



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie pn. "Optymalizacja kosztów i efektywność kulinarna – nowoczesne zarządzanie kuchnią"

Numer usługi 2025/03/13/155899/2621410

📍 Jabłonka / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 08.09.2025 do 10.09.2025

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do kucharzy pracujących w hotelach i restauracjach, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie zarządzania kosztami i efektywnej organizacji pracy w kuchni. Podczas zajęć uczestnicy poznają nowoczesne metody optymalizacji kosztowej, sposoby minimalizacji strat oraz techniki zwiększające rentowność menu – wszystko z uwzględnieniem sezonowości i lokalnych produktów.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest wyposażenie kucharzy w praktyczną wiedzę i umiejętności pozwalające na efektywne zarządzanie kosztami w kuchni hotelowej i restauracyjnej. Uczestnicy nauczą się optymalizować procesy produkcji, minimalizować straty surowców, kontrolować food cost oraz tworzyć menu o wysokiej rentowności, przy jednoczesnym zachowaniu

jakości i atrakcyjności dań. Szkolenie uwzględni specyfikę obiektów gastronomicznych, w tym sezonowość i wykorzystanie lokalnych produktów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikowanie kluczowych czynników wpływających na rentowność kuchni	Uczestnik wymienia i charakteryzuje główne obszary wpływające na koszty operacyjne	Test teoretyczny
Obliczanie food cost i minimalizowanie strat surowców	Uczestnik oblicza procentowy food cost i proponuje sposoby jego optymalizacji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zarządzanie magazynem i dostawami	Tworzenie planu zamówień minimalizującego straty	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobieranie odpowiednich metod kontroli stanów magazynowych	Test teoretyczny
Efektywna organizacja pracy kuchni	Projektowanie układu kuchni zgodnie z zasadami lean management	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przedstawianie sposobów eliminacji strat czasowych i materiałowych	Debata ustrukturyzowana
	Opracowywanie procedur operacyjnych dla kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przewidywanie skutków finansowych nadgodzin i znajomość sposobów ich redukcji	Wywiad ustrukturyzowany
Tworzenie rentownego i zoptymalizowanego menu	Obliczanie rentowności dań na podstawie food cost	Wywiad ustrukturyzowany
	Tworzenie propozycji sezonowego menu	Test teoretyczny
	Umiejętność dobrania produktów pod kątem dostępności i ceny	Wywiad ustrukturyzowany
	Modyfikacje istniejącej karty dań w celu poprawy rentowności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opracowywanie rentownego menu z uwzględnieniem food cost i popularności dań	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządzanie zespołem i wdrażanie strategii optymalizacji	Znajomość rozwiązań usprawniających pracę zespołu Definiowanie kluczowych procedur jakościowych w gastronomii	Test teoretyczny
	Interpretowanie danych finansowych dotyczących food cost i kosztów operacyjnych Umiejętność sformułowania wniosków i rekomendacji dotyczących optymalizacji kosztów	Wywiad ustrukturyzowany
	Znajomość prawidłowego wdrożenia systemu HACCP	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający kompetencję zawiera 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, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i walidacji.

Program

Czas trwania szkolenia: 3 dni (24 godziny dydaktyczne)

Godziny zajęć: 08:00 – 16:00 (z uwzględnieniem przerw)

Odbiorcy szkolenia- pracownicy gastronomii, w tym odpowiedzialni za zarządzanie kosztami kuchni

Dzień 1

08:00 – 10:00 | Wprowadzenie do optymalizacji kosztów w gastronomii

→ Kluczowe czynniki wpływające na rentowność kuchni

→ Rola food cost i sposoby jego kontroli

10:00 – 10:15 Przerwa

10:15 – 13:00 | Kontrola kosztów i minimalizacja strat

- Analiza food cost na przykładach
- Redukcja strat surowcowych i zarządzanie odpadami

13:00– 14:00 | Zarządzanie surowcami i magazynem

- Planowanie dostaw i kontrola stanów magazynowych
- Minimalizacja strat surowców

14:00 – 14:45 Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Case study i warsztaty praktyczne

- Analiza rzeczywistych przypadków optymalizacji kosztowej

Dzień 2

08:00 – 10:00 | Optymalizacja procesów pracy w kuchni

- Efektywna organizacja stanowisk
- Lean management w gastronomii

10:00 – 10:15 Przerwa

10:15 – 13:00 | Menu engineering – jak zwiększyć rentowność?

