tradycyjne metody gotowania  
Dopasowanie sosów do dań  
Nauczymy się, jak wybierać odpowiednie produkty do risotta i past
- 5) Desery Włoskie:  
Przygotowywanie Tiramisu, Panna Cotty, Cantuccini i innych słodkich specjałów  
Dekoracja deserów zgodnie z włoską estetyką

Uczestnicy szkolenia "Sztuka Kuchni Włoskiej" zyskają wszechstronną wiedzę i praktyczne umiejętności, umożliwiające profesjonalne operowanie technikami włoskiej kuchni. Szkolenie obejmie historię i kulturę kulinarne Włoch, przygotowywanie makaronów, risotto, antipasti, dania mięsne i rybne, a także desery. Uczestnicy nauczą się wybierać odpowiednie produkty, komponować dania, oraz zdobędą umiejętności prezentacji i dekoracji potraw zgodnie z

włoską estetyką. Szkolenie dostarczy praktycznej wiedzy, umożliwiając przygotowywanie pysznych i tradycyjnych włoskich potraw.

#### **5. Praktyczne szkolenie „Podstawy Kuchni Tajskiej”**

- 1) Historia i kultura kulinarna Tajlandii  
Charakterystyczne składniki i ich unikalna jakość (np. trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, tamaryndowiec).  
Kluczowe smaki w kuchni tajskiej: słodki, kwaśny, ostry, słony i gorzki.  
Równowaga smaków jako podstawa tajskiej kuchni.  
Tekstura dań i sposoby ich komponowania.  
Popularne potrawy, takie jak curry, stir-fry, zupy i sałatki.
- 2) Techniki kulinarne kuchni tajskiej  
Przygotowanie past curry: od podstaw do gotowych dań.  
Sztuka smażenia na woku (stir-fry).  
Przygotowywanie zup, takich jak Tom Yum i Tom Kha.  
Gotowanie ryżu jaśminowego i kleistego (sticky rice).  
Tworzenie dań na bazie makaronu, takich jak Pad Thai czy Pad See Ew.
- 3) Różnorodność tajskich przystawek (Appetizers)  
Tworzenie tradycyjnych tajskich przekąsek, takich jak spring rollsy czy sataye.  
Sztuka układania talerzy i dekoracji przy użyciu świeżych ziół i kwiatów.  
Wykorzystanie lokalnych produktów w nowoczesnych interpretacjach klasycznych przepisów.
- 4) Klasyczne dania główne z mięsem, rybami i owocami morza  
Techniki przygotowywania mięsa w stylu tajskim (np. grillowane kurczaki Gai Yang).  
Gotowanie ryb i owoców morza z wykorzystaniem past curry i tajskich ziół.  
Dopasowanie sosów i przypraw do konkretnych dań.  
Tworzenie dań wegańskich i wegetariańskich w duchu tajskiej kuchni.
- 5) Desery tajskie  
Przygotowanie klasycznych tajskich deserów, takich jak Mango Sticky Rice czy Tapioka z mlekiem kokosowym.  
Wykorzystanie owoców tropikalnych i mleka kokosowego jako podstawy deserów.  
Sztuka dekoracji deserów z użyciem naturalnych barwników i świeżych dodatków.

Uczestnicy szkolenia "Podstawy Kuchni Tajskiej" zdobędą kompleksową wiedzę i praktyczne umiejętności, które pozwolą im swobodnie operować technikami tajskiej kuchni. Szkolenie obejmie wprowadzenie do historii i kultury kulinarnej Tajlandii, naukę przygotowywania past curry, dań stir-fry, zup, przystawek, dań głównych oraz deserów. Uczestnicy nauczą się, jak wybierać odpowiednie produkty, balansować smaki, komponować dania oraz dekorować je zgodnie z estetyką tajskiej kuchni. Program szkolenia pozwoli na tworzenie autentycznych i smakowitych potraw tajskich, idealnych zarówno dla profesjonalistów, jak i pasjonatów kulinariów.

#### **6. Bufet śniadaniowy - organizacja, prezentacja i standaryzacja bufetu śniadaniowego to kluczowe elementy, które wpływają na jego atrakcyjność i powodzenie.**

- 1) Ustawienie bufetu śniadaniowego
- 2) Podział bufetu na strefy tematyczne
- 3) Komunikacja po między bufetami a zapleczem
- 4) Produkty i dnia jakie powinny się znaleźć na bufecie śniadaniowym
- 5) Sposób prezentacji produktów na półmisku
- 6) Instrukcja stanowiskowa pracowników śniadaniowych
- 7) Procedura śniadaniowa
- 8) Rozliczenie śniadania
- 9) Analiza wydawanych produktów proporcjonalna do ilości gości

Po ukończeniu szkolenia z zakresu organizacji, prezentacji i standaryzacji bufetu śniadaniowego, pracownicy kuchni i obsługi nabędą kluczową wiedzę potrzebną do

efektywnej pracy nad tym elementem gastronomicznego doświadczenia. Zdobędą umiejętności dotyczące właściwego ustawienia bufetu, podziału na strefy tematyczne, skutecznej komunikacji między bufetem a zapleczem, a także doboru produktów odpowiednich na bufecie śniadaniowym.

Szkolenie obejmie także aspekty prezentacji produktów na półmiskach, instrukcje stanowiskowe dla pracowników śniadaniowych, procedury śniadaniowe, oraz skuteczne rozliczenia śniadania. Analiza wydawanych produktów proporcjonalnie do ilości gości umożliwi pracownikom utrzymanie stałego standardu śniadań oraz dostosowanie się do zmiennych potrzeb gości. W rezultacie szkolenie przyczyni się do podniesienia atrakcyjności bufetu śniadaniowego i zwiększenia jego powodzenia.

## **7. Bufet kolacyjny/Lunchowy - Organizacja, prezentacja i standaryzacja bufetów to kluczowe elementy, które wpływają na ich atrakcyjność i powodzenie.**

- 1) Ustawienie bufetu kolacyjnego/lunchowego:
  - o Ergonomia i przepływ gości - zapewnienie swobodnego ruchu i dostępu do potraw.
  - o Estetyka i funkcjonalność - rozmieszczenie stołów, dekoracje, oświetlenie.
  - o Wykorzystanie przestrzeni - optymalne rozmieszczenie bufetów i stołów dla gości.
- 2) Podział bufetu na strefy tematyczne:
  - o Sałatki, przystawki, zupy, dania główne, dodatki, desery, napoje
- 3) Komunikacja pomiędzy bufetami a zapleczem:
  - o Sprawny system informowania o brakujących potrawach.
  - o Utrzymanie odpowiedniej temperatury dań.
  - o Szybkie i dyskretne uzupełnianie bufetów.
- 4) Produkty, jakie powinny się znaleźć na bufecie kolacyjnym/lunchowym:
  - o Zróżnicowane menu, uwzględniające diety specjalne (wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe).
  - o Dostosowanie oferty do pory roku i preferencji gości.
  - o Wysokiej jakości składniki.
- 5) Sposób prezentacji produktów:
  - o Estetyczne i apetyczne ułożenie potraw na półmiskach i w podgrzewaczach.
  - o Live cooking.
  - o Czytelne etykiety z nazwami dań i informacjami o alergenach.
  - o Dekoracje podkreślające charakter bufetu.
- 6) Instrukcja stanowiskowa pracowników:
  - o Zakres obowiązków (uzupełnianie bufetów, dbanie o czystość, obsługa gości).
  - o Standardy obsługi.
  - o Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
- 7) Procedura obsługi bufetu:
  - o Utrzymanie porządku i czystości w strefie bufetu.
  - o Pomoc gościom w wyborze dań.
  - o Dbanie o odpowiednią temperaturę potraw.
- 8) Rozliczenie bufetu:
  - o Kontrola zużycia produktów.
  - o Monitorowanie kosztów.
  - o Analiza popularności dań.
- 9) Analiza wydawanych produktów proporcjonalna do ilości gości:
  - o Optymalizacja ilości przygotowywanych potraw.
  - o Minimalizacja strat i marnowania żywności.
  - o Dostosowanie oferty do potrzeb gości.

Po ukończeniu szkolenia z zakresu organizacji, prezentacji i standaryzacji bufetów kolacyjnych i lunchowych, pracownicy kuchni i obsługi nabędą kluczową wiedzę i

umiejętności potrzebne do efektywnej pracy. Zdobędą umiejętności dotyczące właściwego ustawienia bufetu, podziału na strefy tematyczne, skutecznej komunikacji między bufetem a zapleczem, a także doboru produktów. Szkolenie obejmie także aspekty prezentacji produktów, instrukcje stanowiskowe dla pracowników, procedury obsługi, oraz skuteczne rozliczenie bufetu. Analiza wydawanych produktów umożliwi pracownikom utrzymanie stałego standardu oraz dostosowanie się do zmiennych potrzeb gości. W rezultacie szkolenie przyczyni się do podniesienia atrakcyjności bufetów i zwiększenia ich powodzenia.

