



H&R System Spółka
z ograniczoną
odpowiedzialnością



Kontrola Kosztów w restauracji - rozwój biznesu, wzrost zysków

Numer usługi 2024/09/06/11429/2297184

📍 Warszawa / stacjonarna

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 18.11.2024 do 18.11.2024

1 099,00 PLN brutto

893,50 PLN netto

137,38 PLN brutto/h

111,69 PLN netto/h

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Panel szkoleniowy jest zestawem najważniejszych zagadnień, które powinien znać i wprowadzić do biznesu nowoczesny właściciel lub manager restauracji. Wybierz dla siebie ten wyjątkowo ważny dzień szkoleniowy aby mieć pod kontrolą wszystkie „nieszczelności” obrotu finansowego w swojej firmie. |
| Minimalna liczba uczestników | 4 |
| Maksymalna liczba uczestników | 20 |
| Data zakończenia rekrutacji | 08-11-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 8 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0 |

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie kontroli grafików pracy, negocjowania umów z dostawcami oraz optymalizacji systemu zamówień towarowych, co pozwoli na efektywne zarządzanie kosztami, minimalizację zbędnych wydatków oraz wprowadzenie spersonalizowanych systemów kontrolnych w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|---|
| Potrafi zarządzać kosztami w celu maksymalizacji przychodów i ograniczenia strat | <ul style="list-style-type: none">- potrafi zidentyfikować kluczowe kategorie kosztów w działalności restauracyjnej,- potrafi przeprowadzić analizę struktury kosztów określając, które koszty mają największy wpływ na rentowność i gdzie możliwe są oszczędności- potrafi wprowadzać procedury zakupowe i magazynowe, które minimalizują marnotrawstwo surowców oraz optymalizują koszty zakupów np. przez negocjacje z dostawcami lub wprowadzenie systemu kontroli stanów magazynowych | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak dokument zawiera opis efektów uczenia się

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o efekty uczenia się i kryteria ich weryfikacji

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Kontrola grafików pracy
Negocjowanie umów z dostawcami
System zamówień towarowych

Dzięki szkoleniu:

- Poznasz kluczowe narzędzia, które służą kontroli podstawowych i najważniejszych kosztów
- Nauczysz się zwracać uwagę na popełniane błędy w wydawaniu i mrożeniu pieniędzy

- Utwierdzisz się w wyższości praktyki nad teorią. Nauczysz się jak wykorzystywać swoją wiedzę praktyczną i dostosować ją do wprowadzania indywidualnych systemów kontrolnych w Twojej firmie..
- Dowiesz się jak egzekwować od swoich pracowników kontrolowania kosztów na ich odcinkach pracy.
- Odkryjesz co robić lepiej aby nie obciążać swojego biznesu zbędnymi wydatkami.
- Poznasz style komunikacji finansowej i towarowej w departamentach restauracji lub hotelu

Program:

1. Jak dzielimy koszty w restauracji – balans 3 grup kosztowych. Gdzie przyłożyć największy nacisk na oszczędności nie obniżając jakości serwisu i oferty obiektu

2. Najważniejsze elementy kontroli food cost i beverage cost

3. Jak przygotować zakresy obowiązków pracowników aby koszt ich utrzymania w firmie był adekwatny do obrotów i sukcesów firmy. Sposoby zatrudniania nowych pracowników – na co zwracać uwagę przy sprawdzaniu dorobku i wiedzy profesjonalistów i jak wzbudzić w nich świadomość polityki finansowej obowiązującej w naszej firmie

4. Kontrola grafików pracy w systemie wektorowym. Planowanie zajęć dla wykonawców przy pełnym wykorzystaniu ich obecności na poszczególnych stanowiskach pracy. Czym jest system wektorowy i kto jest odpowiedzialny za jego kontrolę w firmie. [jasne wskazanie osób tworzących i kontrolujących grafiki pracy]

5. Negocjowanie umów z dostawcami. [informacje basic – pełne szkolenie obejmuje osobny dzień wykładów] Czym jest gwarancja cenowa i co daje nam w projektowaniu food cost i beverage cost

