



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576330

- 📍 zdalna w czasie rzeczywistym
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 8 h
- 📅 14.10.2025 do 14.10.2025

1 052,00 PLN brutto

1 052,00 PLN netto

131,50 PLN brutto/h

131,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie przeznaczone jest dla:</p> <p>Szefów kuchni – którzy chcą rozwijać swoje umiejętności zarządzania finansami i lepiej kontrolować koszty operacyjne w kuchni.</p> <p>Zastępców szefów kuchni – aspirujących do pełnienia bardziej odpowiedzialnych ról w restauracji, w tym zarządzania budżetem.</p> <p>Menedżerów restauracji – poszukujących skutecznych metod optymalizacji przychodów i kosztów w swoim lokalu.</p> <p>Właścicieli restauracji – którzy chcą lepiej rozumieć mechanizmy finansowe swojego biznesu i podejmować bardziej świadome decyzje.</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie rozwija umiejętności zarządzania finansami w restauracji, obejmując analizę przychodów, kosztów i zysków. Uczestnicy nauczą się tworzyć budżety operacyjne, kontrolować koszty i optymalizować rentowność. Poznają kluczowe wskaźniki finansowe i nauczą się je analizować w codziennej pracy, co pozwoli im podejmować świadome decyzje i zwiększać stabilność oraz zyski restauracji.

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.- Podstawy finansowe restauracji (przychody, koszty, zysk brutto i netto).- Czynniki wpływające na rentowność i metody optymalizacji. <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zarządzanie budżetem operacyjnym.- Analiza sprzedaży i rentowności dań. <p>Kompetencje:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tworzenie dokumentacji kosztowej.- Zastosowanie tabel budżetowych w praktyce.- Analiza finansowa i optymalizacja kosztów operacyjnych w gastronomii.	<p>Znajomość struktury kosztów i finansów restauracji.</p> <p>Umiejętność analizowania rentowności dań.</p> <p>Praktyczne doświadczenie w budżetowaniu.</p> <p>Stosowanie tabel budżetowych.</p> <p>Optymalizacja kosztów operacyjnych.</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

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.
- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.
- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.
- Analiza sprzedaży – dania, goście, godziny szczytu.
- Checklista finansowa dla szefa kuchni – krok po kroku.

Zrozumienie KPI – kluczowe wskaźniki dla zarządzania kuchnią.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii	Mariusz Kaczmarek	14-10-2025	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 052,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 052,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	131,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	131,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Kaczmarek

Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Moje podejście łączy wiedzę z zakresu ekonomii i finansów z głębokim zrozumieniem specyfiki branży hotelarskiej, co pozwala na zachowanie równowagi między analityką a prawdziwą istotą gościnności.

Tworzę precyzyjne budżety oraz modele finansowe, które wspierają strategiczne decyzje zarządcze, jednocześnie kładąc nacisk na jakość obsługi i satysfakcję gości. Dzięki mojemu solidnemu przygotowaniu akademickiemu, w tym dyplomowi MBA, potrafię łączyć dane z realiami operacyjnymi, oferując rozwiązania, które nie tylko optymalizują koszty, ale również wzmacniają wartość usług hotelowych.

Specjalizuję się w projektowaniu strategii sprzedażowych i zarządzaniu przychodami, które pozwalają maksymalizować zysk w zmieniających się warunkach rynkowych. Moje doświadczenie w tworzeniu przejrzystych analiz rentowności i prognoz finansowych pozwala na identyfikowanie kluczowych obszarów do poprawy i podejmowanie trafnych decyzji biznesowych.

Zawsze dążę do tego, by zaawansowana analityka finansowa wspierała, a nie przytłaczała hotelarstwo. Moje rozwiązania są oparte na harmonijnym połączeniu liczbowej precyzji z humanistycznym podejściem, które pozwala na budowanie zrównoważonych, dochodowych i gościnnych doświadczeń.

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

Serdecznie zapraszam do odwiedzenia strony internetowej www.chefsapiens.pl, gdzie znajdziesz szczegółowe informacje o ofercie szkoleń, aktualnościach ze świata gastronomii oraz inspiracje kulinarne.

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

Stałe 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