



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 wsparcie dla osób indywidualnych
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> <p>Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	8

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii” przygotowuje uczestnika do analizowania kosztów operacyjnych, planowania budżetu, monitorowania wskaźników finansowych oraz wdrażania rozwiązań zwiększających rentowność działalności gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Definiuje podstawowe pojęcia finansowe związane z działalnością gastronomiczną.</p> <p>Oblicza marżę gastronomiczną i interpretuje jej znaczenie dla rentowności.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnia pojęcia: przychód, koszt, zysk brutto i netto. • Charakteryzuje zależności między przychodami a kosztami działalności gastronomicznej. • Oblicza marżę gastronomiczną na podstawie danych liczbowych. • Uzasadnia, jakie działania mogą wpłynąć na zwiększenie marży. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Analizuje składniki budżetu operacyjnego i ich wpływ na koszty kuchni.</p> <p>Stosuje techniki ograniczania kosztów operacyjnych w kuchni.</p> <p>Charakteryzuje kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) w zarządzaniu kuchnią.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Charakteryzuje główne grupy kosztów operacyjnych w gastronomii. • Ocena, które elementy budżetu generują największe obciążenia finansowe. • Wymienia przykłady działań optymalizujących koszty kuchni. • Uzasadnia, które techniki mogą być zastosowane w konkretnych sytuacjach gastronomicznych. • Wymienia najważniejsze KPI dla kuchni gastronomicznej (np. food cost, labour cost, sprzedaż na godzinę). • Wyjaśnia, jak konkretne wskaźniki wpływają na decyzje menedżerskie. 	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</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.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych: 1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia, w tym 4 godziny teorii i 4 godziny praktyki.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu głównego:

- zaliczenie testu teoretycznego na poziomie 75%

Usługa jest dedykowana dla:

Szefów kuchni – którzy chcą rozwijać swoje umiejętności zarządzania finansami i lepiej kontrolować koszty operacyjne w kuchni.

Zastępców szefów kuchni – aspirujących do pełnienia bardziej odpowiedzialnych ról w restauracji, w tym zarządzania budżetem.

Menedżerów restauracji – poszukujących skutecznych metod optymalizacji przychodów i kosztów w swoim lokalu.

Właścicieli restauracji – którzy chcą lepiej rozumieć mechanizmy finansowe swojego biznesu i podejmować bardziej świadome decyzje.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Podstawy finansów w gastronomii – przychody, koszty i zysk (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	-	14-10-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 8 Marża gastronomiczna i budżet operacyjny – składniki i analiza (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 8 Przerwa	-	14-10-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Techniki ograniczania kosztów operacyjnych i projektowanie zysku (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	-	14-10-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Cele sprzedażowe, analiza wyników i kluczowe wskaźniki KPI (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	15:30	16:45	01:15
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	14-10-2025	16:45	17:00	00:15

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: 0

Brak wyników.

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 ZOOM.

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,(ZOOM 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