- Techniki analizy menu
- Dobór dań pod kątem kosztów i sprzedaży

13:00 – 14:00 | Sezonowość i lokalne produkty jako element optymalizacji

- Tworzenie menu z lokalnych składników
- Ćwiczenia z układania karty dań

14:00 – 14:45 Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Warsztaty i praca nad koncepcją rentownego menu

Dzień 3

08:00 – 10:00 | Efektywne zarządzanie zespołem kuchennym

- Organizacja pracy a koszty operacyjne
- Planowanie grafików i redukcja nadgodzin

10:00 – 10:15 Przerwa

10:15 – 12:00 | Standaryzacja procesów i jakość w gastronomii

- Procedury kontroli jakości i ich wpływ na koszty
- Wdrażanie systemów HACCP

12:00 – 14:00 | Wdrożenie strategii optymalizacji w praktyce

- Symulacja zarządzania kosztami kuchni
- Analiza wyników i rekomendacje

14:00 – 14:45 Przerwa obiadowa

14:45 – 16:00 | Podsumowanie i wręczenie certyfikatów

- Omówienie wyników warsztatów
- Dyskusja i indywidualne konsultacje

Warunki organizacyjne

Walidacja efektów uczenia się

Walidator bierze udział zarówno w części edukacyjnej, jak i w procesie walidacji efektów uczenia się. Podczas części edukacyjnej – prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne. Z kolei podczas części walidacyjnej – dokonuje oceny efektów uczenia się uczestników, przeprowadza testy, obserwację w warunkach symulowanych, wywiady oraz debaty ustrukturyzowane.

W celu zachowania obiektywności walidacji, szkoleniowiec pełniący rolę walidatora stosuje ustrukturyzowane metody oceny zgodnie z określonymi kryteriami weryfikacji. Ocena przeprowadzana jest w sposób zgodny z kartą usługi i nie wpływa na wyniki w sposób subiektywny.

Łączny czas walidacji dla jednego uczestnika: 65 minut

→ Część teoretyczna: 40 minut

- Test teoretyczny – 10 minut (na początku szkolenia, sprawdzenie poziomu wiedzy, przeprowadzony jednocześnie dla wszystkich uczestników)
- Debata ustrukturyzowana – 30 minut (na zakończenie szkolenia, wymiana poglądów i analiza kluczowych zagadnień, jednocześnie dla wszystkich uczestników)

→ Część praktyczna: 45 minut

- Obserwacja w warunkach symulowanych – 15 minut (indywidualna ocena uczestnika w realistycznych warunkach gastronomicznych)
- Wywiad ustrukturyzowany – 20 minut (ocena umiejętności podejmowania decyzji i wdrażania strategii optymalizacji kosztów)
- Debata ustrukturyzowana – 30 minut (przeprowadzona jednocześnie dla wszystkich uczestników, analiza przypadków i strategii zarządzania kosztami)

Czas przewidziany na walidację nie wlicza się w czas trwania usługi. Pozostali uczestnicy będą walidowani po zakończeniu części praktycznej usługi.

Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych - nie dotyczy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Test teoretyczny (walidacja początkowa)	Michał Kamiński	08-09-2025	08:00	08:10	00:10
2 z 21 Wprowadzenie do optymalizacji kosztów w gastronomii	Michał Kamiński	08-09-2025	08:10	10:00	01:50
3 z 21 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	08-09-2025	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 21 Kontrola kosztów i minimalizacja strat	Michał Kamiński	08-09-2025	10:15	13:00	02:45
5 z 21 Zarządzanie surowcami i magazynem	Michał Kamiński	08-09-2025	13:00	14:00	01:00
6 z 21 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	08-09-2025	14:00	14:45	00:45
7 z 21 Case study i warsztaty praktyczne	Michał Kamiński	08-09-2025	14:45	16:00	01:15
8 z 21 Optymalizacja procesów pracy w kuchni	Michał Kamiński	09-09-2025	08:00	10:00	02:00
9 z 21 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	09-09-2025	10:00	10:15	00:15
10 z 21 Menu engineering – jak zwiększyć rentowność?	Michał Kamiński	09-09-2025	10:15	13:00	02:45
11 z 21 Sezonowość i lokalne produkty jako element optymalizacji	Michał Kamiński	09-09-2025	13:00	14:00	01:00
12 z 21 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	09-09-2025	14:00	14:45	00:45
13 z 21 Warsztaty i praca nad koncepcją rentownego menu	Michał Kamiński	09-09-2025	14:45	16:00	01:15
14 z 21 Efektywne zarządzanie zespołem kuchennym	Michał Kamiński	10-09-2025	08:00	10:00	02:00
15 z 21 Przerwa kawowa	Michał Kamiński	10-09-2025	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 21 Standaryzacja procesów i jakość w gastronomii	Michał Kamiński	10-09-2025	10:15	12:00	01:45
17 z 21 Wdrożenie strategii optymalizacji w praktyce	Michał Kamiński	10-09-2025	12:00	14:00	02:00
18 z 21 Przerwa obiadowa	Michał Kamiński	10-09-2025	14:00	14:45	00:45
19 z 21 Debata ustrukturyzowana (walidacja)	Michał Kamiński	10-09-2025	14:45	15:15	00:30
20 z 21 Wywiady ustrukturyzowane (walidacja)	Michał Kamiński	10-09-2025	15:15	15:45	00:30
21 z 21 Podsumowanie i wręczenie certyfikatów	Michał Kamiński	10-09-2025	15:45	16:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Kamiński

Doświadczenie zawodowe – Michał Kamiński

Michał Kamiński posiada ponad 15-letnie doświadczenie w zarządzaniu kuchniami hotelowymi, restauracjami oraz domami weselnymi. Specjalizuje się w optymalizacji procesów gastronomicznych, kontroli food cost oraz wdrażaniu autorskich koncepcji kulinarnych zgodnych z założonym budżetem operacyjnym.

Brał udział w planowaniu i uruchamianiu nowych obiektów gastronomicznych, jak również restrukturyzacji istniejących kuchni w celu zwiększenia ich rentowności i efektywności operacyjnej. Posiada doświadczenie w zarządzaniu zespołami kucharskimi oraz implementacji standardów jakości HACCP i systemów kontroli kosztów.

Doświadczenie zawodowe jako Szef Kuchni:

- ✓ Hotel Prawdzic Resort & Conference, Gdańsk – od 8 lat
- ✓ Hotel Chopin, Pruszcz Gdański
- ✓ Hotel Pawlicki
- ✓ Teichwirtschaft Otto & Restaurant “Der Fischmeister”
- ✓ Restauracja Lawendowy Dwór
- ✓ Dom Weselny Pszczółka, koło Gdańska
- ✓ Restauracje Pesca Bary – sieć firmy Wilbo, Gdańsk

Zakres kompetencji:

Zarządzanie gastronomią hotelową i restauracyjną – organizacja pracy kuchni, planowanie menu zgodnie z food cost, optymalizacja procesów produkcji

Kontrola kosztów i budżetowanie – analiza food cost, wdrażanie strategii minimalizacji strat surowców, efektywne zarządzanie magazynem

Organizacja pracy zespołu – budowanie struktur organizacyjnych w kuchni, zarządzanie personelem, optymalizacja grafików

Wdrażanie standardów HACCP – procedury kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności

Menu engineering i

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT

Szkolenie zwolnione z VAT na podstawie przepisów dotyczących usług edukacyjnych.

Wartość usługi i koszty dodatkowe:

Cena usługi obejmuje materiały szkoleniowe, wynagrodzenie trenera, koszty administracyjne, w tym certyfikaty dla uczestników. Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych z usługą rozwojową, takich jak koszt środków trwałych, przekazywanych uczestnikom kursu, koszt dojazdu, czy zakwaterowania.

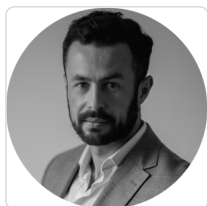
Adres

Jabłonka 36a
13-100 Jabłonka

woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie odbędzie się w obiekcie, oferującym profesjonalne zaplecze gastronomiczne do praktycznej nauki.

Kontakt



Łukasz Maziarski

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364