



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576319

- 📍 zdalna w czasie rzeczywistym
- 📄 Usługa szkoleniowa
- 🕒 8 h
- 📅 13.10.2025 do 13.10.2025

1 032,00 PLN brutto
1 032,00 PLN netto
129,00 PLN brutto/h
129,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie przeznaczone jest dla:</p> <p>Szefów kuchni i menedżerów restauracji, którzy chcą precyzyjnie kontrolować koszty produkcji, analizować rentowność dań i optymalizować menu pod kątem zysków.</p> <p>Kucharzy: którzy chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie zarządzania kosztami i recepturami, podnosząc tym samym standardy swojej pracy. Zdobycie tych umiejętności to nie tylko sposób na podniesienie kwalifikacji, co może być cennym atutem do CV, ale także szansa na lepsze możliwości zawodowe, takie jak awans na szefa kuchni lub uzyskanie lepszej pracy w branży.</p> <p>Właściciele lokali gastronomicznych pragnących lepiej zarządzać finansami swojej restauracji i maksymalizować rentowność poprzez skuteczne monitorowanie food costu.</p> <p>Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	06-10-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie wyposaża uczestników w praktyczne narzędzia do zarządzania kosztami surowca (food cost) i standaryzacji receptur w gastronomii. Uczestnicy nauczą się precyzyjnego kalkulowania kosztów, optymalizacji zakupów oraz skutecznego zarządzania magazynem. Dzięki temu zwiększą kontrolę nad kosztami, zminimalizują straty i poprawią rentowność restauracji, zapewniając jednocześnie wysoką jakość i spójność dań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struktura kosztów gastronomicznych. - Zasady obliczania i analizy food costu. - Optymalizacja procesów w gastronomii. <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Precyzyjne obliczanie kosztów surowca - Tworzenie i zarządzanie recepturami. - Negocjacje z dostawcami i zarządzanie inwentaryzacją. <p>Kompetencje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tworzenie dokumentacji kosztowej i receptur. - Umiejętność analizy i optymalizacji food costu w restauracji. 	<p>Umiejętność wyjaśnienia struktury kosztów gastronomicznych.</p> <p>Znajomość metod obliczania food costu i jego optymalizacji.</p> <p>Doświadczenie w zarządzaniu recepturami i negocjacjach z dostawcami.</p> <p>Praktyczne podejście do kontroli kosztów i inwentaryzacji.</p> <p>Umiejętność analizy danych finansowych w restauracji.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

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

DZIEŃ 1

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Koszty przypraw, olejów, dekoracji: zasady rozliczania
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategię na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu	Rafał Grzegorzek	13-10-2025	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 032,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 032,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	129,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	129,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Rafał Grzegorzek

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony Szef Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarного Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szef Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla Szefów Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji Microsoft Teams.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(Microsoft Teams współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547