



SZKOLENIE MANAGER GASTRONOMII

Numer usługi 2025/06/06/170161/2799481

2 863,00 PLN brutto

2 327,64 PLN netto

71,58 PLN brutto/h

58,19 PLN netto/h

Akademia
Gastronomii EDYTAOKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

📍 Sopot / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 24.11.2025 do 28.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	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. Usługa adresowana jest również do uczestników projektu "Kierunek - Rozwój". Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego, zgłoszeni przez Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu mogą skorzystać z usługi bezpłatnie w ramach bonów elektronicznych. Dodatkowo Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	17-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

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

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 charakteryzuje podstawowe funkcje zarządzania w lokalu gastronomicznym.	definiuje cztery podstawowe funkcje zarządzania,	Test teoretyczny
	przyporządkowuje zadania managera do każdej z funkcji,	Test teoretyczny
	rozdziela funkcje zarządzania operacyjnego i strategicznego,	Test teoretyczny
	ocenia wpływ poszczególnych funkcji na efektywność pracy lokalu.	Test teoretyczny
Uczestnik organizuje proces rekrutacji, wprowadzenia i rozwoju pracowników w lokalu gastronomicznym.	wskazuje etapy skutecznej rekrutacji pracowników,	Test teoretyczny
	określa działania w procesie adaptacji nowego pracownika,	Test teoretyczny
	proponuje działania wspierające rozwój kompetencji pracowników.	Test teoretyczny
	rozdziela style komunikacji w pracy managera,	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje zasady skutecznej komunikacji i budowania autorytetu w zespole.	opisuje sposoby budowania autorytetu w zespole,	Test teoretyczny
	proponuje rozwiązania w sytuacjach trudnych rozmów z personelem.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik analizuje rynek gastronomiczny i projektuje działania zwiększające konkurencyjność lokalu.	identyfikuje formy konkurencji w gastronomii,	Test teoretyczny
	wskazuje sposoby wyróżnienia się na tle konkurencji,	Test teoretyczny
	proponuje działania marketingowe zwiększające obroty lokalu.	Test teoretyczny
Uczestnik opracowuje rentowne menu w oparciu o analizę kosztów i sprzedaży. Uczestnik projektuje standard obsługi gościa w restauracji.	oblicza marżę na wybranym produkcie,	Test teoretyczny
	wskazuje produkty rentowne i nierentowne,	Test teoretyczny
	uzasadnia wybór strategii cenowej dla określonego produktu.	Test teoretyczny
	wymienia minimum pięć zasad dotyczących zachowania personelu wobec gości,	Test teoretyczny
	określa elementy wizerunku personelu zgodne ze standardem,	Test teoretyczny
	proponuje działania zwiększające satysfakcję gości.	Test teoretyczny
Uczestnik planuje i organizuje obsługę imprez okolicznościowych w lokalu gastronomicznym.	określa elementy oferty na imprezy okolicznościowe,	Test teoretyczny
	dobiera formy sprzedaży eventów do grupy docelowej,	Test teoretyczny
	opisuje procedury formalne i dokumentację wymaganą przy organizacji imprez.	Test teoretyczny
Uczestnik organizuje procedury związane z kontrolami Sanepidu i innych instytucji.	wskazuje trzy najważniejsze dokumenty wymagane podczas kontroli,	Test teoretyczny
	opisuje przebieg kontroli zapowiedzianej i niezapowiedzianej,	Test teoretyczny
	określa zasady postępowania w przypadku nieobecności właściciela,	Test teoretyczny
	rozdziela dokumenty wymagane przez różne instytucje kontrolne.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik analizuje koszty operacyjne i wykonuje kalkulację Food Cost.	przeprowadza kalkulację Food Cost na podstawie podanych danych,	Test teoretyczny
	identyfikuje czynniki wpływające na rzeczywisty koszt surowców,	Test teoretyczny
	określa działania pozwalające na obniżenie kosztów operacyjnych,	Test teoretyczny
	ocenia wpływ strat produkcyjnych na rentowność lokalu.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

SZKOLENIE MANAGER GASTRONOMII

GRUPA DOCELOWA: 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.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **40 godzin** (5 dni po 8 godzin). Podział godzin: **40 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ I / 09:00-17:00 / 8h

- • 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 / 09:00-17:00 / 8h

- • 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 rozbiórki 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 / 09:00-17:00 / 8h

