



K2 Consulting

Wszystko jest możliwe

**Katalog szkoleniowy
dla branży HoReCa**

www.k2c.com.pl

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zaufanie i chęć powierzenia rozwoju firmy w ręce K2 Consulting.

Obiecujemy, że dołożymy wszelkich starań, aby z jak najwyższą jakością przeprowadzić proces rozwojowy skutkujący wymiernymi korzyściami biznesowymi.

W przypadku jakichkolwiek sugestii dotyczących współpracy zapraszamy do bezpośredniego kontaktu.

Kamil Kamola

Prezes Zarządu

☎ 533 807 646
✉ k.kamola@k2c.com.pl

Wojciech Popowski

Wiceprezes Zarządu

☎ 531 546 098
✉ w.popowski@k2c.com.pl

K2 Consulting to:



**PROFESJONALNA
KADRA**



**USŁUGI
DOFINANSOWANE**



**CERTYFIKAT JAKOŚCI
ISO 9001**



**6 LAT DOŚWIADCZENIA
BIZNESOWEGO**



**INNOWACYJNE
TECHNOLOGIE**



**CZŁONEK STOWARZYSZENIA
POLSKIEJ IZBY FIRM
SZKOLENIOWYCH**

SZKOLENIE Z ZARZĄDZANIA W GASTRONOMII

(dla właścicieli i menadżerów)

🕒 **Czas trwania: 16–24 godziny**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- Wprowadzenie **jasnego podziału obowiązków, tak aby każdy wiedział za co odpowiada**. Stworzenie struktury organizacyjnej firmy oraz wykazu zadań, uprawnień i odpowiedzialności.
- Stworzenie **check-list ułatwiających prowadzenie restauracji**.
- Pokazanie **jak zwiększyć obroty przy jednoczesnym zwiększeniu zysków**, dzięki wprowadzeniu oszczędności w różnych elementach wykresu kołowego.
- **Stworzenie programu wdrożenia nowego pracownika** (na kuchni lub sale), który jest dostosowany do najnowszych badań pokazujących, co młody człowiek musi dostać, aby czuł komfort wdrożeniowy.
- **Wypracowanie powtarzalności w daniach i serwisie** – co trzeba robić, aby ta powtarzalność się pojawiała.
- **Umiejętność postępowania z młodymi ludźmi**, aby zaczęli stosować to czego się nauczyli.
- Umiejętność wypracowania **autorytetu wśród zespołu**.
- Umiejętność **kontrowania w czasie rzeczywistym wysokości poszczególnych elementów mających największy wpływ na prowadzenie biznesu**, takich jak food cost, zysk, strata, koszty.
- **Umiejętność szukania dostawców** z produktami dobrej jakości i atrakcyjnymi cenami.
- Pokazanie jak się wyróżnić na rynku pracy **i z sukcesem rekrutować nowych pracowników**.
- **Umiejętność odpowiadania na negatywne komentarze w Internecie** z jednoczesnym przemyśleniem reklamy Restauracji i uspokojeniem negatywnych emocji wzbudzonych w drugim człowieku.
- Umiejętność **weryfikowania poprawnej pracy restauracji** – np. poprzez audyty wewnętrzne.
- Wprowadzanie narzędzi, które spowodują **redukcje ewentualnych nadużyć** występujących w restauracji
- **Zidentyfikowanie nastrojów pracowników restauracji poprzez indywidualne rozmowy z pracownikami**. Pozyskanie informacji o bolączkach, ewentualnych konfliktach, nastroju pracowników, ich potencjale i silnych stronach. Zasugerowanie ewentualnych zmian/roszad w zespole.



