



BEZPŁATNE SZKOLENIA W GASTRONOMII

finansowane ze środków Krajowego Funduszu Szkoleniowego

*Jeśli jesteś pracodawcą, dla którego nie bez znaczenia jest utrzymanie wysokiej jakości oferowanych usług oraz podnoszenie kwalifikacji personelu, to możesz skorzystać z bogatej oferty bezpłatnych szkoleń finansowanych ze środków **Krajowego Funduszu Szkoleniowego**.*

Nasza firma szkoleniowa udziela wsparcia w kształceniu pracowników i prowadzeniu biznesu w branży gastronomicznej. Gotowanie daje nam ogromną przyjemność, dlatego chcemy dzielić się swoim wieloletnim doświadczeniem, wciąż aktywnie zdobywanym podczas pracy w zawodzie.

JAK SKORZYSTAĆ ZE SZKOLENIA

- ❖ O dofinansowanie występuje pracodawca, który zatrudnia min. jednego pracownika na podstawie umowy o pracę.
- ❖ Mikroprzedsiębiorstwa otrzymują 100% dofinansowania. Dla pozostałych firm koszty kształcenia pokrywane są w 80%.
- ❖ Wspólnie analizujemy profil działalności, Twoje potrzeby i oczekiwania, w celu doboru tematyki szkolenia. Następnie sprawdzamy dostępność finansowania w odpowiednim powiatowym Urzędzie Pracy.
- ❖ Oferujemy pomoc przy wypełnieniu wniosku o dofinansowanie.
- ❖ Po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku i przyznaniu dofinansowania, wspólnie ustalamy szczegóły realizacji szkolenia.
- ❖ Przeprowadzamy szkolenie, zapewniając wszystkie niezbędne materiały. Jego przebieg i charakter dostosowujemy do Twoich indywidualnych potrzeb.



WYBIERZ TEMATYKĘ SZKOLENIA

- ❖ Kuchnia polska
- ❖ Kuchnia włoska
- ❖ Kuchnia francuska
- ❖ Kuchnia europejska w restauracji typu bistro
- ❖ Kuchnia wegetariańska i wegańska
- ❖ Techniki gotowania
- ❖ Organizacja pracy restauracji
- ❖ Żywnienie zbiorowe
- ❖ Catering

Powyższy zakres tematyki szkoleń ma jedynie charakter ogólny. Szkolenie, które przygotujemy dla Ciebie będzie uwzględniało Twoje oczekiwania i potrzeby oraz warunki otoczenia i specyfikę działalności Twojej firmy.



POZNAJ NAS

Pomysłodawcą, założycielem i koordynatorem wszystkich działań firmy jest Krzysztof Balcerzak - twórca i Szef Kuchni warszawskiej restauracji Do widzenia do jutra, która w latach 2018 i 2019 została zarekomendowana i wyróżniona „czapkami” przez Przewodnik Gault & Millau. Specjalista od kuchni europejskiej, zwolennik tradycyjnych technik, miłośnik jakościowych produktów i wina. W swojej wcześniejszej karierze tworzył od podstaw kilka projektów gastronomicznych, będąc jednocześnie ich pomysłodawcą. Prowadzi i redaguje QulinarnyProjekt.tv, vlog i blog kulinarny, którego celem jest wspomaganie działalności edukacyjnej w gastronomii. Absolwent warszawskiej SGGW. W ramach projektu, szkolenia prowadzą również współpracujący z nami wyjątkowi Szefowie Kuchni, Managerowie restauracji i Sommelierzy, mający na swoim koncie książki kucharskie i publikacje w prasie fachowej, których pracę cyklicznie docenia Gault & Millau.

KONTAKT

Kulinarnie Sp. z o.o., Warszawa Tel. 506 317 857

Strona: <http://qulinarnyprojekt.tv/>

Email: qulinarnyprojekt@gmail.com

Certyfikat jakości: PN-EN ISO 9001:2015, nr rejestracyjny certyfikatu: PW-03902-22

Rejestr Instytucji Szkoleniowych (RIS), nr Rejestru: 2.14/00274/2021