



Karolina Kolańska  
Twoje Gastro

Brak ocen dla tego dostawcy

## Szkolenie Zarządzanie Kosztami w Gastronomii

Numer usługi 2024/10/22/148235/2374074

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 12.02.2025 do 12.02.2025

1 213,00 PLN brutto

1 213,00 PLN netto

151,63 PLN brutto/h

151,63 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Edukacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie jest dedykowane osobom zarządzającym restauracjami, managerom gastronomii, właścicielom lokali oraz osobom odpowiedzialnym za finanse i kontrolę kosztów w branży gastronomicznej. Adresatami są również przedsiębiorcy z branży gastronomicznej, którzy pragną zwiększyć rentowność swoich lokali, a także osoby, które chcą pogłębić swoją wiedzę z zakresu planowania budżetu, optymalizacji kosztów i skutecznej kontroli finansowej. Program szkolenia jest skierowany do wszystkich, którzy chcą lepiej zarządzać kosztami operacyjnymi w gastronomii i podnieść efektywność swoich działań.</p> <p><b>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</b></p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	16
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	10-02-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia Zarządzanie Kosztami w Gastronomii jest przygotowanie uczestników do efektywnego zarządzania finansami w lokalach gastronomicznych. Uczestnicy nauczą się analizować koszty operacyjne, kontrolować wydatki, optymalizować procesy zakupowe oraz wprowadzać działania, które zwiększą rentowność restauracji. Dodatkowo, szkolenie pomoże w planowaniu budżetu, monitorowaniu wskaźników takich jak Food Cost i Beverage Cost, oraz w identyfikacji obszarów, w których można zredukować koszty be

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętnie analizuje koszty operacyjne w gastronomii	Przeprowadza analizę wskaźników Food Cost i Beverage Cost oraz identyfikuje obszary nadmiernych wydatków	Test teoretyczny
Efektywnie optymalizuje procesy zakupowe	Ocenia efektywność dostawców, negocjuje korzystne warunki zakupowe oraz planuje zamówienia minimalizujące straty.	Test teoretyczny
Skutecznie planuje budżet restauracji	Opracowuje kompleksowy budżet na dany okres, uwzględniając koszty stałe i zmienne oraz monitoruje jego realizację.	Test teoretyczny
Identyfikuje obszary do redukcji kosztów bez obniżania jakości	Identyfikuje obszary, w których można obniżyć koszty operacyjne, przy jednoczesnym utrzymaniu jakości usług i produktów.	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają 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. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

## Program

I Dzień

### Zarządzanie personelem i odpowiedzialność za koszty

- Rola, funkcje i obowiązki na poszczególnych stanowiskach w lokalu gastronomicznym – manager gastronomii i szef kuchni
- Odpowiedzialność za koszty w restauracji – zakres decyzyjności
- Podział kosztów w restauracji: operacyjne, surowca, personelu
- Koszty stałe, zmiennie i mieszane

### Kontrola kosztów surowca i operacyjnych

- Food Cost & Beverage cost
- Rabaty, a procentowy koszt surowca
- Karta rozbioru surowca – ubytek produkcyjny
- Podstawy tworzenia receptur
- Zasady przeprowadzania inwentaryzacji
- Zużycie teoretyczne vs. zużycie realne surowca
- Marża, narzut – czym są i jak liczyć
- Zysk finansowy, a straty – koszt surowca

### Kontrola kosztów personelu i struktura zatrudnienia

- Kontrola kosztów personelu w gastronomii – zastosowanie wskaźników
- Czynniki wpływające na koszty personelu
- Rodzaje zatrudnienia i charakterystyka umów w gastronomii
- Redukcja kosztów: operacyjnych, personelu, surowca

### Strategia sprzedaży i analiza finansowa

- Wskaźniki sprzedażowe i analiza sprzedaży w gastronomii
- Negocjacje i umowy z dostawcami
- Systemy prowizyjne – systemy płacowe
- Strategia cenowa
- Inżynieria menu – macierz BCG
- Nieuczciwość w lokalu gastronomicznym – wpływ na zysk
- Przeciwdziałanie nieuczciwościom w gastronomii – gotowe rozwiązania
- Przychód, dochód, obrót, zysk – różnice
- Analiza rentowności lokalu gastronomicznego – rachunek zysków i strat

### Walidacja efektów uczenia się

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Podział na grupy 2 osobowe.

