



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

Brak ocen dla tego dostawcy

SZKOLENIE ZARZĄDZANIE KOSZTAMI LOKALU GASTRONOMICZNEGO

Numer usługi 2025/06/06/170161/2799963

📍 Sopot / stacjonarna
🍽️ Usługa szkoleniowa
🕒 8 h
📅 03.11.2025 do 03.11.2025

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

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
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

Celem szkolenia jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie analizy, planowania i kontroli kosztów w lokalu gastronomicznym, w tym zarządzania kosztami food cost, kosztami pracy, inwentaryzacją, recepturami oraz rentownością, co pozwoli na zwiększenie efektywności i zyskowności działalności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna podstawowe rodzaje kosztów w gastronomii i potrafi je rozróżnić	Prawidłowo klasyfikuje koszty na stałe i zmienne, food cost i beverege cost	Test teoretyczny
Rozumie znaczenie inwentaryzacji i jej wpływu na kontrolę kosztów	Wskazuje etapy inwentaryzacji oraz konsekwencje błędów w jej przeprowadzeniu	Test teoretyczny
Zna zasady tworzenia receptur i ich wpływ na rentowność lokalu	Prawidłowo opisuje elementy receptury oraz identyfikuje źródła strat w procesie produkcji	Test teoretyczny
Potrafi zastosować menu engineering i analizę sprzedaży w optymalizacji oferty lokalu	Wymienia kluczowe wskaźniki oceny rentowności dań i ich wpływ na kształtowanie cen sprzedaży	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 kosztami gastronomii, w tym analizy wydatków, kontroli strat, optymalizacji pracy i zwiększenia rentowności lokalu.

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

- 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 inwentaryzacji
- 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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 DZIEŃ I	-	03-11-2025	09:00	17:00	08:00

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

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.

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