



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Zarządzanie kosztami lokalu gastronomicznego

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576361

- 📍 zdalna w czasie rzeczywistym
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 32 h
- 📅 29.09.2025 do 14.10.2025

3 964,00 PLN brutto

3 964,00 PLN netto

123,88 PLN brutto/h

123,88 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest przeznaczone dla szefów kuchni, właścicieli restauracji, menedżerów gastronomii oraz osób odpowiedzialnych za zarządzanie kosztami i organizację pracy w kuchni. Sprawdzi się również dla kucharzy aspirujących do ról kierowniczych, a także dla osób zajmujących się kontrolą kosztów, food costem i finansami w branży gastronomicznej. Uczestnicy zdobędą praktyczną wiedzę, która pozwoli im skuteczniej zarządzać personelem, optymalizować wydatki i zwiększać rentowność lokalu.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	22-09-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	32
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 kosztami personelu, surowca oraz finansami w gastronomii. Uczestnicy nauczą się optymalizować grafik pracy, standaryzować receptury, kontrolować food cost i skutecznie planować budżet restauracji. Poznają narzędzia do analizy kosztów, monitorowania KPI oraz minimalizowania strat, co pozwoli im zwiększyć rentowność i efektywność operacyjną lokalu.

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 pracowniczych. - Zasady tworzenia efektywnych grafików pracy. - Ergonomia w kuchni i jej znaczenie dla zespołu. - Techniki zarządzania czasem i planowania zadań. <p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Optymalizacja kosztów pracowniczych. - Tworzenie i wdrażanie standardów pracy w kuchni. - Organizacja przestrzeni kuchennej i procesów. <p>Kompetencje:</p> <p>Umiejętność analizy kosztów i zarządzania budżetem pracowniczym. Tworzenie dokumentacji procesów kuchennych (receptury, harmonogramy, mise en place). Wdrażanie skutecznych metod zarządzania, czasem i grafikami pracy.</p>	<p>Znajomość struktur kosztów i zasad optymalizacji. Umiejętność planowania grafików i organizacji pracy. Doświadczenie w ergonomii i zarządzaniu przestrzenią. Kompetencje w analizie kosztów i dokumentacji procesów.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<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. Znajomość metod obliczania food costu i jego optymalizacji. Doświadczenie w zarządzaniu recepturami i negocjacjach z dostawcami. Praktyczne podejście do kontroli kosztów i inwentaryzacji. Umiejętność analizy danych finansowych w restauracji.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

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

- Struktura kosztów w gastronomii – omówienie składników.
- Co wchodzi w skład LC (Labour Cost).
- Czynniki wpływające na koszty personelu w lokalu.
- Jak ograniczać koszty pracy – praktyczne zasady.
- Znaczenie form zatrudnienia w kosztach pracowniczych.
- Współpraca z działem kadr – kluczowe aspekty.
- Systemy premiowe i prowizje – motywacja pracowników.

- Omówienie napiwków i ich znaczenia w pracy zespołu.
- Tworzenie grafiku pracy – zasady i dobre praktyki.
- Grafiki tygodniowy i miesięczny – planowanie czasu.
- Aspekty prawne tworzenia grafików pracy.
- Modele pracy i ich wpływ na wydajność zespołu.
- Automatyzacja procesów – oszczędność czasu.

DZIEŃ 2

- Zarządzanie czasem i ustalanie priorytetów.
- Hierarchia w kuchni – role i ich znaczenie.
- Strefy pracy w kuchni – podział i optymalizacja.
- Ergonomia kuchni – zasady poprawy wydajności.
- Rodzaje sprzętu zwiększającego ergonomię pracy.
- Harmonogramy dzienne, tygodniowe i miesięczne.
- Standaryzacja pracy na kuchni
- Mise en place – organizacja miejsca pracy.
- Planowanie potraw z wyprzedzeniem.
- Obróbka termiczna – wydajność w procesach kuchennych.
- Dyscyplina pracy – klucz do efektywności.
- Przełamywanie monotonii i odpowiedzialności w kuchni.

DZIEŃ 3

- 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: strategie na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

DZIEŃ 4

- 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: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Zarządzanie kosztami personelu i organizacja pracy w kuchni	Bartłomiej Pawlikowski	29-09-2025	09:00	17:00	08:00
2 z 4 Zarządzanie kosztami personelu i organizacja pracy w kuchni	Bartłomiej Pawlikowski	30-09-2025	09:00	17:00	08:00
3 z 4 Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu	Rafał Grzegorzek	13-10-2025	09:00	17:00	08:00
4 z 4 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	3 964,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 964,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	123,88 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Bartłomiej Pawlikowski

Szef Kuchni w Stanicy Łowieckiej "Kniejówka" w Ownicach z 17-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, w tym zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski 2024 oraz Mistrzostw Polski w Dzikizynie 2024. Jego osiągnięcia obejmują również zdobycie brązowego medalu na Kulinarnej Olimpiadzie w Erfurcie jako członek młodzieżowej kadry kulinarnej Polski OSSKiC, którą kierował Kurt Scheller.

Specjalizuje się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu, ze szczególnym zamiłowaniem do pracy z dziczyzną oraz ideą zero waste. Swoją karierę rozwijał w renomowanych restauracjach, a dziś dzieli się wiedzą jako mentor i szkoleniowiec. Prowadzi warsztaty gastronomiczne dla Szefów Kuchni i Kucharzy, inspirując ich do odkrywania własnej drogi w sztuce kulinarnej.

Jako Szef Kuchni, Bartłomiej stawia na wartości, które wykraczają poza techniczne umiejętności gotowania. Najważniejsze dla niego jest dawanie ludziom szczęścia przez jedzenie – momenty, kiedy widzi uśmiechy na twarzach gości. Uważa, że jedzenie ma niezwykłą moc tworzenia więzi i budowania relacji.

Ceni dbałość o szczegóły, analizę błędów oraz pielęgnowanie tradycji poprzez sięganie do starych przepisów, które interpretuje na nowo w duchu współczesności. Ogromną wagę przykładają także do organizacji pracy na kuchni, wierząc, że dobrze zorganizowany zespół i przemyślana struktura działania są kluczowe dla osiągnięcia sukcesu.



2 z 3

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 Kulinarnego 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.



3 z 3

Mariusz Kaczmarek

Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Jego 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

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