SZKOLENIE NA SALI

(dla kelnerów i menadżerów)

🕒 **Czas trwania: 16–24 godziny**

☑ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- **Lepsze zrozumienie biznesu gastronomicznego** i punktu widzenia właściciela restauracji.
- Wskazanie najczęstszych błędów i wszelkiego rodzaju strat w prowadzeniu biznesu gastronomicznego oraz sposobów ich identyfikowania. **Dzięki czemu pracownicy sami zaczynają szukać oszczędności poprzez eliminowanie błędów i strat.**
- Pracownicy nabierają świadomości, **że gastronomia jest bardzo złożonym biznesem, który nie może wynikać z przypadku**, a konkretne polecane pozycje z karty mają ogromne znaczenie biznesowe.
- Umiejętność prawidłowego monitorowania zapasów magazynowych oraz **umiejętność liczenia food cost'u**. Dzięki czemu pracownicy nabiorą umiejętność wyznaczania dania, które należy polecać Gościom, żeby korzyść dla restauracji była jak największa.
- Poznanie różnic międzypokoleniowych mogących wystąpić w restauracji, czego efektem jest **uspokojenie emocji związanych z błędami w komunikacji i nieprozumieniami**. Przygotowanie konkretnych narzędzi służących porozumiewaniu się, aby nie było konfliktu i pracownicy żyli w harmonii i zgodzie.
- Przygotowanie sali konsumenckiej.
- Techniki podawania napojów **bezalkoholowych i alkoholowych**,
- **Techniki nakrywania stołów** białą bielizną stołową oraz techniki **dekoracji stołu**
- **Techniki noszenia** tac i zastawy stołowej
- Obsługa gości podczas **spotkań zorganizowanych**
- Ustawianie bufetu i właściwe **eksponowanie potraw**
- Zbieranie zastawy stołowej **po konsumpcji**
- **Umiejętność serwowania i dobierania** odpowiedniego wina do konkretnego rodzaju potraw.
- **Położenie ogromnego nacisku na podniesienie sprzedaży restauracji** (obroty potrafią wzrosnąć nawet o 50%) – np. wypracowanie narzędzi sprzedaży jeszcze przed złożeniem zamówienia, czy też dosprzedaży na sam koniec – polecenia konkretnych dań z menu.
- **Przepracowanie scenek sprzedażowych** z umiejętności stosowania cross sellingu, up sellingu, otwierania wina przy gościach, radzenia sobie z niecodziennymi sytuacjami np. nietolerancjami pokarmowymi.
- Stworzenie karty dań i **wypracowanie elementów, które spowodują, że z kelnera pracownicy staną się jednocześnie przedstawicielem handlowym i kucharzem**. Na podstawie wiedzy o daniu tworzymy scenariusze sprzedaży konkretnego dania.
- Zasugerowanie **dań, które warto wprowadzić do menu, aby osiągnąć lepsze wyniki finansowe**.
- **Zmiana nastawienia do pracy** – pokazanie jakie korzyści daje zwykły uśmiech. Dajemy narzędzia, żeby pracownicy przychodzili chętniej do pracy i z uśmiechem.
- Wypracowanie narzędzi radzenia sobie z **sytuacjami kryzysowymi, aby traktować je jako wyzwanie**.
- Umiejętność rozwiązywania sytuacji konfliktowych w restauracji – **zatrzymania ewentualnego hejtu w progu restauracji, żeby nie wypłynął na zewnątrz**.
- Umiejętność **pozyskiwania pozytywnych opinii od gości w Internecie**.
- **Zidentyfikowanie nastrojów pracowników restauracji poprzez indywidualne rozmowy z pracownikami**. Pozyskanie informacji o bolączkach, ewentualnych konfliktach, nastroju pracowników, ich potencjale i silnych stronach. Zasugerowanie ewentualnych zmian/roszad w zespole.

SZKOLENIE NA KUCHNI

(dla szefów kuchni, kucharzy i pomocy kuchennych)

