



PHRS SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

579 ocen

Kalkulacje i Menu Engineering oraz Regulacje Prawne w Gastronomii

Numer usługi 2025/06/08/135866/2801502

10 000,00 PLN brutto

10 000,00 PLN netto

185,19 PLN brutto/h

185,19 PLN netto/h

📍 Gdynia / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną
w czasie rzeczywistym)

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 54 h

📅 06.10.2025 do 20.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią właściciele restauracji oraz osoby zarządzające nimi lub chcące przygotować się do tej roli.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	05-10-2025
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	54
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 edukacyjnym szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej kalkulacji opartej o wskaźniki branżowe oraz menu engineering. Nabędą oni szeroką wiedzę i kompetencje z zakresu pracy profesjonalnego menagera obiektu gastronomicznego. Odbyty kurs pozwoli uczestnikom swobodnie poruszać się w tematyce związanej z prowadzeniem restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik swobodnie porusza się w tematyce rozliczeń i wskaźników i rozróżnia ich charakterystyczne funkcje oraz sposoby analizy wskaźnikowej. Rozróżnia także techniki budowania menu, współpracy z dostawcami oraz skomplikowanej architektury haccap i współpracy z organami takimi jak sanepid.	Aktywnie prowadzi rozliczenia i analizuje wskaźniki. Zna techniki budowania menu i stosuje menu "inżyniering". Analizuje haccap i go weryfikuje.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Umiejętności: uczestnik wykorzystuje wszystkie techniki analizy wskaźnikowej do kalkulacji gastronomicznych, przygotowuje menu i stopnie marży stosuje umiejętnie narzędzia controllingu i analizy	Charakteryzuje i prezentuje techniki analizy wskaźnikowej w gastronomii . Buduje menu i wylicza odpowiednie marże.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Kompetencje: uczestnik, dzięki nabytej wiedzy teoretycznej i umiejętnościom wykonywanym w praktyce nabywa kompetencje w zakresie kalkulacji, analizy wskaźnikowej koniecznych w codziennych zadaniach związanych z pracą w profesjonalnego menagera restauracji	Planuje i budżetuje imprezy zorganizowane w oparciu o narzędzia wskaźnikowe, umiejętnie buduje budżet restauracji oraz współpracuje aktywnie z dostawcami restauracji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Cel biznesowy

Celem biznesowym procesu jest wprowadzenie nowych standardów i technik obsługi gości obiektu, oraz zwiększenie sprzedaży asortymentów o 15% w stosunku do sytuacji obecnej na przestrzeni kolejnych 2 miesięcy po zakończeniu szkolenia. Celem jest również zoptymalizowanie procesów operacyjnych, logistycznych i stanu zgodności z obowiązującymi przepisami, zgodnie z wytycznymi przez trenera działaniami co pozwoli utrzymać standard obsługi i wysokość sprzedaży na wytycznym i zaplanowanym poziomie.

Effekt usługi

Wiedza:

- uczestnik swobodnie porusza się w tematyce rozliczeń i wskaźników i rozróżnia ich charakterystyczne funkcje oraz sposoby analizy wskaźnikowej. Rozróżnia także techniki budowania menu, współpracy z dostawcami oraz skomplikowanej architektury haccap i współpracy z organami takimi jak sanepid.

Kryteria weryfikacji:

Aktywnie prowadzi rozliczenia i analizuje wskaźniki. Zna techniki budowania menu i stosuje menu "inżyniering". Analizuje haccap i go weryfikuje.

Umiejętności:

- uczestnik wykorzystuje wszystkie techniki analizy wskaźnikowej do kalkulacji gastronomicznych, przygotowuje menu i stopnie marży, stosuje umiejętnie narzędzia controlingu i analizy

Kryteria weryfikacji:

Charakteryzuje i prezentuje techniki analizy wskaźnikowej w gastronomii . Buduje menu i wylicza odpowiednie marże.