**8. Tworzenie dań Finger Food i Organizacja Bufetu - Organizacja, prezentacja i standaryzacja bufetu finger food to kluczowe elementy, które wpływają na jego atrakcyjność i powodzenie.**

- 1) Techniki przygotowywania finger food:
  - o Dobór naczyń finger food
  - o Krojenie, formowanie, układanie
  - o Techniki smażenia, pieczenia, grillowania.
- 2) Przepisy na zimne finger food
- 3) Przepisy na ciepłe finger food
- 4) Przepisy na słodkie finger food
- 5) Ustawienie bufetu finger food:
  - o Ergonomia i przepływ gości - zapewnienie swobodnego ruchu i dostępu do potraw.
  - o Estetyka i funkcjonalność - rozmieszczenie stołów, dekoracje, oświetlenie, zastosowanie podwyższeń i pater.
  - o Wykorzystanie przestrzeni - optymalne rozmieszczenie bufetów i stołów dla gości.
  - o Dostępność sztućców i serwetek.
- 6) Podział bufetu na strefy tematyczne:
  - o Zimne przekąski (kanapki, tartinki, koreczki, roladki)
  - o Ciepłe przekąski (mini tarty, paszteciki, mini pizze)
  - o Wegetariańskie/Wegańskie
  - o Słodkie przekąski (mini desery, owoce)
- 7) Komunikacja pomiędzy bufetami a zapleczem:
  - o Sprawny system informowania o brakujących potrawach.
  - o Utrzymanie odpowiedniej temperatury dań.
  - o Szybkie i dyskretne uzupełnianie bufetów.
- 8) Produkty, jakie powinny się znaleźć na bufecie finger food:
  - o Zróżnicowane menu, uwzględniające diety specjalne (wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe).
  - o Dostosowanie oferty do pory roku i preferencji gości.
  - o Wysokiej jakości składniki.
  - o Różnorodność kolorów, tekstur i smaków.
- 9) Sposób prezentacji produktów:
  - o Budowanie bufetów, formy, konstrukcje, wykorzystanie
  - o Estetyczne i apetyczne ułożenie potraw na paterach, tacach i w szklanych naczyniach.
  - o Użycie miniaturowych naczyń i dekoracji.
  - o Czytelne etykiety z nazwami dań i informacjami o alergenach.
- 10) Instrukcja stanowiskowa pracowników:
  - o Zakres obowiązków (uzupełnianie bufetów, dbanie o czystość, obsługa gości).
  - o Standardy obsługi.
  - o Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
- 11) Procedura obsługi bufetu:
  - o Utrzymanie porządku i czystości w strefie bufetu.

- o Pomoc gościom w wyborze dań.
  - o Dbanie o odpowiednią temperaturę potraw.
- 12) Rozliczenie bufetu:
- o Kontrola zużycia produktów.
  - o Monitorowanie kosztów.
  - o Analiza popularności dań.
- 13) Analiza wydawanych produktów proporcjonalna do ilości gości:
- o Optymalizacja ilości przygotowywanych potraw.
  - o Minimalizacja strat i marnowania żywności.
  - o Dostosowanie oferty do potrzeb gości.

Po ukończeniu szkolenia z zakresu organizacji bufetu i tworzenia dań finger food, pracownicy kuchni i obsługi nabędą wiedzę i umiejętności potrzebne do efektywnej pracy. Zdobędą umiejętności dotyczące właściwego ustawienia bufetu, skutecznej komunikacji, a także doboru i prezentacji produktów. Szkolenie obejmie także instrukcje stanowiskowe, procedury obsługi, oraz skuteczne rozliczenie bufetu. Analiza wydawanych produktów umożliwi pracownikom utrzymanie stałego standardu oraz dostosowanie się do potrzeb gości. W rezultacie szkolenie przyczyni się do podniesienia atrakcyjności bufetu i zwiększenia jego powodzenia.

## **9. Praktyczne szkolenie z obróbki termicznej steków to doskonała okazja do nauki przygotowywania tych potraw w profesjonalny sposób.**

- 1) Wprowadzenie do świata steków:  
Rodzaje mięsa stosowane do przygotowywania steków  
Kluczowe cechy dobrego steku: marmurkowanie, grubość, jakość mięsa
- 2) Jakie mięso powinniśmy wybrać, na co zwracamy uwagę
- 3) Przygotowanie mięsa do obróbki termicznej:  
Marynaty i przyprawy co stosować  
Wpływ soli i przypraw na mięso
- 4) Techniki grillowania steków:  
Grillowanie na otwartym ogniu  
Grillowanie na patelni grillowej i gładkiej  
Wprowadzenie do techniki sous-vide.
- 5) Stopnie wysmażenia
- 6) Zastosowanie różnych technik obróbki termicznej dostosowany do rodzaju mięsa
- 7) Dodatki do steków - kompozycja smakowa
- 8) Dipy i sosy do mięsa
- 9) Krojenie i prezentacja dań

Uczestnicy szkolenia z obróbki steków i jagnięciny zdobędą wiedzę na temat wyboru odpowiednich elementów mięsa, stosowania różnych technik obróbki termicznej, dobierania dodatków skrobiowych, krojenia mięsa i prezentacji dań w profesjonalny sposób. Ponadto, uczestnicy poznają różne marynaty i przyprawy, które można stosować do mięsa, a także dowiedzą się, jakie stopnie wysmażenia są odpowiednie dla różnych rodzajów mięsa. Na szkoleniu zostaną również przedstawione różne dipy i sosy, które można podawać do mięsa. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą w stanie wdrożyć zasady obróbki termicznej mięsa i komponować dania w profesjonalny sposób.

## **10. Praktyczne szkolenie z obróbki ryb i owoców morza to doskonała okazja do nauki przygotowywania tych produktów w profesjonalny sposób.**

- 1) Jak rozpoznać świeżość produktu (np. tuńczyka)
- 2) Podział na sezonowość (np. w jakich miesiącach małże mają najwięcej mięsa około 33%)
- 3) Techniki filetowania i oprawiania owoców morza
- 4) Ryby i owoce morza w karcie menu

- 5) Solanka i przyprawy co stosować?
- 6) Obróbka termiczna i zasady jakimi powinniśmy się kierować
- 7) Przygotowanie produktu do smażenia, pieczenia, gotowania
- 8) Ryby i owoce morza i ich zastosowanie w sałatkach i zakąskach
- 9) Zrównoważona kompozycja smakowa dodatków
- 10) Aranżacja i prezentacja produktu

Po praktycznym szkoleniu z obróbki ryb i owoców morza, uczestnik zyska kompleksową wiedzę i umiejętności do profesjonalnego przygotowywania tych produktów. Pozna techniki rozpoznawania świeżości, sezonowość, a także opanuje umiejętności filetowania i oprawiania. Szkolenie obejmie także wprowadzanie ryb i owoców morza do menu, zastosowanie solanki i przypraw, obróbkę termiczną, przygotowanie do różnych metod gotowania oraz ich wykorzystanie w sałatkach i zakąskach.

Dzięki zdobytej wiedzy uczestnik poszerzy repertuar kulinarny, podniesie świadomość kulinarną, a także nauczy się tworzenia zrównoważonych kompozycji smakowych dodatków. W rezultacie, kucharz będzie w stanie przygotowywać różnorodne potrawy z ryb i owoców morza, zachwycające nie tylko smakiem, ale również atrakcyjnym wyglądem.

## **11. Szkolenia z zakresu sosów zimnych i gorących - sosy, emulsje, redukcje, techniki i receptury**

- 1) Rola sosów w gastronomii
  - o Historia i znaczenie sosów w różnych kuchniach świata.
  - o Jak sosy wpływają na smak i teksturę potraw?
- 2) Podział sosów na zimne i gorące
  - o Kryteria klasyfikacji.
  - o Przykłady popularnych sosów.
  - o Techniki obróbki termicznej: redukcja, emulgowanie, zagęszczanie
  - o Sosy z dodatkiem ziół i przypraw.
  - o Sosy owocowe i warzywne – zastosowanie w kuchniach fusion.
- 3) Sosy zimne: Winegrety, majonezowe, jogurtowe, śmietanowe, twarogowe
  - o Znaczenie sosów zimnych w kuchni - orzeźwienie, kontrast, balans
  - o Klasyfikacja sosów zimnych:

Winegrety:

  - o Winegret klasyczny: proporcje, emulgowanie, wariacje
  - o Winegrety smakowe: musztardowy, miodowy, cytrusowy
  - o Zastosowanie winegretów: sałatki, marynaty, dodatek do dań głównych

Sosy majonezowe:

  - o Majonez klasyczny: technika przygotowania, typowe błędy
  - o Aioli: technika przygotowania, wariacje
  - o Sos tatarski: składniki, technika, zastosowanie
  - o Remoulade: składniki, technika, zastosowanie

Sosy na bazie jogurtu/śmietany/twarogu:

  - o Sos tzatziki: składniki, technika, zastosowanie
  - o Sos raita: składniki, technika, wariacje
  - o Dipy jogurtowe/śmietanowe: ziołowe, pikantne
- 4) Przechowywanie i podawanie sosów zimnych
  - o Optymalne warunki przechowywania.
  - o Dekoracja i serwowanie.
- 5) Sosy gorące - Pięć klasycznych sosów kuchni francuskiej.
  - o Beshamel, Velouté, Espagnole, Hollandaise, Sauce Tomate.