🕒 **Czas trwania: 16–24 godziny**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- Modyfikacja karty menu **w celu wyróżnienia się na rynku lokalnym**
- Umiejętność **przyrządzania autorskich dań dostosowanych** do potrzeb Klienta.
- Przyrządzanie potraw z **wykorzystaniem innowacyjnych technik.**
- Poznanie **metod dekorowania talerza.**
- Pokazanie najczęstszych błędów występujących w pracy na kuchni, które powodują wysoki food cost. Wspólne liczenie ceny sprzedawanych dań, weryfikacja dotychczas stosowanej gramatury i nauka liczenia food cost'u.
- Wskazanie najczęstszych błędów i wszelkiego rodzaju strat w prowadzeniu biznesu gastronomicznego oraz sposobów ich identyfikowania. **Dzięki czemu pracownicy sami zaczynają szukać oszczędności poprzez ich eliminowanie.**
- **Wytworzenie kart technicznych konkretnych dań serwowanych w restauracji.** Wspólne wypracowanie narzędzi dla kelnerów, które będą służyły poprawie sprzedaży poszczególnych pozycji z menu.
- Znajomość i **inspiracja przykładami ze świata gastronomii** jakich produktów używać, żeby obniżyć food cost.
- Wypracowanie narzędzi radzenia sobie z **sytuacjami kryzysowymi, aby traktować je jako wyzwanie.**



SZKOLENIE SOMMELIERSKIE

(dla kelnerów i barmanów)

🕒 **Czas trwania: 8-16 godzin**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- Posiadanie **rozbudowanej** wiedzy na temat wina.
- **Dobranie odpowiedniego wina do konkretnego rodzaju potraw.**
- Stworzenie **karty win** w restauracji.
- Prowadzenie z gośćmi restauracji swobodnej **rozmowy na temat wina.**
- Dokonanie poprawnej **analizy organoleptycznej** wina.
- **Używanie wszelkiego wyposażenia służącego do serwisu wina** w restauracji.
- **Serwowanie wina** z zachowaniem odpowiedniej kolejności wykonywanych czynności oraz zasad savoir vivre



SZKOLENIE CUKIERNICZE

(dla szefów kuchni, kucharzy i pomocy kuchennych)

🕒 **Czas trwania: 16–24 godziny**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- Stworzenie **pięknych wizualnie słodkości** łącząc odpowiednie smaki i techniki.
- Wdrożenie **nowych pozycji do menu**.
- **Tworzenia estetycznych i nowoczesnych kompozycji smakowych** z wykorzystaniem odpowiedniej techniki.
- Przygotowywanie pysznych **sosów, musów i kremów**.
- **Tworzenie i składanie monoporcji** z wykorzystaniem nowoczesnych dekoracji,
- Wykorzystywanie sezonowości, rodzaju kuchni i specyfiki dań w menu do **samodzielnego komponowania nowych deserów do karty**.
- **Tworzenie projektów** dekoracji cukierniczych,
- Przygotowanie receptur gwarantujących **powtarzalność smaku i porcji**.
- Umiejętność **wyliczania food costu**.
- **Umiejętność dekorowania talerza**.
- Wypiekanie **deserów okolicznościowych**.
- Poznanie i stosowanie **nowoczesnych technik obróbki produktów cukierniczych**



SZKOLENIE BARMAŃSKIE

(dla barmanów i kelnerów)

🕒 **Czas trwania: 16–24 godziny**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- Wdrożenie do karty **nowych propozycji drinków**.
- Wypracowanie **własnych receptur drinków** serwowanych w restauracji.
- **Towaroznawstwo** – poznanie najważniejszych produktów wykorzystywanych w pracy barmana:
 - **Likiery**
 - **Wódka naturalna Brandy** (Armaniak, Koniak, Grappa, Calvados, Pisco)
 - **Wódki gatunkowe czyste** (Jenever, Gin, Stolichnaya, Finlandia smakowa), Aperitify (Campari, Aperol, Fernet, Becherowka)
 - **Wódki naturalne starzone** (Arak, Rum, Casacha)
 - **Wódki gatunkowe naturalne whisky**
- Znajomość sposobów przyrządzania drinków:
 - **Grupa Short** (Cocktaile, Pousse Cafe, Old Fashioned, Crusta i Daisy)
 - **Grupa Soft** (Milk Shake, Ice Tea, Smoothis, Ice Coffe, Granita i Virgen)
 - **Grupa Long** (Collins, Egg Nogg, Fizz – Highball, Blender Drinks, Julep, Mojito, Rickey, Caipirinha)
 - **Grupa Divers Drinks Picker** – Upper, Bowle, Hot Drinks, Covid Blender Drinks
- Poznanie **sztuki łączenia naparów herbaty** z różnymi składnikami (w tym z alkoholem).
- Umiejętność **stosowania technik mieszania**: building, shaking, stiring, throwing
- Poznanie technik **układania tęczówek**.
- Opanowanie niezbędnych wiadomości z dziedziny właściwej **organizacji pracy, ergonomii, kultury i sprawnej techniki obsługi gościa na barze**.
- Zastosowanie **Flair za barem**, czyli alternatywnej, efektywnej sztuki barmańskiej.



