



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

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <p><b>Szefów kuchni</b> – którzy chcą rozwijać swoje umiejętności zarządzania finansami i lepiej kontrolować koszty operacyjne w kuchni.</p> <p><b>Zastępców szefów kuchni</b> – aspirujących do pełnienia bardziej odpowiedzialnych ról w restauracji, w tym zarządzania budżetem.</p> <p><b>Menedżerów restauracji</b> – poszukujących skutecznych metod optymalizacji przychodów i kosztów w swoim lokalu.</p> <p><b>Właścicieli restauracji</b> – którzy chcą lepiej rozumieć mechanizmy finansowe swojego biznesu i podejmować bardziej świadome decyzje.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<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

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><b>Wiedza:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Struktura kosztów gastronomicznych.</li><li>- Podstawy finansowe restauracji (przychody, koszty, zysk brutto i netto).</li><li>- Czynniki wpływające na rentowność i metody optymalizacji.</li></ul> <p><b>Umiejętności:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zarządzanie budżetem operacyjnym.</li><li>- Analiza sprzedaży i rentowności dań.</li></ul> <p><b>Kompetencje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tworzenie dokumentacji kosztowej.</li><li>- Zastosowanie tabel budżetowych w praktyce.</li><li>- Analiza finansowa i optymalizacja kosztów operacyjnych w gastronomii.</li></ul>	<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
<b>1 z 1</b> 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](http://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

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](mailto:chefsapiens@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 377 547