- • 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 / 09:00-17:00 / 8h

- • 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 / 09:00-17:00 / 8h

- 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

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 41

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 41 Manager gastronomii – prezentacja stanowiska, podstawowe funkcje zarządzania	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 41 Rola managera, zakresy obowiązków, hierarchia organizacyjna	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	10:45	12:30	01:45
4 z 41 Standaryzacja pracy działów, rekrutacja, rozwój pracowników	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	12:30	13:30	01:00
5 z 41 Przerwa lunchowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 41 Budowanie autorytetu, komunikacja z zespołem	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	14:00	15:00	01:00
7 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	15:00	15:15	00:15
8 z 41 Trudne rozmowy, narzekanie i demotywacja grupy	Edyta Okroj - Wierzbicka	24-11-2025	15:15	17:00	01:45
9 z 41 Rynek gastronomiczny, konkurencja, wyróżnianie się	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	09:00	10:30	01:30
10 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	10:30	10:45	00:15
11 z 41 Projektowanie zysku z menu i koktajli, tworzenie receptur	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	10:45	12:30	01:45
12 z 41 Karta rozbioru, marżowanie, kształtowanie cen	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	12:30	13:30	01:00
13 z 41 Przerwa lunchowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	13:30	14:00	00:30
14 z 41 Tworzenie kart menu, triki sprzedażowe	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	14:00	15:00	01:00
15 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	15:00	15:15	00:15
16 z 41 Sprzedaż sugerowana, produkty rentowne, up-selling i cross-selling	Edyta Okroj - Wierzbicka	25-11-2025	15:15	17:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 41 Profesjonalizm personelu, standardy obsługi, zasady kelnerskie	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	09:00	10:30	01:30
18 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	10:30	10:45	00:15
19 z 41 Reklamacje, sprzedaż eventów, karty rezerwacyjne	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	10:45	12:30	01:45
20 z 41 Organizacja imprez okolicznościowych, oferty dla gości	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	12:30	13:30	01:00
21 z 41 Przerwa lunchowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	13:30	14:00	00:30
22 z 41 Umowy, dokumentacja muzyczna, regulaminy współpracy	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	14:00	15:00	01:00
23 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	15:00	15:15	00:15
24 z 41 Scenariusze uroczystości, agendy dla obsługi	Edyta Okroj - Wierzbicka	26-11-2025	15:15	17:00	01:45
25 z 41 Nieprawidłowości finansowe, napiwki, regulaminy	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	09:00	10:30	01:30
26 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 41 Koncesje, kontrola HŻŻ, niezapowiedziane kontrole	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	10:45	12:30	01:45
28 z 41 Lista alergenów, kontrole sanitarne, postępowania	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	12:30	13:30	01:00
29 z 41 Przerwa lunchowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	13:30	14:00	00:30
30 z 41 Przetwory własne, mrożenie, przechowywanie żywności	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	14:00	15:00	01:00
31 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	15:00	15:15	00:15
32 z 41 Usługi cateringowe, dokumentacja GHP/GMP/HACCP	Edyta Okroj - Wierzbicka	27-11-2025	15:15	17:00	01:45
33 z 41 Analiza rentowności, kalkulacje surowca (Food & Beverage Cost)	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	09:00	10:30	01:30
34 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	10:30	10:45	00:15
35 z 41 Tworzenie receptur, koszty personelu, koszty operacyjne	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	10:45	12:30	01:45
36 z 41 Food Cost – zastosowanie, zaburzenia kosztów	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	12:30	13:30	01:00
37 z 41 Przerwa lunchowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 41 Inwentaryzacja, straty w produkcji, kontrola strat	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	14:00	15:00	01:00
39 z 41 Przerwa kawowa	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	15:00	15:15	00:15
40 z 41 Koszty pracownicze, zarządzanie sprzedażą	Edyta Okroj - Wierzbicka	28-11-2025	15:15	16:30	01:15
41 z 41 Walidacja (30 minut – podsumowanie, test)	-	28-11-2025	16:30	17:00	00:30

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: 1



1 z 1

Edyta Okroj - Wierzbicka

Trenerka Akademii Gastronomii z 8-letnim doświadczeniem szkoleniowym w branży HoReCa. Absolwentka studiów magisterskich na kierunku zarządzanie, ze specjalizacją psychologia w biznesie. Od ponad 12 lat zarządza zespołami, w tym w strukturach gastronomicznych. W pracy łączy wiedzę psychologiczną z praktycznym podejściem do rozwoju kompetencji managerskich i przywódczych. Przeszkoliła ponad 15 000 osób - właścicieli restauracji, liderów i managerów -

wspierając ich w budowaniu efektywnych zespołów i doskonaleniu zarządzania.

Założycielka i właścicielka grupy marek: Akademia Gastronomii, Akademia dla Hoteli i Akademia PRO.

Jej szkolenia wyróżnia autentyczność, skuteczność narzędzi i wysoki poziom zaangażowania uczestników.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

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.

Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Udział w szkoleniu może być współfinansowany nawet do 95%. Wymagana jest wcześniejsza rejestracja w projekcie i uzyskanie bonu rozwojowego.

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.

Dodatkowo usługa kwalifikuje się do dofinansowania w ramach projektu WEKTOR (województwo pomorskie), realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Uczestnicy z Pomorza mogą ubiegać się o pokrycie części lub całości kosztów szkolenia - zgodnie z zasadami projektu. Więcej informacji: www.arp.gda.pl.

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



Anna Kurt

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 571 515 558