- o Znaczenie sosów w kuchni - wpływ na smak, teksturę i prezentację dania
- o Klasyfikacja sosów gorących: podstawowe, pochodne, emulsje
- o Zasady higieny i bezpieczeństwa przy pracy z sosami
- o Omówienie sprzętu i narzędzi niezbędnych do przygotowywania sosów
- o Sosy pochodne:
  - Sosy na bazie sosu Espagnole: demi-glace, bordelaise, chasseur
  - Sosy na bazie velouté: suprême, allemande, normande
  - Sosy na bazie sosu pomidorowego: provençale, arrabbiata
- o Emulsje:
  - Sos holenderski: technika przygotowania, typowe błędy
  - Sos bearneseński: technika przygotowania, wariacje
  - Sos beurre blanc: technika przygotowania, zastosowanie
- 6) Nowoczesne podejście do sosów gorących
  - o Redukcje, glazury i fondy.
  - o Sosy na bazie bulionów i win.
- 7) Sosy gorące w kuchniach świata
  - o Azjatyckie sosy sojowe i curry.
  - o Włoskie sosy na bazie pomidorów i kremów.
- 8) Praktyczne warsztaty, przygotowanie klasycznych sosów od podstaw - techniki i praktyczne wskazówki
  - o Techniki obróbki termicznej: redukcja, emulgowanie, zagęszczanie
  - o Degustacja i analiza sosów - budowanie profilu smakowego
- 9) Zasady łączenia smaków i tekstur
  - o Jak balansować smak słodki, słony, kwaśny i umami?
- 10) Zagęszczanie sosów: metody klasyczne i współczesne
- 11) Błędy w przygotowywaniu sosów i ich korekta
  - o Rady, jak uratować zważony majonez, zbyt słony sos czy przypaloną redukcję.
- 12) Kreowanie własnych sosów
  - o Tworzenie unikalnych receptur z wykorzystaniem sezonowych składników.
- 13) Food pairing i serwowanie
  - o Jak dobrać odpowiedni sos do mięsa, ryb, warzyw czy deserów?
- 14) Techniki nakładania sosów na talerz
  - o Pędzle, pipety, krople i inne techniki artystyczne.
- 15) Wpływ kolorystyki i konsystencji na estetykę dania
  - o Jak sos może stać się głównym elementem wizualnym potrawy?

Uczestnicy szkolenia z sosów zimnych i gorących, zdobędzie wszechstronna wiedzę na temat roli sosów i ich historii oraz znaczenia w kuchniach świata. Poznają systemy klasyfikacji sosów, analizując zimne i gorące, oraz ich wpływ na smak, teksturę i estetykę.

Podczas szkoleń ćwiczone są kluczowe techniki, takie jak regulacja, emulgowanie i zagęszczanie. Przekazywane są zasady łączenia smaków, balansowanie słodczy, słoności, kwasowości i umami w celu komponowania harmonijnych profili smakowych. Omawiane są zasady food pairingu, czyli dobierane sosów do mięsa, ryb, warzyw i deserów, a także techniki artystycznego nakładania sosów na talerz.

## **12. Praktyczne szkolenie z dań bankietowych i finger foodów to doskonała okazja do nauki przygotowywania tych potraw w profesjonalny sposób.**

- 1) Wybór odpowiednich produktów do dań bankietowych i finger food
- 2) Kiedy podajemy dania bankietowe a kiedy finger food

- 3) Analiza kosztów przygotowania finger food
- 4) Porcjowanie i utrzymanie świeżości
- 5) Techniki przygotowywania potraw
- 6) Dekorowanie potraw

Po ukończeniu praktycznego szkolenia z dań bankietowych i finger foodów, uczestnicy zdobędą niezbędną wiedzę i umiejętności do profesjonalnego przygotowywania tych potraw. Szkolenie obejmuje wybór odpowiednich produktów, omawia kiedy najlepiej podawać dania bankietowe i finger food, analizuje koszty przygotowania finger food, a także uczy technik porcjowania i utrzymania świeżości potraw. Dodatkowo, uczestnicy zdobędą umiejętności przygotowywania potraw oraz ich dekorowania.

Dzięki zdobytej wiedzy i umiejętnościom, uczestnicy będą w stanie przygotować pyszne i eleganckie potrawy, doskonale wpisujące się w różne okazje, co z pewnością podniesie atrakcyjność i profesjonalizm ich usług kulinarnych.

### **13. Sekrety idealnej obróbki termicznej steków, jagnięciny, drobiu i dziczyzny najwyższej jakości. Opanuj prawidłowe techniki kulinarne, dzięki którym Twoje dania z mięs premium zachwycą smakiem i aromatem.**

- 1) Podstawowe narzędzie kucharza (wiedza) bez tego nie będzie smacznego i soczystego mięsa
- 2) Podział mięs na bezpieczne i niebezpieczne
- 3) Jakie gatunki mięsa powinny znajdować się w karcie menu i ich obróbka termiczna
- 4) Sezonowanie mięsa i przygotowanie do obróbki termicznej
- 5) Warsztaty kulinarne
- 6) Marynaty i czas w jakim powinny przebywać
- 7) Wiedza o produktach mięsnych w jaki sposób przygotować do obróbki termicznej
- 8) Grillowanie - Steki, comber jagnięcy, polędwica z jelenia itp.
- 9) Pieczenia – Pastrami, rostbief, udźce itp.
- 10) Smażenia – Sauté, panierowane na sucho, panierowane na mokro
- 11) Wolno gotowane – każdy rodzaj mięsa
- 12) Confit – każdy rodzaj mięsa
- 13) Temperatura mięsa zewnętrzna i wewnętrzna jaki ma wpływ na jakość i ocenę przez gości
- 14) Jaki sprzęt termiczny wykorzystywać by dania mięsne miały wysoką jakość i odpowiednią temperaturę (ponowna obróbka termiczna w jakich temperaturach)
- 15) Czy temperatura zewnętrzna i wewnętrzna ma znaczenie dla jakości mięsa
- 16) Jak przyprawiać i jakiej obróbce termicznej poddać produkt by wydobyć najlepszy smak i aromat

Uczestnik szkolenia otrzyma fundamentalną wiedzę dotyczącą procesów termicznej obróbki mięsa. Zdobędzie umiejętności związane z właściwym wykorzystaniem narzędzi kucharza, podziałem mięs, oraz odpowiednią obróbką termiczną. Szkolenie skupi się także na wiedzy o produktach mięsnych, w tym przygotowaniu ich do obróbki, a także istotnych kwestiach związanych z temperaturą mięsa zewnętrzną i wewnętrzną. Szef kuchni zdobędzie także praktyczną wiedzę dotyczącą sprzętu termicznego, przyprawiania oraz obróbki termicznej, co pozwoli mu wprowadzić smaczne i powtarzalne dania do karty menu. Szkolenie obejmie także techniki formowania, zabezpieczania i przechowywania żywności, umożliwiając zachowanie długiej przydatności potraw.

### **14. Praktyczne szkolenie z Kuchni Wegańskiej w nowoczesnym wydaniu**

- 1) Trendy i techniki w kuchni wegetariańskiej  
 Analiza współczesnych trendów kulinarnych w kuchni wegetariańskiej: weganizm, fleksitarianizm, zero waste, sezonowość, lokalność, superfoods.  
 Nowoczesne techniki obróbki termicznej warzyw: sous-vide, konfitowanie, blanszowanie, pieczenie w niskiej temperaturze, grillowanie, smażenie beztłuszczowe.

Wpływ temperatury wewnętrznej produktu na jakość i wydajność dań wegetariańskich.

Rozwinięcie umiejętności łączenia smaków i tekstur: budowanie smaku umami w daniach roślinnych, zastosowanie ziół i przypraw, balansowanie smaków - słodki, kwaśny, słony, gorzki.

2) Warsztaty kulinarne

o przygotowanie dań wegetariańskich z wykorzystaniem poznanych technik i trendów.

3) Kompozycja i prezentacja dań

Sztuka aranżacji talerza w nowoczesnym stylu - zasady kompozycji, dobór kolorystyki, wykorzystanie elementów dekoracyjnych.

Uczestnicy szkolenia "Kuchnia Wegetariańska w nowoczesnym wydaniu" zdobędą kompleksową wiedzę i praktyczne umiejętności. Nauczą się wykorzystywać najnowsze trendy, takie jak weganizm, fleksitarianizm i zero waste, a także stosować nowoczesne techniki kulinarne, aby wydobyć maksimum smaku i wartości odżywczych. Będą potrafili komponować dania, łącząc smaki i tekstury, a także estetycznie je prezentować. Szkolenie obejmuje intensywne warsztaty kulinarne, podczas których uczestnicy przygotowują różnorodne dania wegetariańskie.

**15. Prezentacja dania na talerzu znaczącym wpływem na sprzedaż.**

1) Wprowadzenie do sztuki układania dań

Wyjaśnienie, dlaczego estetyka dania ma znaczenie.

Omówienie roli prezentacji w zaspokajaniu zmysłów klienta.

Przedstawienie korzyści z dbałości o detale w prezentacji potraw

Jak prezentacja wpływa na percepcję smaku.

2) Zasady kompozycji dania

Wizualna - budowanie emocji poprzez estetykę dania, jak używać kolorów do wzmocnienia wrażeń

Smakowa - balans łączenia różnych produktów

Tekstura - utrzymanie równowagi pomiędzy składnikami i wpływ na odczucia smakowe

Temperatura - wpływ na smak danego produktu

3) Smak - ile powinno być ich na talerzu

Podniebienie nie jest w stanie rozpoznać 7 smaków na raz, dlatego nie jesteśmy zainteresowani zrobieniem dania z takiej ilości składników, ponieważ nie o takie danie nam chodzi.

Rozróżniamy pięć smaków.

Słodki - węglowodany, głównie cukry proste i dwucukry

Słony - sole sodu i potasu, a dokładnie kationy tych metali

Kwaśny - kwasy organiczne i nieorganiczne;

Gorzki - alkaloidy i wiele soli nieorganicznych;

Umami - wykrywa obecność kwasu glutaminowego, składnika większości białek, wyczuwalny np. w pomidorach.

