



Akademia  
Gastronomii EDYTA  
OKROJ-  
WIERZBICKA

Brak ocen dla tego dostawcy

## SZKOLENIE MANAGER GASTRONOMII

Numer usługi 2025/05/14/170161/2745362

📍 Sopot / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 40 h  
📅 15.09.2025 do 19.09.2025

2 863,00 PLN brutto  
2 327,64 PLN netto  
71,58 PLN brutto/h  
58,19 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Identyfikator projektu</b>        | Kierunek - Rozwój                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Sposób dofinansowania</b>         | wsparcie dla osób indywidualnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <p>Szkolenie skierowane jest do obecnych oraz przyszłych managerów lokali gastronomicznych, właścicieli restauracji oraz osób pełniących funkcje zarządcze w gastronomii, które chcą pogłębić wiedzę z zakresu organizacji pracy, finansów, sprzedaży i prawa. Uczestnikami mogą być także osoby planujące otwarcie własnego lokalu gastronomicznego oraz osoby pragnące rozwijać kompetencje managerskie i organizacyjne.</p> <p>Usługa adresowana jest również do uczestników projektu "Kierunek - Rozwój"</p> <p>Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego, zgłoszeni przez Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu mogą skorzystać z usługi bezpłatnie w ramach bonów elektronicznych.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 08-09-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>      | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Liczba godzin usługi</b>          | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do skutecznego zarządzania lokalem gastronomicznym poprzez rozwój kompetencji managerskich, organizacyjnych, sprzedażowych i prawnych. Uczestnicy nabędą wiedzę i umiejętności niezbędne do nadzorowania zespołu, planowania działań operacyjnych i optymalizacji zysków lokalu.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                            | Kryteria weryfikacji                                                                            | Metoda walidacji |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Uczestnik zna podstawowe funkcje zarządzania w lokalu gastronomicznym         | Uczestnik potrafi wskazać 4 podstawowe funkcje zarządzania i przypisać do nich zadania managera | Test teoretyczny |
| Uczestnik potrafi stworzyć standard obsługi gościa w restauracji.             | Uczestnik wymienia minimum 5 zasad dotyczących zachowań personelu wobec gości.                  | Test teoretyczny |
| Uczestnik rozumie zasady tworzenia rentownego menu.                           | Uczestnik umie wyliczyć marżę na produkcie i wskazać produkty rentowne.                         | Test teoretyczny |
| Uczestnik zna procedury związane z kontrolami sanepidu i innymi instytucjami. | Uczestnik wskazuje 3 najważniejsze dokumenty potrzebne podczas kontroli.                        | Test teoretyczny |
| Uczestnik potrafi przeanalizować koszty operacyjne i obliczyć foodcost.       | Uczestnik przeprowadza prostą kalkulację foodcost na podstawie danych.                          | Test teoretyczny |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

## Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się, obejmujących wiedzę, umiejętności i postawy nabyte przez uczestnika w zakresie zarządzania lokalem gastronomicznym, personelem, finansami i jakością usług.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Walidacja efektów uczenia się została przeprowadzona w oparciu o wcześniej zdefiniowane kryteria weryfikacji. Uczestnik potwierdza nabyte kompetencje poprzez test teoretyczny oceniony zgodnie z ustalonymi standardami.

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

Walidacja została przeprowadzona przez trenera z zachowaniem rozdzielenia procesu nauczania od oceny - zastosowano odrębny etap weryfikacji wiedzy i umiejętności po zakończeniu części szkoleniowej.

# Program

## DZEŃ I

- Manager gastronomii – prezentacja stanowiska
- Podstawowe funkcje zarządzania w restauracji
- Rola managera i jego realny wpływ na funkcjonowanie lokalu
- Zakresy obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach
- Hierarchia i schemat organizacji pracowników
- Standaryzacja pracy działów kuchni, baru i sali
- Skuteczna rekrutacja pracowników i jej składowe
- Wprowadzenie, szkolenie i rozwój pracowników
- Mechanizm budowania autorytetu
- Prawidłowa komunikacja z pracownikami
- Narzekanie i demotywna grupa – trudne rozmowy

## DZIEŃ II

- Śledzenie i analiza działań na rynku gastronomii
- Formy konkurencji i sposoby wyróżnienia się na rynku
- Projektowanie zysku z karty menu i karty koktajli
- Podstawy tworzenia receptury kuchennej i barowej
- Ryczałt na produkty niepoliczalne
- Karta rozbioru produktu i jej zastosowanie
- Kształtowanie cen sprzedaży, marża produktów
- Karty menu – zasady tworzenia, obowiązkowe informacje, układ
- Triki sprzedażowe w menu – ekspozycja produktów rentownych
- Sprzedaż sugerowana – czyli jak zwiększyć obroty
- Określenie produktów rentownych oraz nierentownych
- Budowanie rachunku – skuteczne techniki sprzedaży
- Up-selling i cross-selling w praktyce

