



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## SKUTECZNE ZARZĄDZANIE FINANSAMI W PIEKARNI LUB CUKIERNI RZEMIEŚLNICZEJ

Numer usługi 2024/11/21/17498/2424268

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 03.04.2025 do 04.04.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

208,33 PLN brutto/h

208,33 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, piekarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania finansami, analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-03-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	24
<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

Szkolenie ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry w branży cukierniczej, piekarniczej lub kawiarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę m.in. z obszaru finansów (prosta księgowość zarządcza), analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców, otrzymają narzędzia w postaci arkuszy kalkulacyjnych niezbędnych do kontroli przepływów finansowych, bieżącej kontroli kosztów produkcji i obliczania rzeczywistych kosztów pracy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje zaawansowaną wiedzę z obszaru finansów (prosta księgowość zarządcza), analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców.	Umiejętność odzyskać kontrolę nad finansami firmy. Posiada prostą ale niezbędną wiedzę o księgowości zarządczej.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje na jaką kartę marketingową trzeba postawić, aby firma zyskała przewagę konkurencyjną.	Wywiad swobodny
	Umiejętnie pozyskuje, motywuje i utrzymuje kompetentną załogę.	Wywiad swobodny
	Sprawnie prowadzi kontrolę „Food cost” wyrobów .	Wywiad swobodny
	Negocjuje najlepsze ceny surowców i utrzymuje och dobry poziom.	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji 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?**

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

# Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, piekarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania finansami, analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Program szkolenia:

**- Jak odzyskać kontrolę nad finansami firmy? Nauka prostej ale niezbędnej księgowości zarządczej na własne potrzeby.**

- Analiza kosztów produkcji,
- Rodzaje kosztów w cukierni i piekarni,
- Prawidłowe identyfikowanie i kategoryzowanie kosztów produkcji,
- Prawidłowe obliczanie „Food costu”

**- Na jaką kartę marketingową trzeba postawić, aby firma zyskała przewagę konkurencyjną.**

- Znaczenie Aromamarketingu oraz marketingu szeptanego w biznesie piekarskim i cukierniczym,
- Prawidłowa identyfikacja wizualna firmy, Social Media – jako najtańsza forma reklamy,
- Trendy rynkowe i ich prawidłowe wykorzystywanie,
- Trend rzemieślniczy w branży piekarskiej i cukierniczej, Jakość jako główna przewaga konkurencyjna dla małej piekarni/cukierni.

**- Jak pozyskać, zmotywować i utrzymać kompetentną załogę.**

- Stworzenie atrakcyjnego miejsca pracy, Sposoby motywacji pracowników.
- Szkolenia sposobem na przywiązanie do firmy, Ergonomia pracy i jej wpływ na komfort pracy.

**- Jak sprawnie prowadzić kontrolę „Food cost” wyrobów.**

- Prosta metoda obliczania „Food cost” w małej firmie.
- Aktualizacja danych potrzebnych do „Food cost”.
- Znaczenie prowadzenia precyzyjnych receptur.

**- Jak wynegocjować najlepsze ceny surowców i utrzymać ich dobry poziom .**

- Metody negocjacji, Giełda cen.
- Znaczenie negocjacji cen w biznesie piekarskim i cukierniczym.
- Cena czy jakość? Co jest ważniejsze?

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie zaawansowane ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry kierowniczej w branży cukierniczej, kawiarnianej lub lodziarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę z obszaru standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, rekrutacji, zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,33 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mirosław Kurek

Mistrz Cukiernictwa i Manager piekarni i cukierni rzemieślniczych.

Praktyk z 30-letnim doświadczeniem w cukiernictwie tradycyjnym. Pasjonat dobrego piekarstwa. Właściciel firmy Help4Bakery, od lat przeprowadza skutecznie rewolucje technologiczne i organizacyjne w polskich piekarniach i cukierniach. Doświadczenie zdobywał w wielu polskich cukierniach, na dziesiątkach szkoleń krajowych i zagranicznych oraz w tradycyjnej cukierni w Sztokholmie. Obecnie prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNIAK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia

### Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości  $\geq 70\%$  obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

# Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601