SZKOLENIE BARISTYCZNE

(dla baristów, barmanów i kelnerów)

🕒 **Czas trwania: 16–24 godziny**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- Poznanie **kawy i wody jako podstawowych surowców** w procesie parzenia kawy: woda jako rozpuszczalnik, wpływ wody na smak kawy, twardość wody w procesie parzenia.
- Poznanie i zrozumienie **procesów fizycznych i chemicznych** zachodzących w trakcie produkcji kawy i jej zaparzania.
- Stosowanie w pracy **narzędzi kontroli i oceny jakości kawy**: parametry ilościowe, jakościowe, procedura kontrolna.
- Właściwe **organizowanie miejsca pracy**.
- Umiejętność **obsługi, regulacji i czyszczenia** młynka i ekspresu do kawy.
- Umiejętność przygotowywania **najpopularniejszych kaw**: espresso, ristretto, espresso macchiato, americano, cappuccino, latte, mocha
- Idealne **spienianie mleka** do kawy.
- Cupping espresso i cupping kawy z dripa: **kawy niedoparzone, doparzone, przepalone**
- Znajomość **parametrów i metod pomiaru kawy**: omówienie refraktrometru i zasady jego działania, pojęcie TDS, % ekstrakcji
- Umiejętność zaparzania kawy **metodami alternatywnymi** - Drip, Chemex, Aeropress
- Latte art:
 - o **czynności zaawansowane**: obracanie filiżanki, kontrola strumienia, rozdzielanie mleka
 - o Łączenie technik (**free pour i etching**)
 - o Konstrukcja i wylewanie **wzorów wieloelementowych**
 - o **Zaawansowane** techniki wylewania



SZKOLENIE KIPER HERBAT

(dla barmanów i kelnerów)

🕒 Czas trwania: 8 godzin

☑️ Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:

- Wdrożenie do karty **oryginalnych herbat**.
- Tworzenie **własnych kompozycji naparów**.
- **Poznanie gatunków herbat**.
- **Parzenie herbaty** w zależności od jej gatunku.
- **Łączenie herbaty z alkoholem**: Tea Shake, Ice Tea Drink, Ice Tea Jizi)
- **Obsługa akcesoriów** do parzenia herbaty



SZKOLENIE SZTUKA SUSHI

(dla sushi masterów, szefów kuchni, kucharzy)

🕒 **Czas trwania: 16-24 godziny**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- W praktyce nauczysz się lub podszkolisz swój warsztat w zakresie:
 - Przygotowywania serca sushi, czyli ryżu zakwaszanego zalewą na bazie octu,
 - Obróbki owoców morza
 - Filetowania i krojenia łososia, makreli, tuńczyka
 - Filetowania i krojenia ryb i owoców morza na nigiri sushi oraz maki sushi
 - Techniki wykrawania nigiri, hosomaki sushi, futomaki sushi, uramaki sushi, gunkan sushi, temaki sushi
 - Dodatków i sosów do sushi
- Wypracujesz i przećwiczysz swoje własne autorskie sushi.



SZKOLENIE PRODUKCJA LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH

(dla lodziarzy, cukierników, kucharzy)

🕒 **Czas trwania: 16 godzin**

☑️ **Korzyści z udziału w naszym szkoleniu:**

- **Wdrożenie do menu pysznych lodów** własnej produkcji.
- Wypracowanie **własnych i oryginalnych receptur** lodów
- Umiejętność **samodzielnego produkowania** lodów naturalnych i lodów z alkoholem
- Wypracowanie **optymalnego procesu produkcji** lodów
- Dobór **odpowiedniej technologii** produkcji.
- Unikanie **najwcześniej popełnianych błędów** w produkcji lodów.