## DZIEŃ III

- Profesjonalny wygląd, postawa i zachowania personelu
- Tworzenie standardu obsługi gości lokalu
- Zasady obsługi kelnerskiej w restauracji
- Rozwiązywanie reklamacji – standaryzacja zachowań
- Sprzedaż eventów w gastronomii – możliwości i rozwiązania
- Tworzenie kart rezerwacyjnych na uroczystości
- Podstawy organizacji imprez okolicznościowych
- Przygotowanie atrakcyjnej i indywidualnej oferty okolicznościowej
- Umowa na organizację przyjęć okolicznościowych
- Procedura dokumentacji i opłat za odtwarzanie muzyki
- Regulamin współpracy restauracji ze zleceniodawcą i wykonawcami
- Scenariusz uroczystości i agenda dla obsługi kelnerskiej

## DZIEŃ IV

- Nieprawidłowości finansowe – kradzieże i przeciwdziałanie
- Systemy rozliczania napiwków i serwisów
- Regulamin restauracji – co warto w nim zapisać
- Zezwolenie na sprzedaż alkoholu – koncesje
- Lista niezbędnych dokumentów podczas kontroli HŻŻ
- Kontrola na zgłoszenie – zasady weryfikacji jej autentyczności
- Przebieg niezapowiedzianej kontroli – jak się przygotować
- Prawidłowy sposób sporządzania listy alergenów
- Nieobecność właściciela a kontrola sanitarna – zasady postępowania
- Wszczęcie postępowania administracyjnego – co dalej
- Przetwory własne – jakie wytyczne trzeba spełnić, aby sprzedawać wyroby własne
- Mrożenie produktów – kiedy jest możliwe i w jakich warunkach
- Przechowywanie żywności – zasady segregacji w chłodni i lodówkach
- Lokal gastronomiczny a świadczenie usług cateringowych – niezbędne pozwolenia
- Praktyczne zarządzanie i prowadzenie dokumentacji GHP/GMP/HACCP

## DZIEŃ V

- Analiza rentowności lokalu gastronomicznego
- Kalkulacja surowca (Food Cost i Beverage Cost) – teoretyczny i rzeczywisty
- Tworzenie prawidłowej receptury
- Kalkulacja kosztów personelu – analiza wyników
- Określenie kosztów operacyjnych
- Food Cost – kalkulacja, analiza wyników, zastosowanie
- Czynniki zaburzające rzeczywisty koszt surowców
- Zasady prawidłowej inwentaryzacji
- Receptura a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom – elementy wpływające na koszty surowca
- Kontrola kosztów pracowniczych – motywowanie do oszczędności
- Zarządzanie sprzedażą wpływające na zysk firmy
- Test wiedzy wewnętrzny

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

| Przedmiot / temat zajęć                            | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 6</b> Manager Gastronomii - dzień 1         | -          | 15-09-2025            | 09:00               | 17:00               | 08:00         |
| <b>2 z 6</b> Manager Gastronomii - dzień 2         | -          | 16-09-2025            | 09:00               | 17:00               | 08:00         |
| <b>3 z 6</b> Manager Gastronomii - dzień 3         | -          | 17-09-2025            | 09:00               | 17:00               | 08:00         |
| <b>4 z 6</b> Manager Gastronomii - dzień 4 / cz. I | -          | 18-09-2025            | 09:00               | 12:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                     | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 6 Manager Gastronomii - dzień 4, cz. II | -          | 18-09-2025            | 12:00               | 17:00               | 05:00         |
| 6 z 6 Manager Gastronomii - dzień 5         | -          | 19-09-2025            | 09:00               | 17:00               | 08:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 2 863,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 327,64 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 71,58 PLN    |
| Koszt osobogodziny netto                  | 58,19 PLN    |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

### Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego mogą wziąć udział bezpłatnie, na podstawie elektronicznego bonu.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

## Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Szkolenie jest bezpłatne dla uczestników Projektu Kierunek - Rozwój z województwa kujawsko-pomorskiego, korzystających z bonów elektronicznych w ramach współpracy z WUP w Toruniu.

## Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10

81-841 Sopot

woj. pomorskie

Akademia Gastronomii mieści się w Sopocie przy ul. Broniewskiego 10. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Akademia Gastronomii**

**E-mail** [biuro@agastromii.pl](mailto:biuro@agastromii.pl)

**Telefon** (+48) 571 515 558