Kompetencje:

- uczestnik, dzięki nabytej wiedzy teoretycznej i umiejętnościom wykonywanym w praktyce nabywa kompetencje w zakresie kalkulacji, analizy wskaźnikowej koniecznych w codziennych zadaniach związanych z pracą w profesjonalnego menagera restauracji

Kryteria weryfikacji:

Planuje i budżetuje imprezy zorganizowane w oparciu o narzędzia wskaźnikowe, umiejętnie buduje budżet restauracji oraz współpracuje aktywnie z dostawcami restauracji.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Weryfikacja odbędzie się podczas walidacji zdalnej na platformie zoom, gdzie z każdym z uczestników zostanie przeprowadzony swobodny wywiad i weryfikacja osiągniętych celów szkoleniowych.

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

DZIEŃ 1: Wprowadzenie do kalkulacji gastronomicznych i podstawy zarządzania kosztami

Tematy:

1. Wprowadzenie do ekonomiki gastronomii – pojęcia, cele, znaczenie kalkulacji.
2. Rodzaje kosztów w gastronomii – stałe, zmienne, ukryte.
3. Podstawowe wskaźniki kosztowe: food cost, beverage cost, labor cost.
4. Normy zużycia surowców i sposoby ich ustalania.
5. Metody kalkulacji cen sprzedaży – kosztowa, porównawcza, wartościowa.
6. Ćwiczenia praktyczne: kalkulacja dania krok po kroku.

DZIEŃ 2: Zaawansowane kalkulacje i analiza rentowności

Tematy:

1. Warianty kalkulacji w zależności od formatu lokalu (restauracja, catering, bistro, kawiarnia).
2. Straty technologiczne i ubytki naturalne – jak je uwzględniać.
3. Marginesy zysku brutto i netto.
4. Kalkulacje napojów i alkoholi.
5. Analiza porównawcza kosztów – benchmarki branżowe.
6. Ćwiczenia: symulacja zmiennych cen produktów i ich wpływu na marż

DZIEŃ 3: Menu Engineering – strategia optymalizacji menu**Tematy:**

1. Wprowadzenie do menu engineering – historia, cele, korzyści.
2. Klasyfikacja pozycji menu: gwiazdy, psy, zagadki, konie robocze.
3. Analiza popularności i rentowności dań.
4. Techniki projektowania menu – układ, psychologia cen, wpływ kolorów.
5. Menu jako narzędzie sprzedażowe i narzędzie kontroli.
6. Warsztaty: opracowanie analizy menu dla przykładowej restauracji.

DZIEŃ 4: Regulacje prawne w gastronomii – przepisy kluczowe**Tematy:**

1. Przepisy sanitarne i wymogi HACCP – obowiązki restauratora.
2. Obowiązki związane z etykietowaniem alergenów i składu dań.
3. Kontrole Sanepidu – procedury, przygotowanie dokumentacji.
4. Przepisy dotyczące obrotu alkoholem i koncesji.
5. Zatrudnianie personelu – umowy, minimalne wynagrodzenia, ewidencja czasu pracy.
6. Praktyczne case study – audyt zgodności w lokalu gastronomicznym.

DZIEŃ 5: Połączenie kalkulacji, prawa i strategii menu – warsztaty końcowe**Tematy:**

1. Tworzenie i wdrażanie polityki cenowej w gastronomii.
2. Symulacja decyzji: zmiana receptur, dostawców, strategii sprzedaży.
3. Tworzenie menu zgodnego z przepisami – poprawne oznaczenia i kalkulacje.
4. Integracja menu engineering z kalkulacjami i przepisami prawa.
5. Warsztat praktyczny – projekt rentownego i zgodnego z prawem menu.
6. Test podsumowujący podczas walidacji na ZOOM

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 6 DZIEŃ 1: Wprowadzenie do kalkulacji gastronomicznych i podstawy zarządzania kosztami	Marcin Ryszard Ratajczyk	06-10-2025	08:00	16:00	08:00	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
2 z 6 DZIEŃ 2: Zaawansowane kalkulacje i analiza rentowności	Marcin Ryszard Ratajczyk	07-10-2025	08:00	16:00	08:00	Tak
3 z 6 DZIEŃ 3: Menu Engineering – strategia optymalizacji menu	Marcin Ryszard Ratajczyk	13-10-2025	08:00	16:00	08:00	Tak
4 z 6 DZIEŃ 4: Regulacje prawne w gastronomii – przepisy kluczowe	Marcin Ryszard Ratajczyk	14-10-2025	08:00	16:00	08:00	Tak
5 z 6 DZIEŃ 5: Połączenie kalkulacji, prawa i strategii menu – warsztaty końcowe	Marcin Ryszard Ratajczyk	20-10-2025	08:00	15:45	07:45	Tak
6 z 6 Dzień 5 - Walidacja w formie zdalnej na platformie ZOOM w postaci testu teoretycznego z odpowiedziami generowanym i automatycznie	Marcin Ryszard Ratajczyk	20-10-2025	15:45	16:30	00:45	Nie