4) Komponowanie dania, aby uzyskać zrównoważony i interesujący smak

Zrównoważenie - pomiędzy różnymi smakami, takimi jak słodki, słony, kwaśny, gorzki i umami.

Kontrast - łączenie słodkie z kwaśnym, słony z gorzkim, aby potrawa była bardziej interesująca.

Warstwowość smaków - jakim smakami powinny znaleźć się na początku dania, a następnie stopniowo przechodząc do bardziej intensywnych smaków

Tworzenie kontrastu w teksturze - tekstura, jej wpływ na danie było bardziej interesujące.

Stosowanie techniki kulinarnych aby wzmocnić i zbalansować smaki – redukcja, emulsje, karmelizacja

Różnorodność aromatów w daniu – stosowanie ziół, przyprawy, cebula, czosnek itp.

5) Techniki Układania - jak ułożyć składniki w logiczny sposób

Symetryczne, centryczne, asymetryczne, liniowe

Użycie foremek i pierścieni do formowania potraw

Dekoracyjne elementy – jak używać dodatków estetycznych

Techniki nanoszenia sosów dla podkreślenia prezentacji

6) Personalizacja Dania

Dostosowywanie prezentacji do preferencji klienta i stylu restauracji

Praktyczne ćwiczenia z układania na talerzu

Rozmiar talerz i jego wpływ na prezentację

Konsystencja sosów

Szkolenie z prezentacji dania na talerzu przyniesie kucharzowi szereg umiejętności i wiedzy, umożliwiając lepsze przygotowywanie, prezentowanie i serwowanie potraw. Kucharz zdobędzie umiejętności komponowania dań, uwzględniając zrównoważony smak, techniki układania składników i techniki nanoszenia sosów. Szkolenie obejmie także personalizację dań, dostosowywanie prezentacji do preferencji gościa i stylu restauracji, co pozwoli na podniesienie standardów obsługi gastronomicznej.

## 16. Wprowadzenie „zero waste” w kuchni optymalizacja kosztów

1) Rozmowa wstępna - Definicja zero waste w kontekście kuchni

2) Omówienie problemu odpadów w branży gastronomicznej, wpływu na środowisko i korzyści dla biznesu

3) Świadome zakupy

4) Techniki wyboru składników z myślą o minimalizacji odpadów

5) Promowanie produktów sezonowych

6) Optymalne przechowywanie

7) Techniki przechowywania żywności w sposób minimalizujący odpady

8) Utrzymywanie świeżości bez użycia jednorazowych opakowań, stosowanie pojemników wielokrotnego użytku

9) Minimalizacja odpadów w procesie przygotowywania posiłków

10) Efektywne wykorzystanie surowców

11) Pomysły na kreatywne wykorzystanie resztek i części roślin, które często są wyrzucane

12) Przykłady potraw, w których można użyć składników w całości, np. korzystanie z łodyg ziół

13) Techniki kulinarne ograniczające odpady

14) Sposoby na minimalizację obróbki odpadów podczas gotowania, np. wykorzystanie skórek owoców i warzyw

15) Wykorzystanie warzyw i owoców w całości, unikanie nadmiernego obierania

16) Recykling w kuchni

17) Pomysły na ponowne wykorzystywanie składników i potraw w nowych kombinacjach

18) Przykłady potraw z resztek, takie jak zupy, sałatki czy przekąski

19) Projektowanie menu zero waste

20) Planowanie menu z myślą o minimalizacji odpadów, uwzględniając sezonowość i lokalność

21) Przykłady koncepcji menu zero waste, np. dania wykorzystujące całe warzywa i owoce

22) Zero waste w praktyce

23) Praktyczne ćwiczenia projektowania potraw z ograniczeniem odpadów

24) Wybór sprzętu i narzędzi wspierających koncepcję zero waste w kuchni

25) Omówienie technologii i rozwiązań ułatwiających efektywne wykorzystanie surowców

26) Zarządzanie odpadami w kuchni profesjonalnej - edukacja personelu

- 27) Jak zaangażować personel w koncepcję zero waste, szkolenia i warsztaty
- 28) Przykłady dobrych praktyk w edukowaniu zespołu
- 29) Kryteria wyboru dostawców z myślą o zrównoważonym podejściu
- 30) Jak mierzyć i monitorować ilość wyprodukowanych odpadów
- 31) Podsumowanie i praktyka - Gotowanie z zakresem zero waste
- 32) Praktyczne sesje gotowania, podczas której uczestnicy samodzielnie przygotowują potrawy zgodnie z zasadami zero waste
- 33) Monitorowanie i ocena kreatywności oraz efektywności wykorzystania surowców

Wdrożenie „zero waste” pozwoli Szefowi kuchni zdobyć szerokiej gamy umiejętności i wiedzy, które pozwolą mu skutecznie wdrażać zasady minimalizacji odpadów w codziennej praktyce kulinarnej. Umiejętność świadomego wyboru składników z myślą o minimalizacji odpadów. Kreatywne podejście do wykorzystania resztek i części roślin, redukcja marnotrawstwa. Poznanie technik kulinarnych ograniczających odpady. Umiejętność planowania menu i kreatywne podejście do tworzenia potraw w codziennym funkcjonowaniu restauracji.

## **17. Szkolenie dla Managera Gastronomii - skuteczne zarządzanie i nowoczesne trendy**

### **1) Zarządzanie Operacyjne**

Rola managera w gastronomii:

- o Zakres obowiązków i odpowiedzialności.
- o Kompetencje miękkie i twarde.
- o Budowanie autorytetu i efektywnej komunikacji.

Organizacja pracy w lokalu:

- o Planowanie grafików pracy.
- o Delegowanie zadań i motywowanie zespołu.
- o Nadzorowanie pracy personelu.
- o Zarządzanie konfliktami.

Optymalizacja procesów operacyjnych:

- o Analiza i usprawnianie procesów (obsługa gości, przygotowywanie dań, zaopatrzenie).
- o Wdrażanie standardów jakości i obsługi.
- o Minimalizacja kosztów i maksymalizacja zysków.

### **2) Zarządzanie Finansami**

Analiza finansowa lokalu:

- o Rachunek zysków i strat.
- o Kontrola kosztów (food cost, beverage cost).
- o Budżetowanie i planowanie finansowe.

Strategie cenowe:

- o Ustalanie cen menu.
- o Analiza rentowności dań.
- o Promocje i oferty specjalne.

Narzędzia do zarządzania finansami:

- o Systemy kasowe i programy do fakturowania.
- o Arkusze kalkulacyjne i oprogramowanie do analizy finansowej.

### **3) Marketing i Obsługa Klienta**

Budowanie strategii marketingowej:

- o Identyfikacja grupy docelowej.
- o Promocja lokalu (online i offline).
- o Budowanie marki i wizerunku.

Standardy obsługi klienta:

- o Zasady savoir-vivre w gastronomii.
- o Profesjonalna obsługa gości.
- o Rozwiązywanie reklamacji i trudnych sytuacji.

- Nowoczesne trendy w gastronomii:
- o Social media marketing.
  - o Dostawy jedzenia i catering.
  - o Zrównoważony rozwój i ekologia.
- 4) Prawo i Bezpieczeństwo
- Przepisy prawne w gastronomii:
- o Sanepid, PIP, Ustawa o wyrobach alkoholowych.
  - o Ochrona danych osobowych (RODO).
  - o Prawa konsumenta.
- Bezpieczeństwo i higiena pracy:
- o Zasady BHP w gastronomii.
  - o Przeciwdziałanie pożarom.
  - o Pierwsza pomoc.
- 5) Komunikacja i współpraca między liderami działów i działami:
- Struktura organizacyjna i jej wpływ na komunikację:
- o Analiza struktury organizacyjnej.
  - o Rola liderów działów w kontekście komunikacji.
- Omówienie zadań i prac w poszczególnych działach:
- o Marketing, sprzedaż, restauracja, kuchnia, księgowość.
  - o Współpraca między działami.
- Wpływ poszczególnych działów na pracę innych:
- o Zrozumienie synergii działań między sekcjami.
  - o Eliminowanie barier między działami.
- Skuteczna komunikacja wewnętrzna:
- o Skuteczne metody komunikacji wewnętrznej (e-mail, komunikatory, platformy do zarządzania projektami).
  - o Organizacja efektywnych spotkań.
- Zakresy obowiązków i zasady niepisane:
- o Precyzyjne określenie zakresów obowiązków.
  - o Zrozumienie niepisanych zasad panujących w organizacji.
- Regulamin wewnętrzny:
- o Tworzenie i wdrożenie regulaminu.
  - o Zapewnienie zgodności z przepisami i normami.
- 6) Wdrażanie procedur:
- Procedura archiwizacji dokumentacji związanej z imprezami:
- o Organizacja i przechowywanie dokumentacji.
- Procedura komunikacji między działem sprzedaży a gastronomią:
- o Poprawa przepływu informacji między działami.
  - o Skoordynowane działania w obszarze sprzedaży i gastronomii.
- Procedura przekazywania zadań i dokumentów:
- o Efektywne przekazywanie informacji i zadań.
  - o Zapobieganie nieporozumieniom.
  - o Procedura obiegu dokumentów zakupowych i rozliczeniowych:
  - o Zapewnienie transparentności procesów finansowych.
  - o Bezpieczny obieg dokumentów.
- 7) Budowanie relacji w zespole:
- Szkolenie ze wzajemnej współpracy i oddziaływania relacji na pracowników:
- o Tworzenie zdrowego środowiska pracy.
  - o Rozwój umiejętności interpersonalnych.
- 8) Metody szkoleniowe:
- o Wykład z prezentacją multimedialną.
  - o Case study i analiza przykładów.
  - o Ćwiczenia praktyczne i gry symulacyjne.