Na realizację naszych szkoleń można pozyskać do 100% dofinansowania

Od 2018 roku z powodzeniem pozyskujemy środki dla naszych Klientów, z takich programów jak:

- Podmiotowy System Finansowania
- Krajowy Fundusz Szkoleniowy
- Kompetencje dla sektorów
- Akademia Menadżera MŚP
- Akademia Menadżera MMŚP – kompetencje w zakresie cyfryzacji
- System Wczesnego Ostrzegania

Jeśli jesteś zainteresowany skorzystaniem z dofinansowania na nasze szkolenia nieodpłatnie przygotujemy dla Ciebie wniosek dotacyjny oraz przeprowadzimy proces jego rozliczenia.

KADRA TRENERSKA

Anna Knapczyk



Dyrektor Operacyjny Belvedere Cafe-Łazienki Królewskie Sp. z o.o., Współwłaściciel Spółki Restoinvest-Sticky Fingers @ Stalowe Magnolie, Dyrektor Operacyjny Sticky Fingers @ Stalowe Magnolie, Prokurent Spółki Restoinvest, General Manager Restauracji Piano Rouge, Manager Zmianowy Restauracji Piano Rouge, Manager Gastronomii, Specjalista od spraw reklamy i marketingu, baristka, barmanka, kelnerka.

Posiada wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej – od 11 lat na stanowisku kierowniczym. Do pełnionych przez nią obowiązków można m.in. zaliczyć: rolę dyrektora operacyjnego gastronomii, głównego managera restauracji, rekrutera i trenera kadry. Od lat samodzielnie szkoli swój zespół w każdym dziale, tj. kelnerskim/maitre d, barmańskim, kuchennym. Specjalista od Food & Alco costu restauracji, zarządzania zespołem; także szkolenia na stanowiskach: Hostessa Restauracji, Promotor Restauracji; ma za sobą ponad 300 szkoleń; negocjator umów kontraktowych dla gastronomii, ekspertka w zarządzaniu budżetem, planowaniu działań marketingowych i wizerunkowych, wyborze i współpracy z dostawcami, budowaniu długoterminowych relacji z klientami, tworzeniu nowych ofert produktów i organizowania cateringów zewnętrznych oraz eventów w plenerze.

Paweł Gruba



Posiada wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej oraz szeroko rozumianego zarządzania ludźmi. Do pełnionych przez niego obowiązków można m.in. zaliczyć: rolę z-cy dyrektora gastronomii hotelowej, managera restauracji, rekrutera i trenera młodej kadry, eksperta w zarządzaniu budżetem, planowanie działań marketingowych i wizerunkowych, wybór i współpracę z dostawcami, budowanie długoterminowych relacji z klientami, tworzenie nowych ofert produktów i organizowanie największych eventów gastronomicznych w Polsce. Ponadto, udziela konsultacji istniejącym i nowopowstającym biznesom gastronomicznym – restauracjom i obiektom hotelowym oraz punktom świadczącym usługi. Jest prelegentem i panelistą na konferencjach branżowych oraz wykładowcą na uczelniach wyższych.

Doświadczenie zdobywał jako: Zastępca Dyrektora Gastronomii w Airport Hotel Okęcie, Dyrektor Zarządzający Kafe Zielony Niedźwiedź, która została Knajpą Roku 2014 w plebiscycie Gazety Wyborczej

z rekomendacji Slow Food Polska, General Manager Restauracji Milanovo, General Manager Restauracji Dawne Smaki i Manager włoskiej Restauracji Repubblica Italiana. Rozpoznawalność przyniósł mu udział w programie Hell's Kitchen – Piekielna Kuchnia, gdzie w sześciu edycjach programu występował jako Manager Restauracji. Organizator wydarzenia 2 sides on the plate – czyli kolacji z najlepszymi szefami kuchni w Polsce.



