

MAŁA GASTRONOMIA OD PODSTAW

Praktyczny kurs dla przyszłych właścicieli małych biznesów gastronomicznych

CZĘŚĆ I	Od pomysłu do pierwszego menu · 3 dni
CZĘŚĆ II	Jak prowadzić i zarabiać · 3 dni
ŁĄCZNIE	6 dni · 48 godzin lekcyjnych

1. Informacje o kursie

Kurs jest przeznaczony dla osób planujących otwarcie lub rozwój małego biznesu gastronomicznego, takiego jak food truck, bistro, bufet, punkt lunchowy, lokal z kanapkami lub punkt z daniami na wynos. Program łączy podstawy planowania biznesu z praktycznymi warsztatami kulinarnymi.

- Część I: 3 dni szkoleniowe, 24 godziny lekcyjne.
- Część II: 3 dni szkoleniowe, 24 godziny lekcyjne.
- Pełny kurs: 6 dni szkoleniowych, 48 godzin lekcyjnych.
- Uczestnik może zapisać się wyłącznie na Część I albo na obie części.
- Część II rozwija zagadnienia z Części I; mogą w niej uczestniczyć także osoby posiadające równoważne podstawy.

2. Cele szkolenia

- Przygotowanie wstępnej koncepcji własnego punktu gastronomicznego.
- Poznanie podstaw planowania menu, wyposażenia i organizacji zaplecza.
- Zdobycie praktycznych umiejętności przygotowywania dań i półproduktów do małej gastronomii.
- Poznanie podstaw bezpieczeństwa żywności, higieny i organizacji produkcji.
- Nauka kalkulowania kosztu porcji, ustalania cen i podstawowej oceny rentowności.
- Rozwijanie umiejętności planowania zakupów, produkcji, sprzedaży i promocji.
- Przygotowanie wstępnego planu działań przed otwarciem lub rozwojem biznesu.

3. Warianty uczestnictwa

WARIANT	ZAKRES	DLA KOGO
Mała gastronomia od podstaw — START	Część I · 3 dni · 24 godziny lekcyjne	Dla osób, które chcą opracować koncepcję, poznać podstawy organizacji i przećwiczyć przygotowanie prostych dań.
Mała gastronomia od podstaw — BIZNES	Część I + Część II · 6 dni · 48 godzin lekcyjnych	Dla osób, które chcą połączyć przygotowanie biznesu z kalkulacją, produkcją, sprzedażą i praktyczną symulacją pracy punktu.

CZĘŚĆ I — OD POMYSŁU DO PIERWSZEGO MENU

3 dni · 24 godziny lekcyjne · koncepcja, organizacja i praktyczne podstawy kulinarne

Dzień 1. Koncepcja gastronomii i warsztat kuchenny

Cel dnia: Poznanie modeli małej gastronomii oraz pierwsze ćwiczenia praktyczne z organizacji stanowiska i przygotowywania dań.

CZAS	MODUŁ I ZAKRES
2 godz. lekcyjne	Pomysł na własną gastronomię Food truck, bistro, bufet i punkt na wynos; klient docelowy, lokalizacja, konkurencja i wyróżniki oferty.
2 godz. lekcyjne	Warsztat: podstawy pracy w kuchni Organizacja stanowiska, mise en place, praca z nożem, przygotowanie warzyw i surowców.
4 godz. lekcyjne	Warsztat kulinarny: dania do małej gastronomii Przygotowanie wybranych pozycji, np. kanapek na ciepło, wrapów, burgerów lub sałatek; organizacja pracy, powtarzalność porcji i estetyka podania.

Efekt dnia: Uczestnik określa wstępną koncepcję biznesu, poznaje organizację stanowiska i przygotowuje pierwsze propozycje dań do oferty.

Dzień 2. Menu, sprzęt i techniki kulinarne

Cel dnia: Zaplanowanie praktycznego menu i poznanie technik, które pozwalają sprawnie przygotowywać dania.

CZAS	MODUŁ I ZAKRES
1 godz. lekcyjna	Menu, które ma sens Liczba pozycji, wspólne składniki, sezonowość, prostota produkcji i ograniczanie strat.
1 godz. lekcyjna	Wyposażenie i organizacja zaplecza Sprzęt niezbędny na start, ergonomia, strefy pracy i podstawowe zasady bezpiecznej pracy.
2 godz. lekcyjne	Techniki kulinarne w małej gastronomii Smażenie, pieczenie, duszenie, gotowanie, przygotowanie półproduktów i organizacja produkcji.
4 godz. lekcyjne	Warsztat kulinarny: baza do menu Przygotowanie sosów, dressingów, dodatków warzywnych, farszów lub marynat oraz wykorzystanie ich w kilku różnych daniach.