- o Dyskusja i wymiana doświadczeń.
- o Warsztaty z komunikacji.
- 9) Materiały szkoleniowe:
  - o Skrypt szkoleniowy.
  - o Prezentacja multimedialna.
  - o Materiały dodatkowe (artykuły, case study, wzory dokumentów).

Po ukończeniu szkolenia uczestnicy zdobędą kompleksową wiedzę i umiejętności z zakresu zarządzania lokalem gastronomicznym, optymalizacji procesów, budowania zespołu, marketingu i obsługi klienta, a także aspektów prawnych i bezpieczeństwa.

## **18. Szkolenie dla Managera Restauracji: Od Zarządzania do Liderowania**

- 1) Podstawy Zarządzania Restauracją
 

Rola i odpowiedzialność Managera:

  - o Zakres obowiązków i kompetencje.
  - o Style zarządzania i budowanie autorytetu.
  - o Delegowanie zadań i motywowanie zespołu.
  - o Zarządzanie czasem i efektywność osobista.

Organizacja pracy w restauracji:

  - o Struktura organizacyjna i podział obowiązków.
  - o Planowanie grafików i optymalizacja czasu pracy.
  - o Komunikacja wewnętrzna i budowanie relacji w zespole.
  - o Zarządzanie konfliktami i rozwiązywanie problemów.

Standardy obsługi klienta:

  - o Zasady savoir-vivre i etykieta w restauracji.
  - o Profesjonalna obsługa gości i budowanie pozytywnych doświadczeń.
  - o Skuteczne rozwiązywanie reklamacji i trudnych sytuacji.
- 2) Zarządzanie Finansami i Kontroling
 

Analiza finansowa restauracji:

  - o Rachunek zysków i strat, wskaźniki rentowności.
  - o Kontrola kosztów (food cost, beverage cost, koszty operacyjne).
  - o Budżetowanie i planowanie finansowe.

Strategie cenowe i optymalizacja sprzedaży:

  - o Ustalanie cen menu i analiza marżowości.
  - o Techniki up-sellingu i cross-sellingu.
  - o Promocje i oferty specjalne.

Narzędzia do zarządzania finansami:

  - o Systemy POS, programy do fakturowania i analizy sprzedaży.
  - o Arkusze kalkulacyjne i raporty finansowe.
- 3) Marketing i budowanie marki
 

Strategia marketingowa restauracji:

  - o Identyfikacja grupy docelowej i analiza konkurencji.
  - o Budowanie marki i wizerunku restauracji.
  - o Online marketing (strona www, social media, reklamy online).
  - o Offline marketing (eventy, ulotki, współpraca z partnerami).

Komunikacja z klientem:

  - o Budowanie relacji z gośćmi i lojalnościowe.
  - o Obsługa social media i reagowanie na opinie.
  - o Email marketing i newslettery.

Nowoczesne trendy w marketingu gastronomicznym:

  - o Influencer marketing, content marketing, storytelling.
  - o Technologie mobilne i aplikacje dla restauracji.
- 4) Zarządzanie Zasobami Ludzkimi
 

Rekrutacja i selekcja personelu:

- o Definiowanie potrzeb i profili stanowisk.
- o Metody rekrutacji i selekcji kandydatów.
- o Rozmowy kwalifikacyjne i testy kompetencji.
- Motywacja i rozwój pracowników:
  - o Systemy motywacyjne i programy rozwojowe.
  - o Szkolenia i warsztaty dla personelu.
  - o Budowanie pozytywnej atmosfery pracy.
- Ocena pracy i feedback:
  - o Metody oceny pracy i systemy premiowe.
  - o Techniki udzielania informacji zwrotnej.
  - o Rozmowy rozwojowe i planowanie kariery.
- 5) Prawo i Bezpieczeństwo w Gastronomii
  - Przepisy prawne w branży gastronomicznej:
    - o Sanepid, HACCP, BHP, RODO.
    - o Ustawa o wyrobach alkoholowych i prawa konsumenta.
    - o Odpowiedzialność cywilna i karna.
  - Bezpieczeństwo żywności:
    - o System HACCP i zasady higieny w gastronomii.
    - o Kontrola jakości i przechowywanie żywności.
    - o Alergeny i diety specjalne.
  - Bezpieczeństwo pracy i ochrona przeciwpożarowa:
    - o Zasady BHP w restauracji, ocena ryzyka zawodowego.
    - o Instrukcje przeciwpożarowe i ewakuacja.
    - o Pierwsza pomoc.
- 6) Metody szkoleniowe:
  - o Wykład interaktywny z prezentacją multimedialną.
  - o Case study, analiza przykładów i dyskusje.
  - o Ćwiczenia praktyczne i gry symulacyjne.
  - o Warsztaty z komunikacji i budowania zespołu.
- 7) Materiały szkoleniowe:
  - o Skrypt szkoleniowy z przepisami prawnymi i procedurami.
  - o Prezentacje multimedialne i materiały dodatkowe.
  - o Case study i przykłady z praktyki.

Szkolenie przygotowuje Managera Restauracji do efektywnego zarządzania restauracją. Nauczy się wszystkiego, co niezbędne, od organizacji pracy i zarządzania zespołem, przez optymalizację procesów i kontrolę kosztów, po marketing, obsługę klienta i aspekty prawne. Zdobyta wiedza i praktyczne umiejętności pozwolą budować zmotywowany zespół, kreować wyjątkowe doświadczenia dla gości i prowadzić rentowny biznes. Szkolenie dedykowane jest zarówno obecnym, jak i przyszłym managerom, właścicielom restauracji oraz wszystkim osobom odpowiedzialnym za zarządzanie personelem i operacjami w lokalu gastronomicznym.

## **19. Szkolenie dla Szefa Kuchni - zarządzanie czynnikiem ludzkim to proces, który ma na celu efektywne wykorzystanie potencjału pracowników w celu osiągnięcia celów organizacji.**

- 1) Budowanie Zespołu
  - Rekrutacja i selekcja:
    - o Definiowanie potrzeb i wymogów stanowiska.
    - o Metody rekrutacji (ogłoszenia, polecenia).
    - o Przeprowadzanie rozmów kwalifikacyjnych.
    - o Weryfikacja umiejętności kandydatów (testy praktyczne).
  - Onboarding nowych pracowników:
    - o Wprowadzenie do zespołu i organizacji pracy.

- o Prezentacja standardów i procedur.
  - o Przypisanie mentora.
2. Rozwój Pracowników
- Identyfikacja potrzeb szkoleniowych:
- o Analiza luk kompetencyjnych.
  - o Ocena pracowników.
  - o Rozmowy rozwojowe.
- Planowanie i organizacja szkoleń:
- o Szkolenia wewnętrzne i zewnętrzne.
  - o Warsztaty kulinarne.
  - o Kursy doskonalące.
- Motywacja pozafinansowa:
- o Uznanie i pochwały.
  - o Delegowanie odpowiedzialności i zadań rozwojowych.
  - o Budowanie ścieżki kariery.
3. Zarządzanie Talentami
- Identyfikacja talentów kulinarnych:
- o Obserwacja pracowników i ich umiejętności.
  - o Analiza osiągnięć i postępów.
- Wspieranie rozwoju talentów:
- o Tworzenie indywidualnych planów rozwojowych.
  - o Delegowanie do zadań wymagających kreatywności.
  - o Motywacja do udziału w konkursach kulinarnych.
4. Komunikacja i Feedback
- Techniki udzielania informacji zwrotnej:
- o Model kanapki.
  - o Feedback konstruktywny i motywujący.
  - o Sztuka aktywnego słuchania.
- Komunikacja w sytuacjach konfliktowych:
- o Techniki rozwiązywania konfliktów.
  - o Mediacje.
  - o Zasady komunikacji asertywnej.
5. Budowanie Kultury Organizacyjnej
- Wspólne wartości i cele:
- o Misja i wizja zespołu kuchennego.
  - o Kodeks etyczny.
  - o Promowanie współpracy i wzajemnego szacunku.
- Integracja zespołu:
- o Wspólne wydarzenia i imprezy.
  - o Budowanie pozytywnych relacji.
  - o Wspieranie komunikacji nieformalnej.
6. Jak być lider w kuchni i autorytetem
7. Odpowiedzialność za wykonywane zadania
8. Wyrażanie swojego zdania i rekomendowania rozwiązań
9. Podejmuje trudne rozmowy, rozwiązuje konflikty i nie ucieka od problemów
10. Delegowania zadań
11. Skutecznie egzekwuje wykonywanie poleceń
12. Przyjmuje otwarcie informację zwrotną jako niezbędny proces własnego doskonalenia
13. Komunikuj swoje potrzeby i zespołu
14. Prowadzenia odpraw dla kuchni i zespołu kelnerskiego
15. Wdrożenie zasad Mise en place
16. Ustawienie pracy na każdej sekcji
17. Ustawienie logistyki wydawania dań

18. Tworzenie zamówień na poszczególnych sekcjach
19. Nagradzanie i motywowanie pracowników
20. Wdrożenie etykiety zawodowej w pracy kucharza i zasad nie pisanych.
21. Organizacja pracy (ustalanie priorytetów, wyznaczanie celów, rola liderów)
22. Tworzenie optymalnego grafiku pracy i zarządzanie nim pod kontem sprzedaży i funkcjonowanie restauracji
23. Maksymalne zagospodarowanie czasem pracy pracownika

Szkolenie wyposaży Szefa Kuchni w wiedzę i umiejętności z zakresu skutecznego zarządzania zasobami ludzkimi w gastronomii. Dzięki szkoleniu Szef Kuchni nauczy się budować relacje z zespołem, rozwijać swój autorytet, efektywnie delegować zadania, skutecznie komunikować się z pracownikami, rozwiązywać konflikty, motywować zespół i lepiej organizować pracę. W rezultacie wdrożenia zdobytej wiedzy, Szef Kuchni będzie mógł stworzyć bardziej efektywny i zadowolony zespół, co przełoży się na lepszą jakość pracy kuchni i całej restauracji.