\* 1 godzina dydaktyczna = 1 godzina zegarowa

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Zarządzanie personelem i odpowiedzialność za koszty	Sylwia Marcinkowska	12-02-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	Sylwia Marcinkowska	12-02-2025	11:00	11:15	00:15
3 z 8 Kontrola kosztów surowca i operacyjnych	Karolina Kolańska	12-02-2025	11:15	13:00	01:45
4 z 8 Przerwa	Karolina Kolańska	12-02-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Kontrola kosztów personelu i struktura zatrudnienia	Sylwia Marcinkowska	12-02-2025	13:30	15:00	01:30
6 z 8 Przerwa	Sylwia Marcinkowska	12-02-2025	15:00	15:10	00:10
7 z 8 Strategia sprzedaży i analiza finansowa	Karolina Kolańska	12-02-2025	15:10	16:50	01:40
8 z 8 Walidacja	-	12-02-2025	16:50	17:00	00:10

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 213,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 213,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	151,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	151,63 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

## Sylwia Marcinkowska

Za każdym sukcesem w branży gastronomicznej kryje się ciężka praca i doświadczenie. Swoje rozpoczęłam 24 lata temu u naszych zachodnich sąsiadów we Frankfurcie. Już wtedy zrozumiałam, że gastronomia to branża, w której będę się nieustannie rozwijać. Karierę kontynuuję w Polsce od 2006 roku do dziś.

Pracując jako manager zarówno we Wrocławiu jak i w Warszawie rozumiałam, że moją misją jest sprawić by Twój lokal gastronomiczny działał jak dobrze naoliwiona maszyna. Moim zamiłowaniem jest psychologiczne podejście do sprzedaży, perfekcyjna obsługa oraz zwalczanie nieuczciwości w lokalach gastronomicznych.

Dobrze wyszkolony kelner przyniesie zysk w lokalu, a odpowiednio przygotowany manager doskonale zadba o Twój biznes, więc chętnie dobiórę odpowiednie szkolenie dla Twojego zespołu. Fachowe przekazywanie wiedzy to nie tylko moja pasja, ale i moja misja



2 z 2

## Karolina Kolańska

Swoją przygodę z gastronomią rozpoczęłam w 2012 roku. Moje 10-letnie doświadczenie na wielu stanowiskach pozwoliło pozyskać odpowiednią wiedzę i umiejętności, którymi chcę się z Wami podzielić. Praktykę zdobywałam w renomowanych restauracjach w Warszawie oraz Wrocławiu. Najbardziej w swojej pracy lubię bezpośredni kontakt z ludźmi. Poznawanie nowych osobowości, rozwiązywanie wszelakich problemów sprawia, że każdy dzień jest inny od poprzedniego. Moim konikiem jest organizacja wesel, eventów oraz imprez okolicznościowych na najwyższym poziomie. Niezbędne kalkulacje, optymalizacja kosztów, a także ich analiza nie są mi obce. Dobrze przeliczony Food Cost & Beverage Cost to podstawa w Twojej gastronomii. Chętnie przeprowadzę szkolenie w Twoim gastro, przedstawię, jak powinna wyglądać profesjonalna obsługa oraz zapoznam z narzędziami, które ułatwią funkcjonowanie lokalu a przede wszystkim zwiększą Twój zysk.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszyscy kursanci otrzymują materiały w wersji drukowanej oraz elektronicznej, notes i długopis

### Warunki uczestnictwa

Doświadczenie w branży gastronomicznej na stanowisku managerskim lub kierowniczym, wynoszące co najmniej 2 miesiące, bądź odpowiedzialność za finanse i kontrolę kosztów w lokalu gastronomicznym.

### Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

# Adres

ul. Świdnicka 28  
50-029 Wrocław  
woj. dolnośląskie

Hotel Traffic

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- 3 piętro

# Kontakt



**Karolina Kolańska**

**E-mail** [kontakt@twojegastro.com](mailto:kontakt@twojegastro.com)

**Telefon** (+48) 690 632 853