Efekt dnia: Uczestnik opracowuje wstępne menu i uczy się wykorzystywać wspólne składniki w różnych pozycjach.

Dzień 3. Bezpieczeństwo żywności i przygotowanie produkcji

Cel dnia: Połączenie zasad bezpiecznej pracy z recepturami, gramaturami i przygotowaniem powtarzalnych dań.

CZAS	MODUŁ I ZAKRES
2 godz. lekcyjne	Higiena i bezpieczeństwo żywności Podstawy GHP/GMP i HACCP, przechowywanie, temperatury, alergeny i zapobieganie zanieczyszczeniom krzyżowym.
2 godz. lekcyjne	Receptury i gramatury Standaryzacja porcji, wydajność surowców, przygotowanie składników i ograniczanie marnowania.
4 godz. lekcyjne	Warsztat kulinarny: przygotowanie zestawu sprzedażowego Przygotowanie wybranych dań z własnego menu, porcjowanie, sprawdzanie powtarzalności i organizacja stanowiska.

CZĘŚĆ II — JAK PROWADZIĆ I ZARABIAĆ NA MAŁEJ GASTRONOMII

3 dni · 24 godziny lekcyjne · kalkulacja, produkcja, sprzedaż i praktyczna symulacja biznesu

Dzień 4. Kalkulacja dań i warsztat menu

Cel dnia: Przygotowanie dań i poznanie sposobu obliczania kosztu porcji oraz proponowanej ceny sprzedaży.

CZAS	MODUŁ I ZAKRES
2 godz. lekcyjne	Food cost i kalkulacja porcji Koszt surowców, wydajność, straty, opakowania, marża, narzut i ustalanie ceny sprzedaży.
4 godz. lekcyjne	Warsztat kulinarny: dania główne do sprzedaży Przygotowanie i dopracowanie wybranych dań, np. burgera, dania lunchowego, makaronu, curry lub dania jednogarnkowego. Standaryzacja receptury i gramatury.
2 godz. lekcyjne	Kalkulacja przygotowanych dań Obliczenie kosztu porcji na podstawie wykorzystanych surowców, ustalenie ceny i porównanie wariantów receptury.

Efekt dnia: Uczestnik przygotowuje danie, opracowuje jego recepturę i wylicza podstawowy koszt porcji oraz proponowaną cenę.

Dzień 5. Produkcja, przygotówki i szybka obsługa

Cel dnia: Planowanie większej liczby porcji, organizacja produkcji i ograniczanie strat.

CZAS	MODUŁ I ZAKRES
2 godz. lekcyjne	Planowanie produkcji Lista zakupów, zapasy, przygotówki, harmonogram pracy, rotacja produktów i kontrola strat.
4 godz. lekcyjne	Warsztat kulinarny: produkcja na większą skalę Przygotowanie większej liczby porcji, organizacja stanowisk, porcjowanie, regeneracja i wydawanie dań w odpowiednim czasie.
2 godz. lekcyjne	Przechowywanie i sprzedaż na wynos Dobór opakowań, utrzymanie jakości, organizacja zamówień, kontrola temperatur i planowanie pracy w godzinach szczytu.

Efekt dnia: Uczestnik uczy się planować produkcję i przygotowywać wiele porcji w sposób uporządkowany i powtarzalny.

Dzień 6. Własne menu, sprzedaż i symulacja biznesu

Cel dnia: Połączenie gotowania, organizacji pracy i podstaw ekonomiki gastronomii w zadaniu końcowym.

CZAS	MODUŁ I ZAKRES
1 godz. lekcyjna	Marketing i sprzedaż Nazwa i wyróżniki oferty, menu, prezentacja dań, promocja lokalna i kanały zamówień.
5 godz. lekcyjnych	Warsztat końcowy: uruchamiamy własny punkt Zespoły wybierają koncepcję, przygotowują zestaw dań, organizują produkcję, porcjują, wydają zamówienia i prezentują ofertę.
2 godz. lekcyjne	Podsumowanie biznesowe Kalkulacja kosztów przygotowanych dań, ocena organizacji pracy, analiza strat, omówienie cen i indywidualny plan kolejnych kroków.