## **20. Menu engineering i optymalizacja kosztów w obiektach gastronomicznych**

- 1) Karata menu i zasady jakimi powinniśmy się kierować (wizualna, smakowa, tekstura, temperatura)
- 2) Nazwy w dań karcie menu (zasady nazewnictwo, kolejność, spojrzenie przez pryzmat gości)
- 3) Ułożenie dań w karcie menu by była ona czytelna – zasady jakimi należy się kierować
- 4) Co powinno znaleźć się w karcie menu i ile powinno być dań (Koszt produktu i jego maksymalne wykorzystanie w produkcji „Zero West”)
- 5) Dania wegetariańskie i wegańskie, alergicy (mamy też takich gości)
- 6) Testowanie dań do nowej karty menu (sprzedaż sugestywna)
- 7) Wprowadzanie dań, które będą kotwicą w karcie menu
- 8) Jak często zmieniać dania w karcie menu (Sezonowość)
- 9) Zaangażowanie pracowników w proces tworzenia dań do karty menu
- 10) Jak przygotować test panel dla pracowników kuchni i serwisu kelnerskiego
- 11) Kalkulacja opłacalności sprzedawanych dań
- 12) Karta menu i wpływ na koszty pracownicze (zaangażowanie, doświadczenie, posiadane umiejętności)
- 13) Mise en place (przygotowanie stanowiska pracy do obsługi gości, instrukcje stanowiskowe)
- 14) Planowanie logistyki wydawania dań (możliwości sprzętowe, zasób ludzki)
- 15) Zmówienia produktów na poszczególnych działach przez kucharzy (wsparcie dla Szefa kuchni)
- 16) Kontrola i korekta dań, gdy wprowadziliśmy nową kartę
- 17) Prowadzenie wykazu strat produktów (jak kontrolować, wpływ na koszty kuchni)
- 18) Wyżywienie personelu, jak rozliczać
- 19) Egzaminy o wiedzy z karty menu (kelner dopuszczony do pracy po zdaniu egzaminów z wiedzy o karcie menu)
- 20) Sprzedaż wiedza o ulubionych daniach kelnera (zamów to co najlepiej sprzedają Twoi kelnerzy)

Szkolenie przyniesie uczestnikom szereg korzyści. Szef kuchni po jego ukończeniu nabędzie wiedzę i umiejętności umożliwiające efektywne zarządzanie kartą menu. Obejmuje to zrozumienie zasad kształtowania atrakcyjnej i czytelnej karty menu, uwzględnienie różnorodnych preferencji gości, optymalizację kosztów poprzez kalkulację opłacalności dań, wprowadzenie innowacyjnych dań wegetariańskich, wegańskich i dostosowanych do potrzeb alergików.

Szef kuchni zdobędzie także umiejętność testowania nowych dań z myślą o sugestywnej sprzedaży, wprowadzenia kotwiczących pozycji w karcie menu oraz skutecznego angażowania pracowników w proces tworzenia dań. Szkolenie obejmie również zagadnienia

związane z planowaniem logistyki wydawania dań, efektywnym zamawianiem produktów oraz kontrolą kosztów kuchni. Przyczyni się do poprawy organizacji pracy, zwiększenia efektywności działań kulinarnych oraz zbudowania wizerunku kuchni jako miejsca oferującego wysokiej jakości dania, dostosowane do oczekiwań gości.

**21. Receptura, sposób przygotowania, kalkulacja dań i ich opłacalność w obiektach gastronomicznych.**

- 1) Jaki Food Cost zastosować i jego wpływ na koszty restauracji
- 2) Kalkulacja dań i sposób rozliczania (pod receptury)
- 3) Sposób przygotowania dania
- 4) Straty produktów i ich minimalizowanie
- 5) Tworzenie listy zamówień na podstawie receptur
- 6) Analiza sprzedawanych dań i korygowanie cen
- 7) Wprowadzania potraw do systemu gastronomicznego

Wdrożenie arkuszy kalkulacyjnych, wiedza na temat kosztów, kontrola ubytków i strat oraz ich minimalizowanie, usuwanie z karty menu dań, które się nie sprzedają, dopasowanie umiejętności pracownika do wykonywanych zadań. Sygnalizujemy, gdzie w kuchni może dochodzić do nieprawidłowego zarządzania produktami.

**22. Zamówienia i stan magazynowy to dwa kluczowe elementy, które decydują o sprawnym funkcjonowaniu obiektu gastronomicznego.**

- 1) Dostawy produktów (analiza cen, jakości)
- 2) Cena do jakości (co jest opłacalne)
- 3) Odpowiedzialność za przyjmowany towar
- 4) Transparentność w magazynach, FIFO, zabezpieczenie produktów, wielkość zamówień, straty na poziomie magazynowania, wykorzystanie opcji programu gastronomicznego
- 5) Zabezpieczenie towaru i dbałość o jego jakość
- 6) Analiza strat produktów (co ma wpływ na straty)
- 7) Logistyka produktów w magazynach, chłodniach, lodówkach
- 8) Remanent co dzienny produktów (Spis z natury, jego zalety)
- 9) Remanent miesięczny (Spis z natury)
- 10) Kontrola urządzeń chłodniczych
- 11) Analizy i szukanie błędów w systemie/recepturze/spisu z natury

Wdrożenie zasad dotyczących zamówień i stanu magazynowego w obiekcie gastronomicznym przyniesie liczne korzyści, takie jak skuteczne zarządzanie zaopatrzeniem, kontrola nad stanem magazynowym, redukcja strat produktowych oraz uzyskanie klarownego obrazu opłacalności sprzedaży. Dzięki transparentności w magazynach, zastosowaniu metody FIFO, optymalizacji zamówień, dbałości o jakość produktów, systematycznym remanentom, kontrolom urządzeń chłodniczych i analizie błędów w systemie, Szef kuchni zyska pełną wiedzę o zyskowności biznesu, co przełoży się na efektywność operacyjną i rentowność.

**23. Rekrutacja nowego pracownika to proces, który ma na celu znalezienie i zatrudnienie osoby o odpowiednich kwalifikacjach i umiejętnościach do danego stanowiska.**

- 1) Rekrutacja, czym się kierować, kogo potrzebujemy, zadania jakie ma wykonywać
- 2) Jak prowadzić rekrutację
- 3) Wypełnienie niezbędnej dokumentacji dla kadr
- 4) Omówienie zakresu obowiązków pracownika kuchni (główne priorytety)
- 5) Napisanie i omówienie instrukcji stanowiskowych

- 6) Omówienie niepisanych zasad panujących w kuchni (spóźnianie, palenie papierosów itp.)
- 7) Rekrutacja i organizacja pracy dla osób lekko upośledzonych ruchowo i obcokrajowców
- 8) Przydzielenie nowemu pracownikowi „Aniola stróża” (zapoznanie się z funkcjonowaniem kuchni, zapoznanie ze współpracownikami)

Uczestnik szkolenia zdobędzie kompleksową wiedzę z zakresu rekrutacji nowych pracowników w branży kulinarno-gastronomicznej. Posiadzie umiejętności skutecznego kierowania procesem rekrutacyjnym, tworzenia precyzyjnych zakresów obowiązków oraz opracowywania instrukcji stanowiskowych. Szkolenie obejmie także aspekty dotyczące niepisanych zasad obowiązujących w kuchni, co pozwoli na zdefiniowanie kultury pracy w obiekcie gastronomicznym.

Uczestnik zyska także wiedzę dotyczącą rekrutacji i organizacji pracy dla osób lekko upośledzonych ruchowo i obcokrajowców. Przydzielenie nowemu pracownikowi "Aniola Stróża" ułatwi integrację z zespołem, a omówienie dokumentacji kadrowej pozwoli na skuteczne rozliczanie zadań oraz prowadzenie precyzyjnej kontroli nad wykonywaną pracą. Całość szkolenia pozwoli uczestnikowi na lepsze zrozumienie procesów związanych z rekrutacją oraz skuteczne zarządzanie zasobami ludzkimi w branży gastronomicznej.

**24. Wdrożenie zakresów obowiązków pracowników i instrukcji stanowiskowych to proces, który ma na celu zapewnienie, że pracownicy znają swoje obowiązki i obowiązki innych pracowników, a także zasady i procedury obowiązujące w firmie.**

- 1) Napisanie i wdrożenie zakresu obowiązków pracownika kuchni, baru, kelnerów, menadżera
- 2) Napisanie i wdrożenie instrukcji stanowiskowych kuchni, baru, kelnerów

Uczestnik szkolenia po zakończeniu kursu zyska praktyczną wiedzę, umożliwiającą skuteczne zarządzanie zasobami ludzkimi w branży gastronomicznej. Posiadzie umiejętności napisania i wdrożenia precyzyjnych zakresów obowiązków dla różnych stanowisk, takich jak kuchnia, bar, kelnerzy oraz menadżer.