6. Stocki towarowe – ich grupy z podziałem na sezonowość. Na co zwrócić uwagę aby stock był kontrolowany w należyty sposób i był odzwierciedlony w food cost i beverage cost. Jak uniknąć „mrożenia pieniędzy” w towarze i magazynach

7. Kontrola planu eventowego, rezerwacji w obiekcie restauracyjnym lub hotelowym i przełożenie ich na faktyczny stan zatrudnienia stałego oraz zatrudnienia sezonowego

8. System zamówień towarowych. Kontrola stanów minimalnych. Kontrola magazynowa od poziomu cenowego, ilościowego i porównywanie ich ze stockiem towarowym przewidzianym w popularności (sezonowości) oferty menu. Likwidowanie ofert podnoszących koszty towarowe i produkcyjne. Zachowanie balansu w ofercie menu

9. Odpowiedzialność za poszczególne koszty podzielona na departamenty w restauracji lub hotelu. Jasno określona odpowiedzialność uwzględniona w zakresach obowiązków managerów działów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 4 Jak dzielimy koszty w restauracji – balans 3 grup kosztowych, najważniejsze elementy kontroli food cost i beverage cost | Maciej Rogowski | 18-11-2024 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <p>2 z 4 Jak przygotować zakresy obowiązków pracowników, sposoby zatrudniania nowych pracowników, kontrola grafików pracy w systemie wektorowym. Czym jest gwarancja cenowa</p> | Maciej Rogowski | 18-11-2024 | 11:00 | 13:00 | 02:00 |
| <p>3 z 4 Stocki towarowe, kontrola planu eventowego, system zamówień towarowych.</p> | Maciej Rogowski | 18-11-2024 | 13:00 | 15:00 | 02:00 |
| <p>4 z 4 Odpowiedzialność za poszczególne koszty podzielona na departamenty w restauracji lub hotelu. Jasno określona odpowiedzialność uwzględniona w zakresach obowiązków managerów działów</p> | Maciej Rogowski | 18-11-2024 | 15:00 | 17:00 | 02:00 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 099,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 893,50 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

137,38 PLN

Koszt osobogodziny netto

111,69 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rogowski

Maciej Rogowski – w środowisku gastronomicznym od lat znany także jako Berio. Konsultant i trener na rynku HORECA. Właściciel firmy consultingowej Berio Consulting. Związany z gastronomią od 1991 roku (31 lat) . Pracował na wielu stanowiskach w hotelarstwie i gastronomii zarówno w Polsce jak i wiele lat zagranicą. Zaczynał swoją karierę zawodową jako Szef Cukierni na prywatnych jachtach pasażerskich, później jako Sous Chef, Szef Kuchni, dyrektor w hotelu o podwyższonym standardzie czy jako szef gastronomii w prywatnej międzynarodowej klinice . Miewał ciekawe zlecenia zawodowe w tak ciekawych miejscach jak praca przy bufetach eventowych dla Szwedzkiej Rodziny Królewskiej, gwiazd Holywood a także był osobistym kucharzem najbogatszych obywateli naszego kraju. Zdecydowany zwolennik praktycznych, szybkich i efektywnych rozwiązań. Przykłada ogromny nacisk na świetną komunikację wewnętrzną w firmach gastronomicznych. Tworzy od podstaw projekty restauracyjne w kraju i zagranicą. Buduje przejrzyste i praktyczne systemy kontroli kosztów i rozliczeń. Wprowadza nowe rozwiązania w planowaniu czasu pracy i wydatków. Gastronomiczny freak i ogromny pasjonat branży.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają autorskie materiały przygotowane przez trenera prowadzącego szkolenie

Materiały zostaną przekazane drogą elektroniczną

Warunki uczestnictwa

Osoby pracujący w branży HoReCa

Adres

al. Aleje Jerozolimskie 65/79

00-698 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Małgorzata Pasenik

E-mail malgorzata.pasenik@hr-system.pl

Telefon (+48) 507 726 059