Możliwość dofinansowania

SZKOLENIE ZARZĄDZANIE KOSZTAMI LOKALU GASTRONOMICZNEGO

Numer usługi 2025/06/06/170161/2799963

1 332,00 PLN brutto
1 082,93 PLN netto
166,50 PLN brutto/h
135,37 PLN netto/h

Akademia Gastronomii EDYTA OKROJ-WIERZBICKA

Brak ocen dla tego dostawcy

Sopot / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
8 h
03.11.2025 do 03.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do właścicieli, managerów i szefów kuchni lokali gastronomicznych oraz osób aspirujących do zarządzania kosztami w gastronomii. Otwarta jest także dla wszystkich, którzy chcą zdobyć praktyczną wiedzę w tym zakresie. 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	27-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8

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

Usługa przygotowuje do samodzielnego planowania, analizowania i optymalizowania kosztów w lokalu gastronomicznym, w tym do kontroli Food Cost i Beverage Cost, prowadzenia inwentaryzacji, zarządzania sprzedażą i cenami, analizy rentowności oraz wdrażania rozwiązań ograniczających straty i zwiększających efektywność operacyjną.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik identyfikuje i klasyfikuje koszty operacyjne lokalu gastronomicznego.	rozróżnia koszty stałe i zmienne,	Test teoretyczny
	przyporządkowuje przykładowe wydatki do odpowiednich kategorii,	Test teoretyczny
	wyjaśnia wpływ kosztów operacyjnych na rentowność lokalu.	Test teoretyczny
Oblicza i analizuje wskaźniki Food Cost i Beverage Cost.	wylicza wskaźniki na podstawie danych liczbowych,	Test teoretyczny
	interpretuje ich poziomy w kontekście kontroli kosztów,	Test teoretyczny
	wskazuje możliwe przyczyny odchyleń i propozycje działań naprawczych.	Test teoretyczny
Organizuje i ocenia proces inwentaryzacji w kontekście zarządzania kosztami.	charakteryzuje etapy prawidłowej inwentaryzacji,	Test teoretyczny
	identyfikuje błędy i ich skutki dla kontroli surowców,	Test teoretyczny
	omawia znaczenie inwentaryzacji w ograniczaniu strat.	Test teoretyczny
Analizuje rentowność lokalu gastronomicznego i planuje działania optymalizacyjne.	analizuje dane kosztowe i sprzedażowe,	Test teoretyczny
	identyfikuje elementy wpływające na wynik finansowy,	Test teoretyczny
	proponuje działania zwiększające rentowność (w obszarze menu, sprzedaży, kosztów pracy).	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 ZARZĄDZANIE KOSZTAMI LOKALU GASTRONOMICZNEGO

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do właścicieli, managerów i szefów kuchni lokali gastronomicznych oraz osób aspirujących do zarządzania kosztami w gastronomii. Otwarta jest także dla wszystkich, którzy chcą zdobyć praktyczną wiedzę w tym zakresie.

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 liczna 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: **8 godzin** (1 dzień, 8 godzin). Podział godzin: **8 godzin teoretycznych** (szklenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 / 09:00 - 17:00 / 8h

- Rola managera, właściciela i szefa kuchni w zarządzaniu kosztami
- Wyznaczenie obszarów do ścisłej i systematycznej kontroli
- Omówienie kosztów stałych i zmiennych
- Food Cost i Beverage Cost
- Zasady prawidłowej iwentaryzacji
- Podstawy tworzenia receptury
- Receptura a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom – praktyczne rozwiązania
- Standaryzacja pracy jako niezbędny czynnik ograniczający koszty
- Kontrola kosztów w pracownicy – gotowe rozwiązania
- Zarządzanie sprzedażą i menu engineering
- Kształtowanie cen sprzedaży
- Koszty wynagrodzeń i koszty pracy – wydajność i efektywność
- Analiza rentowności lokalu gastronomicznego
- Wewnętrzny test teoretyczny

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: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Rola managera, właściciela i szefa kuchni w zarządzaniu kosztami + identyfikacja kosztów stałych i zmiennych	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 10 Przerwa kawowa	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 10 Food Cost i Beverage Cost – definicje, obliczenia, interpretacja	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 10 Przerwa kawowa	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	12:15	12:30	00:15
5 z 10 Receptury i ich wpływ na koszty – straty, standaryzacja, kontrola produkcji	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	12:30	13:30	01:00
6 z 10 Przerwa lunchowa	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	13:30	14:00	00:30
7 z 10 Inwentaryzacja i przeciwdziałanie stratom – praktyczne metody	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	14:00	15:15	01:15
8 z 10 Przerwa kawowa	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 10 Zarządzanie personelem i kosztami pracy – wydajność, efektywność, optymalizacja	Edyta Okroj-Wierzbicka	03-11-2025	15:30	16:30	01:00
10 z 10 Wewnętrzny test teoretyczny	-	03-11-2025	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 332,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 082,93 PLN
Koszt osobogodziny brutto	166,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	135,37 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.

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@agastronomii.pl
Telefon (+48) 571 515 558