Dzięki temu szkoleniu uczestnik zrozumie znaczenie skutecznych dokumentów kadrowych w organizacji. Pozyska umiejętności tworzenia klarownych instrukcji stanowiskowych, co ułatwi nowym pracownikom zrozumienie oczekiwań i zasad obowiązujących na poszczególnych stanowiskach. Wprowadzenie tych dokumentów pozwoli na sprawną integrację pracowników, precyzyjną kontrolę zadań oraz zachowanie spójności działań w firmie.

**25. Dobra współpraca z innymi działami przyczyni się do Twojego sukcesu**

- 1) Podział obowiązków, kompetencji i wspólnych działań
- 2) Co powinien wiedzieć kucharz o pracy kelnera i barmana
- 3) Jak budować dobre relacje z obsługą restauracji
- 4) Rzetelna informacja jest sukcesem dobrych relacji
- 5) Słuchamy głosu z sali
- 6) Raport po zakończonym dniu pracy
- 7) Obieg dokumentów zakupowych, rozliczeniowych, kadrowych i ich finalne miejsce

Uczestnicy szkolenia zdobędą umiejętności efektywnej współpracy z różnymi działami w ramach restauracji, co przyczyni się do ich sukcesu zawodowego. Szkolenie obejmuje tematy takie jak podział obowiązków, współpraca z personelem kelnerskim i barowym, budowanie relacji z obsługą, skuteczna komunikacja oraz odpowiedzialność za dokumentację i raportowanie. Dzięki tym umiejętnościom uczestnicy będą mogli skutecznie koordynować pracę między działami, co wpłynie pozytywnie na funkcjonowanie restauracji.

**26. Tworzenie i wprowadzanie nowych ofert dla gości restauracji to proces, który ma na celu zaspokojenie potrzeb i oczekiwań klientów, a także zwiększenie sprzedaży.**

- 1) Tradycja i przyzwyczajenia gości
- 2) Nowe dania z poza karty – sprzedaż sugestywna
- 3) Pomysły na menu okazjonalne, eventy okolicznościowe
- 4) Jak przygotować nową ofertę dla działu sprzedaży, jakimi kryteriami powinniśmy się kierować
- 5) Opłacalność/Jakość/Czas przygotowywanych dań
- 6) Formy serwowania dań i ich opłacalność
- 7) Rozliczenie wykonanych imprez
- 8) Obiekt dokumentów

Uczestnicy szkolenia otrzymają praktyczną wiedzę dotyczącą tworzenia i wprowadzania nowych ofert restauracyjnych, mających na celu zaspokojenie potrzeb klientów i zwiększenie sprzedaży. Szkolenie obejmuje zagadnienia związane z tradycją, sprzedażą sugestywną, organizacją eventów i menu okolicznościowych. Uczestnicy zdobędą umiejętności przygotowywania opłacalnych ofert, skalkulacji kosztów, rozliczeń imprez oraz efektywnej organizacji dokumentów. Dzięki zdobytej wiedzy będą w stanie dostosować ofertę do oczekiwań gości, minimalizować straty produktowe i efektywnie zarządzać personelem w obszarze obsługi gościa.

## **27. Komunikacja między liderami działów i działami jest kluczowa dla prawidłowego funkcjonowania każdej organizacji.**

- 1) Struktura organizacyjna i jej wpływ na komunikację:  
Analiza struktury organizacyjnej  
Rola liderów działów w kontekście komunikacji
- 2) Omówienie zadań i prac w poszczególnych działach:  
Marketing, sprzedaż, restauracja, kuchnia, księgowość  
Współpraca między działami
- 3) Wpływ poszczególnych działów na pracę innych:  
Zrozumienie synergii działań między sekcjami  
Eliminowanie barier między działami
- 4) Komunikacja i wewnętrzne spotkania:  
Skuteczne metody komunikacji wewnętrznej  
Organizacja efektywnych spotkań
- 5) Zakresy obowiązków i zasady niepisane:  
Precyzyjne określenie zakresów obowiązków  
Zrozumienie niepisanych zasad panujących w organizacji
- 6) Regulamin wewnętrzny:  
Tworzenie i wdrożenie regulaminu  
Zapewnienie zgodności z przepisami i normami
- 7) Wdrożenie procedury archiwizacji dokumentacji związanej z imprezami:  
Organizacja i przechowywanie dokumentacji  
Bezpieczne archiwizowanie informacji związanej z imprezami
- 8) Wdrożenie procedury komunikacji między działem sprzedaży a gastronomią:  
Poprawa przepływu informacji między działami  
Skoordynowane działania w obszarze sprzedaży i gastronomii
- 9) Wdrożenie procedury przekazywania zadań i dokumentów:  
Efektywne przekazywanie informacji i zadań  
Zapobieganie nieporozumieniom
- 10) Wdrożenie procedury obiegu dokumentów zakupowych i rozliczeniowych:  
Zapewnienie transparentności procesów finansowych  
Bezpieczny obieg dokumentów
- 11) Szkolenie ze wzajemnej współpracy i oddziaływania relacji na pracowników:  
Tworzenie zdrowego środowiska pracy  
Rozwój umiejętności interpersonalnych

Uczestnicy szkolenia zyskają kompleksową wiedzę dotyczącą efektywnej komunikacji między działami, skutecznego zarządzania, tworzenia procedur wewnętrznych oraz analizy i doskonalenia działań związanych z organizacją imprez. Szkolenie pozwoli na rozwój umiejętności przywódczych, usprawnienie współpracy między sekcjami i zwiększenie efektywności całej organizacji.

**28. Reorganizacja pracy na zapleczu kuchennym – instrukcje stanowiskowe, procedura, komunikacja**

- 1) Wdrożenie zasad rozliczanie pracowników z wykonywanych zadań i przestrzeganie instrukcji stanowiskowych
- 2) Wdrożenie zasad prawidłowego działania na stanowisku pracy i jego ergonomia
- 3) Delegowanie zadań i przesuwanie pracowników do innych zadań
- 4) Tworzenie grafików pracy adekwatnie do zapotrzebowania

Pracodawca/Szef będzie miał pełen zasób wiedzy na temat tego, ile czasu i zaangażowania włożył pracownik w swoją pracę. Dzięki temu będzie można dokonywać oszczędności na ponadnormatywnym czasie pracy.

**29. Jak znaleźć idealnego szefa kuchni?**

- 1) Kim jest szef kuchni
- 2) Jakie cechy powinien posiadać profesjonalny szef kuchni
- 3) Czym kierować się przy wyborze odpowiedniego szefa kuchni
- 4) Cechy Szefa Kuchni przy współpracy z zespołem
- 5) W czym tkwi sekret dobrego szefa kuchni
- 6) Czy awansować kucharza na szefa kuchni
- 7) Jakie zadania przed nim stawiamy
- 8) W jaki sposób kontrolować działania Szefa Kuchni
- 9) Jak rozliczać się z szefem Kuchni

Uczestnik szkolenia zdobędzie wiedzę i umiejętności związane z procesem wybierania idealnego szefa kuchni. Pozna kluczowe cechy, jakimi powinien się cechować profesjonalny lider kuchni, a także zrozumie, na co zwracać uwagę przy dokonywaniu tego ważnego wyboru. Szkolenie pomoże zidentyfikować, jakie kompetencje są istotne w kontekście współpracy z zespołem oraz jakie zadania należy stawiać przed szefem kuchni.

Dodatkowo uczestnik pozyska praktyczne informacje dotyczące kontroli działań szefa kuchni i skutecznego rozliczania się z nim. W ten sposób właściciel lub menadżer restauracji zyska pełen wgląd w kryteria, które powinien uwzględnić podczas rekrutacji lub awansu szefa kuchni. Dzięki temu szkoleniu proces selekcji lidera kuchni stanie się bardziej świadomy, a decyzje podejmowane w tej kwestii będą oparte na konkretnej wiedzy o oczekiwaniach i standardach branżowych.