Krzysztof Szulborski

Prezes Stowarzyszenia Kucharzy Polskich. Zawodowo zajmuje się doradztwem kulinarnym oraz profesjonalnymi szkoleniami skierowanymi do kucharzy i restauratorów. Współzałożyciel Pomorskiej Akademii Kulinarnej. Przewodniczący Komisji Egzaminacyjnej przyznającej tytuły Czeladniczo – Mistrzowskie w zawodzie kucharz. Mistrz Świata BBQ, Organizator Mistrzostw Polski w Potrawach z Ryb Morskich. Srebrny i brązowy medalista Olimpiady Kulinarnej w Erfurcie Culinary Olympics IKA – Olympiade der Köche. Pomysłodawca, wydawca i współautor książki Lekcje Smaków, skierowanej do uczniów i nauczycieli szkół o profilu gastronomicznym. Współwłaściciel Jack's Bar & Restaurant w Gdyni w latach 2015–2016. Felietonista, autor tekstów dla magazynów: Poradnika Restaurator, Food Service, Restauracja oraz gościnnie dla pism biznesowych (Galerie Handlowe, Manhattan Business). Uzyskany tytuł Kuchmistrza 1992. Uzyskany tytuł Mistrz Mistrzów przyznany przez Polską Akademię Gastronomiczną. Otrzymał Hermesa Kulinarnego – Osobowość Kulinarne 2013 – nagroda przyznana przez miesięcznik Poradnik Restauratora i branżę kucharsko – gastronomiczną w Polsce. Otrzymał nagrodę za Działalność Stowarzyszenia Kucharzy Polskich – Bursztynowy Mieczczyk 2011. Srebrny medalista Olimpiady Kulinarnej Erfurt w 2016 jako „National Culinary Team of Poland” oraz brązowy jako „Pomerania-Culinary Team of Poland” w 2008. Mistrz Republiki Czeskiej w przyrządzaniu gulaszu 2009.



Dominik Węsierski

Sommelier i pasjonat świata winiarskiego. Certyfikowany przez Court of Master Sommeliers (Austria) i Wine and Spirit Education Trust (UK), członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich (SSP) i Międzynarodowego Stowarzyszenia Sommelierów (ASI), Mistrz Polski Zachodniej Sommelierów 2016 oraz trzykrotny reprezentant Polski na Mistrzostwach Świata degustacji w ciemno organizowanych przez francuski magazyn La Revue du Vin de France.

Pierwsze kroki w świecie gastronomii stawiał w Irlandii, gdzie, pod okiem Pierra Toussaint, uczył się zawodu sommeliera w hotelu Hayfield Manor *****. W jego CV znajdziemy również popularną restaurację Harisson's w londyńskim Balham. Po powrocie do Polski, objął pieczę nad kartą win i serwisem najbardziej wówczas prestiżowej szczecińskiej restauracji Hotelu Park ****. Od 2016 roku związany z importerem i dystrybutorem win z całego Świata – firmą Wineland.

Monika Ignaciuk



Dyplomowany Mistrz Cukiernictwa i doświadczona cukiernik. Przez lata działalności w branży wyspecjalizowała się w kreowaniu, wdrażaniu i popularyzacji produktów dla rynku łodziarskiego, cukierniczego i gastronomicznego. Od 13 lat spełnia się jako mentor i coach dla profesjonalnych gastronomów oraz cukierników.

Umiejętności wytwarzania lodów, pralin, ciast, i deserów doskonalila dzięki wielu szkoleniom w firmach wiodących dostawców.

- Ukończyła liczne staże zagraniczne m.in. w Niemczech i Włoszech oraz renomowaną szkołę gotowania Espaisucre w Barcelonie

Ekspert w Akademii Kulinarnej.

- Zdobywczyni Złotego Medalu oraz Złotego Pucharu 2016 na międzynarodowym Konkursie Moldavian Culinary Cup w kategorii desery na talerzu.

- Laureatka nagrody specjalnej „Odkrycie Roku” 2017 na Poland 100 Best Restaurants w Pałacu Sobańskim w Warszawie.

