



# SZKOLENIE

KUCHNIA PAKIET ENTRÉE

---

**Analiza kuchni**

**Podstawowa organizacja pracy na kuchni**

**Organizacja prac porządkowych**

**Optymalizacja przestrzeni magazynowych**

**Wprowadzenie specjałów do oferty restauracji**

**Optymalizacja wydawania dań w trakcie serwisu**

**Przygotowanie restauracji na zamówienia na  
wynos**

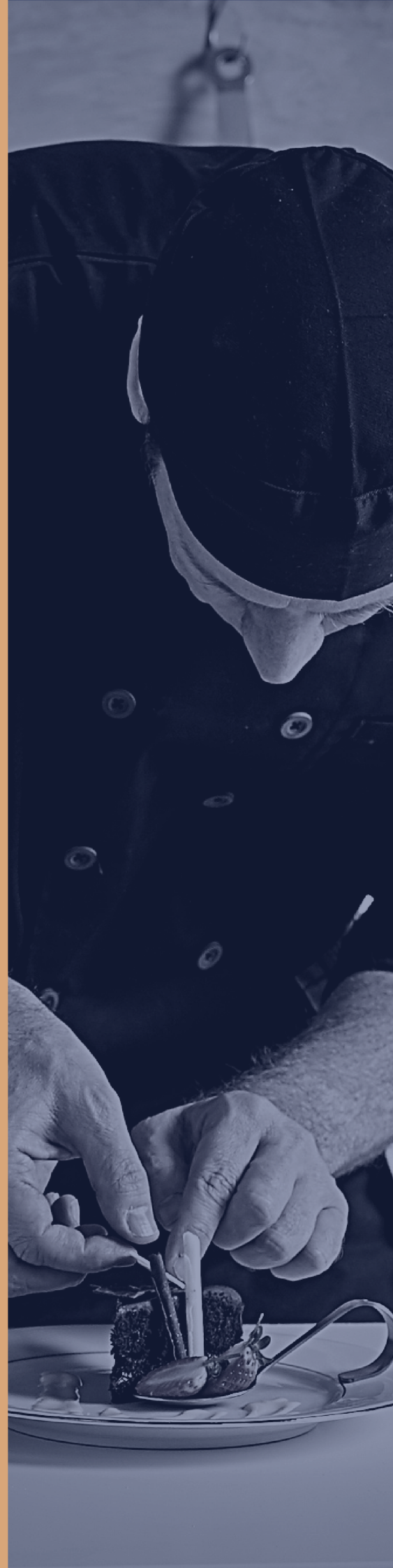
**Techniki zapewnienia maksymalnej świeżości  
produktów**

**Doradztwo w zakresie optymalizacji food cost**

**Rekomendacje optymalnych produktów i  
dostawców**

**Optymalizacja kosztów dań pracowniczych**

**Dobór zastawy do a'la carte**





# SZKOLENIE

KUCHNIA PAKIET MAESTRO

---

**Pełny pakiet Entrée**

**Doradztwo w zakresie karty menu**

**Optymalizacja kosztów prowadzenia kuchni  
(sprzęt)  
Optymalizacja kosztów pracy w kuchni**

**Tworzenie lub modyfikacja oferty dla grup**

**Szkolenie w zakresie Food Plating'u**

**Usprawnienie komunikacji pomiędzy kuchnią a salą**

**Optymalizacja procesu zamówień produktów do restauracji**

**HACCP - Doradztwo w zakresie prowadzenia dokumentacji**





# SZKOLENIE

KUCHNIA PAKIET OPEN

---

**Pełny pakiet Maestro**

**Doradztwo w zakresie projektu  
architektonicznego kuchni**

**Pozyskanie sprzętu**

**Doradztwo w zakresie rekrutacji pracowników  
kuchni oraz Szefa kuchni**

**HACCP - Organizacja księgi**

**Przygotowanie restauracji do odbioru przez  
Sanepid**

**Opracowanie pierwszej karty menu i organizacja  
pierwszej produkcji**