**30. „Angel Chef” w Twojej restauracji**

- 1) Wdrożenie systemu naprawczego w gastronomi:  
Wdrożenie etyki zawodowej kucharza, kelnera i zasad niepisanych  
Elastyczne korygowanie złych przyzwyczajeń  
Ustawienie pracy na każdej sekcji restauracji i kuchni  
Zwiększenie wydajności pracy  
Poprawa jakości dań  
Wprowadzenie zasad Mise en place
- 2) Menu engineering i optymalizacja kosztów:  
Tradycja i przyzwyczajenia gości  
Ułożenie dań w karcie menu by była ona czytelna – zasady jakimi należy się kierować

- Karta menu – kolejność dań i zasady nazewnictwa
- Nowe dania z poza karty – sprzedaż sugestywna
- Testowanie dań do nowej karty menu
- Opłacalności sprzedawanych dań i wpływ na koszty pracownicze
- 3) Planowanie i organizacja Menu:
  - Analiza preferencji klientów i dostępności składników
  - Modyfikacja menu w zależności od sezonu
  - Określenie cen dań z uwzględnieniem Food Cost/ Beverage Cost
- 4) Receptura, sposób przygotowania, kalkulacja dań:
  - Kalkulacja dań i minimalizowanie strat produktów.
- 5) Bufet śniadaniowy/kolacyjny
  - Ustawienie bufetu i prezentacja produktów.
  - Instrukcje stanowiskowe.
  - Procedura przyjmowania gości
- 6) Zarządzanie dostawami i stan magazynowy:
  - Monitorowanie dostawców i kontrola jakości.
  - Monitorowanie poziomu zapasów i surowców.
  - Zamawianie składników zgodnie z potrzebami menu i kontrola jakości dostaw.
  - Spisy z natury codzienna analiza poszczególnych produktów.
  - Kontrola strat produktowych.
- 7) Strategie optymalizacji Food Cost/ Beverage Cost
  - Wybór odpowiedniego dostawcy artykułów spożywczych
  - Znajomość aktualnych cen artykułów
  - Efektywne zarządzanie odpadami
  - Zapobieganie marnotrawstwu żywności
  - Dobór krótkiego, spójnego menu
  - Monitoring stanów magazynowych
  - Kontrola kosztów operacyjnych restauracji
  - Regularne przeprowadzanie inwentaryzacji
  - Zarządzanie lokalnymi operacjami przy użyciu nowoczesnego systemu POS
  - Utrzymywanie porządku w dokumentacji
- 8) Reorganizacja pracy:
  - Wprowadzenie zasad rozliczania pracowników
  - Wdrożenie zasad prawidłowego działania na stanowisku pracy
- 9) Zarządzanie personelem:
  - Stworzenie instrukcji stanowiskowych i zakresów obowiązków, przydzielanie obowiązków
  - Budowanie relacji i motywowanie pracowników
  - Planowanie harmonogramów pracy i tworzenie grafik pracy adekwatnie do zapotrzebowania
  - Szkolenie personelu w zakresie przygotowywania potraw i obsługi klienta
  - Nadzorowanie wydajności pracowników
- 10) Wdrożenie Zakresów Obowiązków i Instrukcji Stanowiskowych:
  - Napisanie i wdrożenie zakresów obowiązków
  - Napisanie i wdrożenie instrukcji stanowiskowych
- 11) Zarządzanie Czynnikiem Ludzkim:
  - Budowanie relacji i motywowanie pracowników
- 12) Kontrola jakości:
  - Regularna ocena jakości przygotowywanych potraw pod kątem smaku, prezentacji i higieny
  - Zapewnienie przestrzegania standardów przygotowywania dań
  - Przestrzeganie standardów obsługi gości w restauracji i sprzedaży
- 13) Rekrutacja Nowego Pracownika:

- Omówienie zakresu obowiązków i instrukcji stanowiskowych
- Przydzielenie nowemu pracownikowi "Anioła stróża"
- 14) Dobra Współpraca z Innymi Działami:
  - Podział obowiązków i współpraca z innymi działami
- 15) Komunikacja między liderami działów i działami:
  - Wdrożenie procedur archiwizacji dokumentacji
- 16) Kreatywność:
  - Tworzenie nowych dań i wprowadzanie ich do oferty sprzedażowej
  - Dostosowywanie menu do zmieniających się trendów i preferencji klientów
- 17) Zarządzanie budżetem:
  - Monitorowanie wydatków związanych z dostawami, personelem i innymi kosztami operacyjnymi i dostosowywanie budżetu
  - Zapewnienie opłacalności restauracji i dostosowywanie budżetu według potrzeb
- 18) Obsługa klienta:
  - Interakcja z klientami i rozwiązywanie skarg
- 19) Rozwój kariery i szkolenia:
  - Doskonalenie umiejętności zawodowych personelu
- 20) Marketing i promocja:
  - Współpraca z działem marketingu i kreowanie strategii promocyjnej
  - Wprowadzanie nowych propozycji marketingowych gastronomii

Podsumowując, zatrudnienie "Angel Chefa" w restauracji przyniesie inwestorowi szereg korzyści. Dzięki innowacyjności, kreatywności i strategicznemu podejściu do zarządzania kuchnią, restauracja może zyskać prestiż, zwiększyć wartość marki oraz przyciągnąć nowych, wymagających klientów. "Angel Chief" nie tylko doskonalił menu, ale również wprowadza efektywne rozwiązania organizacyjne, co przekłada się na wzrost efektywności pracy. Wprowadzenie unikalnych wydarzeń kulinarnych, współpraca z mediami oraz monitoring trendów gastronomicznych to dodatkowe elementy, które wpływają na pozytywny wizerunek restauracji.

Dodatkowo, warto podkreślić, że obecny szef kuchni, pracując z "Angel Chefem", otrzyma odpowiednią wiedzę i doświadczenie, co umożliwi mu samodzielne zarządzanie kuchnią w przyszłości. To inwestycja nie tylko w krótkoterminowy sukces, lecz również w rozwój zespołu i kształtowanie zdolności obecnego lidera do samodzielnego kierowania kulinarnymi działaniami restauracji.

### **31. Konsultacje A-Z – Jak otworzyć restaurację / hotel**

Przedstawiam kompleksową ofertę doradztwa, obejmującą wszystkie etapy realizacji inwestycji w sektorze gastronomiczno-hotelarskim – od projektu koncepcyjnego po wdrożenie i optymalizację.

Moje doświadczenie, poparte sukcesami w otwieraniu i prowadzeniu hoteli oraz restauracji, pozwoli Państwu zminimalizować ryzyko, zoptymalizować koszty i osiągnąć sukces na konkurencyjnym rynku.

Oferuję również wsparcie w procesie rekrutacji i selekcji kluczowych pracowników, w tym pomoc w znalezieniu Szefa Kuchni dopasowanego do koncepcji restauracji. To kluczowa rola dla powodzenia projektu – gwarantująca spójność menu, kontrolę kosztów i wysoką jakość.

Etap I – Wstępny: Analiza i Weryfikacja

1. Analiza lokalizacji i rynku: konkurencja, grupy docelowe, trendy.
2. Aspekty formalno-prawne: HACCP, Sanepid, koncesje, BHP, PPOŻ.
3. Rozmieszczenie i funkcjonalność stref gastronomicznych.
4. Logistyka obsługi gości i dostaw.
5. Rozdzielnia kelnerska, lobby bar, magazyny, gospodarka odpadami.
6. Recepcja, toalety, biura i pomieszczenia pomocnicze.
7. Weryfikacja wyposażenia pokoi hotelowych (jeśli dotyczy).
8. Analiza kosztowa inwestycji – wstępny budżet.

## Etap II – Projektowanie i Planowanie

1. Konsultacje z architektem i projektantem technologii kuchni.
2. Projekty: sala restauracyjna, kuchnia, bar, zaplecze, magazyny.
3. Listy wyposażenia – sprzęt stały i drobny, szkło, sztucze, tekstylia.
4. Uniformy pracowników.
5. Dobór systemów IT – POS, system magazynowy, hotelowy, rezerwacyjny.
6. Oferty sprzętowe – pozyskanie i analiza.
7. Schemat organizacyjny i struktura zatrudnienia.
8. Kalkulacja kosztów personelu i grafiki pracy.
9. Lista dostawców i partnerów branżowych.
10. Plan finansowy i prognoza rentowności (biznesplan).

## Etap III – Wdrażanie

1. Rekrutacja i budowa zespołu:
  - o Znaleźnienie i zatrudnienie Szefa Kuchni dopasowanego do profilu lokalu.
  - o Rekrutacja kadry menedżerskiej (manager F&B, kierownik sali).
  - o Rekrutacja pracowników gastronomii i hotelu.
2. Zakresy obowiązków i procedury operacyjne.
3. Menu:
  - o śniadania, lunch, a'la carte, bufety kolacyjne.
  - o receptury, kalkulacje food cost, procedury przygotowania.
  - o wdrożenie receptur do systemu.
4. Menu okolicznościowe i cateringowe.
5. Karta alkoholi i napojów.
6. Szkolenia operacyjne i sprzedażowe dla działu gastronomii.

## Etap IV – Optymalizacja i Szkolenia

1. Instrukcje stanowiskowe – dla kuchni, sali, baru, housekeeping.
2. Szkolenia praktyczne (min. 80 h).
3. Soft opening (panele testowe) – symulacja obsługi gości.
4. Rekomendacje szkoleń dla recepcji, housekeeping i SPA.
5. Optymalizacja kosztów i procesów – food cost, beverage cost, labor cost.

## Etap V – Marketing i Promocja

1. Strategia marketingowa i pozycjonowanie marki.
2. Marketing digital:
  - o strona www i SEO
  - o social media (Instagram, Facebook, TikTok)
  - o wizytówka Google Maps
  - o rezerwacje online
3. Kampanie promocyjne i storytelling.
4. Relacje z mediami i influencerami.
5. Plan działań PR na otwarcie i po otwarciu.

## Etap VI – Kontroling i Rozwój (opcjonalny, po otwarciu)

1. Monitoring wskaźników finansowych: food cost, beverage cost, labor cost.
2. Audyty kwartalne – sprzedaż, straty, jakość obsługi.
3. Wdrażanie nowych produktów / sezonowych menu.
4. System motywacyjny i premiowy dla pracowników.
5. Rekomendacje rozwoju (catering, eventy, dodatkowe koncepty).

## Podsumowanie

Moja oferta to kompleksowe doradztwo od A do Z – od analizy i projektu, przez rekrutację i znalezienie Szefa Kuchni, po marketing, szkolenia i kontroling. Współpraca ze mną to oszczędność czasu i pieniędzy oraz gwarancja, że Państwa restauracja lub hotel będzie działać sprawnie, efektywnie i przynosić zyski.