- Od 2016 do 2019 roku Członkini Klubu Szefów Kuchni
- Prelegentka Master Class na Sesji Szefów Kuchni Сессия шеф-поваров 2019 w Kijowie.
- Head Pastry Chef drużyny Olimpijskiej Culinary Team Of Poland Ika 2020 startującej w Stuttgarcie
- Juror wielu konkursów takich jak: Mistrzostwa Polski Szkół Cukierniczych, Łodziarskie Mistrzostwa Polski Sweet Expo, Mistrzostwa Polski w Przygotowaniu Deseru, Arte Culinaria Italiana,
- Przewodnicząca jury na konkursie Zielonej Budki Master Challenge w Ostródzie,
- Jurorka Kulinarного Pucharu Polski oraz Członek Jury „Dorszowe Żniwa”.

Jerzy Czaplą



Kilkukrotny Mistrz Polski Barmanów (1998, 1999, 2000, 2001). Zdobył trzecie miejsce na Mistrzostwach Świata Barmanów w Maladze w 1999 r. oraz wyróżnienia na Mistrzostwach Europy w Bratysławie w 2001 r. i Mistrzostwach Moraw o Vaázkovy w 2002 r.

Od 27 lat prowadzi szkolenia. Współpracował m.in. z takimi markami jak: Hotel Hilton, Hotel Victoria, Hotele Dr. Irena Eris, Hotel Ambasador, Hotel Belwedere, Hotel Termy Bania, Hotele Sheraton, Hotele Qubus, Hotele MDM i Metropol, Hotel Król Kazimierz, Amber Baltic, Hotel Ambadorski Rzeszów, Hotel, Bristol, Termy Pałacowe w Nałęczowie, Hotel Termy Bukovina.

Autor wielu szkoleń, z którymi występował za granicami kraju:

- Prezentacja autorskich drinków na Herbacie podczas Kongresu Herbat w Kolombo na Sri Lance 2005r.
- Prezentacje autorskiego szkolenia Kipera Herbat:
 - o Dilmah w Ałamty w Kazachstanie w 2007 r.
 - o Na plantacjach herbat Evry Group Mascalya Tea na Sri Lance 2017r.

- Prezentacja autorskich szkoleń barmańskich:
 - o Hotel Tusan Beach Resort Kusadasi Turcja 2010r.
 - o Marhaba Beach Resort Hotel Sousse Tunezja 2012r.
 - o restauracje w Wasserburg am Inn Bawaria Niemcy 2017r.
 - o Winnica Familla Ferrari Verona 2021r.
 - o Hotel Ocean Maya Royale Yucatan Meksyk sierpień 2018r.
 - o Friends Restaurants w Hanoi Wietnam wrzesień 2018r.



Adam Przybyłka

Barista, współwłaściciel palarni kawy, konsultant biznesowy, szkoleniowiec. Od 10 lat w branży, gdzie prowadzi własny biznes oraz szkoli innych. Posiada certyfikaty Specjalty Coffee Association - Brewing, Sensory Skills, Barista.

Wieloletni konsument dobrej kawy. Jako 3 pokolenie rodziny nauczycieli (pradziadek dyrektor szkoły, dziadkowie nauczyciele i kierownicy, mama nauczycielka) odkrył satysfakcję z dzielenia się wiedzą.



Łukasz Mroziński

Wieloletni kucharz, szef kuchni i mistrz sushi. Od początku swojej drogi zawodowej ściśle związany z gastronomią i hotelarstwem. Od 2005 roku współpracuje z topowymi restauracjami w kraju. Stale się rozwija i doskonali swoje umiejętności, pracując z najlepszymi szefami kuchni. Jednym z sukcesów zawodowych Łukasza jest zarządzanie kuchnią w kilku topowych hotelach w Polsce, w tym restauracjami sushi. Aktualnie szef kuchni w jednej z topowych restauracji sushi w Warszawie. Swoją pasją do japońskiej kuchni dzieli się z innymi, przekazując im zdobytą wiedzę i doświadczenie podczas szkoleń, które organizuje. Charakteryzuje go japońska dyscyplina pracy, połączona ze słowiańską wrażliwością i smakami kuchni nowoczesnej.



K2 Consulting