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	10 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	10 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	185,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,19 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Ryszard Ratajczyk

Od 15 lat związany z branżą gościnności. Po ukończeniu studiów na Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu z zarządzania i marketingu usług hotelarskich oraz zarządzania zasobami ludzkimi na Wyższej Szkole Gospodarki w Bydgoszczy, pracował w najbardziej renomowanych ośrodkach Europy. Związany z takimi markami jak Rocco Forte Hotel's, Gidleigh Park czy Mark Warner Hotel's.

Karierę i pracę w hotelach zaczynał na stanowisku kelnera gdzie od podstaw zdobywał wiedzę i doświadczenie w najbardziej wymagających ośrodkach federacji Michelin w Europie. Już jako student wyjeżdżał na staże zawodowe aby poznawać charakterystykę pracy różnych restauracji o różnych profilach. Z czasem awansował w strukturach operacyjnych na stanowisko barmana a także sommeliera, ucząc i szkoląc podległy personel na każdym stanowisku pracy w wystandaryzowanych restauracjach. Sztuki kelnerskiej i barmańskiej, baristycznej oraz sommelierskiej uczył się od najlepszych specjalistów i mistrzów tego zawodu w Europie. W 2003 roku wynajęty przez jedną z największych rodzin hotelarskich na świecie - Rocco Forte Hotel's do wyszkolenia zespołu kelnerów i barmanów dla Hotelu lokowanego jako nr 8 na świecie. Pracę wośrodkach w zachodniej Europie kończył na stanowisku Menagera Restauracji oraz trenera.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały własne trenera w postaci autorskiej prezentacji multimedialnej. Zostaną wysłane drogą mailową po zakończonym szkoleniu.

Warunki uczestnictwa

1. zarejestrowanie i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych
2. zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy i przypisanego ID wsparcia oraz spełnienie wszystkich warunków uczestnictwa w projekcie określonych przez Operatora
3. Podstawowa wiedza z zakresu funkcjonowania internetu

Informacje dodatkowe

1. Harmonogram podano w godzinach zegarowych a liczbę godzin szkolenia podano w godzinach dydaktycznych (45 minut).

2. W czasie szkolenia planowana jest każdego dnia przerwa obiadowa 30 minutowa, oraz dwie 15 minutowe przerwy kawowe każdorazowo ustalana z uczestnikami szkolenia.

Warunki techniczne

Podstawą do rozliczenia usługi jest wygenerowanie z systemu Zoom raportu, umożliwiającego identyfikację wszystkich uczestników oraz zastosowanego narzędzia

Do udziału w szkoleniu online niezbędne jest:

stabilne połączenie z Internetem

oraz jedno z poniższych urządzeń:

komputer stacjonarny

laptop

tablet

telefon z przeglądarką internetową

Minimalne wymagania techniczne:

procesor 2-rdzeniowy 2 GHz; 2 GB pamięci RAM; system operacyjny Windows 8 lub nowszy, MAC OS wersja 10.13; przeglądarka internetowa Google Chrome, Mozilla Firefox lub Safari; stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps; kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki (Teams lub Zoom współpracuje ze wszystkimi kamerami wbudowanymi w laptopy).

Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika przed szkoleniem. Ważność linku do zakończenia szkolenia wg harmonogramu szkolenia.

Adres

ul. Starowiejska 86

81-356 Gdynia

woj. pomorskie

Restauracja Oberża 86

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marcin Ryszard Ratajczyk

E-mail marcin@phrs.pl

Telefon (+48) 785 258 696