



SZYMON  
**BRUKWICKI**

*Z miłości do kuchni*

# OFERTA SZKOLENIOWA

Szkolenie branżowe dla nauczycieli  
przedmiotów zawodowych  
– Gastronomia i Żywnienie



# Cele szkolenia (zgodne z rozporządzeniem z 23.08.2019 r.)



- Aktualizacja wiedzy nauczycieli nt. nowoczesnych procesów produkcji gastronomicznej.
- Doskonalenie praktycznych umiejętności (techniki kulinarne, organizacja pracy).
- Poznanie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności (HACCP, alergeny, food cost).
- Przygotowanie do prowadzenia zajęć w szkole w oparciu o realia branży (przeniesienie doświadczeń).
- Rozwijanie współpracy szkoła–pracodawca (staże, projekty, wizyty zawodoznawcze).

**Podmiot przyjmujący:**  
Brukwicki Expert sp. z o.o.

**Miejsce realizacji:** profesjonalna kuchnia cateringowa i produkcyjna w Nakle nad Notecią

**Termin:** do uzgodnienia (proponowane: 5 dni roboczych, pon–pt, godz. 9:00–17:00)

**Wymiar:** 40 godzin (pełny cykl wymagany w art. 70c KN)

# PROGRAM SZKOLENIA

(40 h / 5 dni)

- 
-  **Organizacja i bezpieczeństwo pracy w kuchni produkcyjnej**  
Dzień 1 (8 h)
- Szkolenie stanowiskowe BHP, ergonomia i higiena pracy.
  - Organizacja kuchni cateringowej – podział stanowisk, mise en place.
  - Standardy HACCP i identyfikacja alergenów w praktyce.
- 
-  **Nowoczesne techniki kulinarne**  
Dzień 2 (8 h)
- Sous-vide, pieczenie konwekcyjne, niska temperatura.
  - Techniki zero/low waste w kuchni.
  - Praca na sprzęcie przemysłowym.
- 
-  **Dietetyka w praktyce produkcji**  
Dzień 3 (8 h)
- Dieta pudełkowa w realiach rynku (low IG, keto, wege, bez glutenu/laktozy).
  - Opracowanie jadłospisu z uwzględnieniem wykluczeń.
  - Kontrola porcji i standaryzacja dań.
- 
-  **Food cost i organizacja produkcji**  
Dzień 4 (8 h)
- Kalkulacja kosztów posiłków.
  - Planowanie menu i logistyka dostaw.
  - Produkcja seryjna vs. indywidualna.
- 
-  **Warsztaty dydaktyczne i podsumowanie**  
Dzień 5 (8 h)
- Jak przenieść praktykę z kuchni do szkoły?
  - Ćwiczenia: tworzenie scenariuszy lekcji/pracowni.
  - Ewaluacja efektów szkolenia, wymiana doświadczeń, wręczenie zaświadczeń.

# Formalne kroki



Cena za osobę

**2490zł netto**

- ✓ materiały i surowce spożywcze,
- ✓ opieka instruktora i opiekuna branżowego,
- ✓ odzież ochronna i BHP,
- ✓ program + harmonogram + zaświadczenie o zakresie i wymiarze szkolenia (zgodne z art. 70c KN),
- ✓ dokumentacja formalna: porozumienie, skierowania, lista obecności.

## Formalne kroki dla szkoły



Wpisanie nauczyciela do harmonogramu szkoleń w 3-letnim cyklu

Wystawienie skierowania do naszego podmiotu.



Podpisanie porozumienia szkoła-pracodawca (wzór zapewniamy).



Po szkoleniu – odebranie od nauczyciela informacji o zakresie i wymiarze (40 h) potwierdzonej przez nas.



## Dlaczego warto z nami?

- Realna kuchnia produkcyjna działająca komercyjnie – nauczyciel widzi aktualne procesy.
- Łączenie gastronomii z dietetyką i żywieniem zbiorowym.
- Kompletny pakiet formalny – szkoła ma pewność zgodności z przepisami.
- Możliwość finansowania ze środków na doskonalenie (0,8% funduszu płac) oraz z KFS.



# Kontakt



**Strona**

[www.szymonbrukwicki.pl](http://www.szymonbrukwicki.pl)



**Telefon**

+48 690 540 382



**E-mail**

[kontakt@szymonbrukwicki.pl](mailto:kontakt@szymonbrukwicki.pl)



**Adress**

ul. gen. J. Hallera 42, 89-100 Nakło nad Notecią