



## Szkolenie - Rentowna gastronomia - Food Cost i Bar Cost bez tajemnic.

Numer usługi 2025/08/25/14311/2958072

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Hotele i

Gastronomia PLUS

Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

4 469 ocen

📍 Rzeszów / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 15.06.2026 do 16.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Właściciele restauracji, menedżerowie gastronomiczni, szefowie kuchni i barmani. Usługa skierowana do tych, którzy pragną zrozumieć i skutecznie zarządzać kosztami produktów spożywczych i alkoholowych, poprawiając rentowność swojego biznesu gastronomicznego.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest potwierdzenie przygotowania do użycia zaawansowanych technik obliczania i optymalizacji kosztów surowców spożywczych i napojów alkoholowych w gastronomii, umożliwiając im skuteczne zarządzanie finansami, co podniesie rentowność i efektywność operacyjną firmy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Oblicza wskaźniki Food Cost i Bar Cost, wykorzystując dostępne dane finansowe.</p> <p>Analizuje czynniki wpływające na rentowność gastronomii.</p>	<p>Uwzględnia wszystkie niezbędne elementy kosztów i przychodów w obliczeniach.</p> <p>Weryfikuje poprawność obliczeń, identyfikując ewentualne błędy.</p> <p>Identyfikuje kluczowe czynniki wpływające na rentowność gastronomii, takie jak koszty surowców, marże czy marnotrawstwo.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Ocenia wpływ poszczególnych czynników na poziom zysków i strat w działalności gastronomicznej.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Formułuje wnioski na podstawie analizy danych finansowych i operacyjnych.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Identyfikuje obszary generujące straty i potencjalne oszczędności.</p> <p>Planuje menu w sposób optymalizujący koszty i zwiększający zyski.</p>	<p>Wskazuje kluczowe obszary generujące największe straty.</p>
<p>Określa potencjalne źródła oszczędności w analizowanych obszarach.</p>		<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Proponuje rozwiązania optymalizujące koszty w wybranych obszarach.</p>		<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Analizuje koszty składników oraz ich dostępność.</p>		<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Dobiera produkty sezonowe i korzystne cenowo.</p>		<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Tworzy menu uwzględniające marżowość dań.</p> <p>Uwzględnia preferencje klientów i trendy kulinarne.</p>		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Opracowuje receptury minimalizujące straty surowców.</p>		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Monitoruje zużycie surowców, minimalizując marnotrawstwo.	Analizuje dane dotyczące zużycia surowców w określonym okresie.	Wywiad swobodny
	Porównuje rzeczywiste zużycie z zaplanowanym.	Wywiad swobodny
	Wykrywa obszary generujące największe marnotrawstwo.	Wywiad swobodny
Proponuje rozwiązania wspierające zwiększenie rentowności działalności gastronomicznej.	Identyfikuje obszary działalności, które mogą generować wyższe zyski. Ocenia skuteczność istniejących strategii i działań operacyjnych.	Wywiad swobodny
	Proponuje innowacyjne rozwiązania, które mogą obniżyć koszty operacyjne.	Wywiad swobodny
	Rekomenduje strategie marketingowe zwiększające liczbę klientów i lojalność.	Wywiad swobodny

## 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

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwy są integralną częścią szkolenia i są wliczone w czas jego trwania. Usługa jest rozpisana na 4 godziny zajęć teoretycznych i 12 godzin zajęć praktycznych.

Szkolenie adresowane jest do właścicieli restauracji, menedżerów gastronomii, szefów kuchni i barmanów. Usługa skierowana również do tych, którzy pragną zrozumieć i skutecznie zarządzać kosztami produktów spożywczych i alkoholowych, poprawiając rentowność swojego biznesu gastronomicznego.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Dostawca usług posiada dokumentację potwierdzającą przebieg całego procesu walidacji. Za przeprowadzenie ww. procesu odpowiedzialny jest Piotr Tabor. Walidator dokonuje walidacji za pomocą wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych. Za pomocą wywiadu swobodnego poprzez zadawanie pytań kierunkowych sprawdza wiedzę nabytą podczas szkolenia. Przy użyciu metody obserwacji w warunkach symulowanych dokonuje walidacji umiejętności uczestników szkolenia poprzez zlecenie wykonania określonego zadania. Pod pojęciem walidacji kryją się wszystkie metody wskazane we wcześniejszej tabeli. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji przez uczestników usługi jest certyfikat, natomiast przeprowadzenie procesu walidacji potwierdza protokół podpisany przez walidatora i trenera.

Program szkolenia:

- organizacja działalności gastronomii – zasady i sposoby;
- planowanie i organizacja zatrudnienia;
- znaczenie personelu serwisowego – kelner czy podający do stołu;
- zwiększanie sprzedaży w gastronomii;
- rentowne śniadania hotelowe – bufet i nie tylko;
- skuteczna inwentaryzacja jako narzędzie kontroli kosztów;
- nadużycia w gastronomii;
- narzędzia i sposoby zapobiegania nadużyciom i niegospodarności;
- zasady obliczania, interpretacja i zastosowanie wskaźnika *food cost*;
- controlling jako system wczesnego ostrzegania w gastronomii;
- weryfikacja efektów uczenia - walidacja

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> organizacja działalności gastronomii – zasady i sposoby;	Paweł Iskrzycki	15-06-2026	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 15</b> planowanie i organizacja zatrudnienia;	Paweł Iskrzycki	15-06-2026	09:00	10:00	01:00
<b>3 z 15</b> Przerwa	Paweł Iskrzycki	15-06-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 15 znaczenie personelu serwisowego – kelner czy podający do stołu;	Paweł Iskrzycki	15-06-2026	10:15	12:00	01:45
5 z 15 zwiększanie sprzedaży w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	15-06-2026	12:00	13:30	01:30
6 z 15 Przerwa	Paweł Iskrzycki	15-06-2026	13:30	14:00	00:30
7 z 15 rentowne śniadania hotelowe – bufet i nie tylko;	Paweł Iskrzycki	15-06-2026	14:00	16:00	02:00
8 z 15 skuteczna inwentaryzacja jako narzędzie kontroli kosztów;	Paweł Iskrzycki	16-06-2026	08:00	09:00	01:00
9 z 15 nadużycia w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	16-06-2026	09:00	10:00	01:00
10 z 15 Przerwa	Paweł Iskrzycki	16-06-2026	10:00	10:15	00:15
11 z 15 narzędzia i sposoby zapobiegania nadużyciom i niegospodarność i;	Paweł Iskrzycki	16-06-2026	10:15	12:00	01:45
12 z 15 zasady obliczania, interpretacja i zastosowanie wskaźnika food cost;	Paweł Iskrzycki	16-06-2026	12:00	13:30	01:30
13 z 15 Przerwa	Paweł Iskrzycki	16-06-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 15 controlling jako system wczesnego ostrzegania w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	16-06-2026	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Weryfikacja efektów uczenia - walidacja	-	16-06-2026	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Paweł Iskrzycki

Pasjonat hotelarstwa i gastronomii z ponad 20 letnim doświadczeniem w branży. Pracował na wielu stanowiskach, gdzie zdobywał doświadczenie w sektorze gastronomii i hotelarstwa. Manager i dyrektor kilku hoteli m.in : Hotel Spa Splendor\*\*\*\*, Hotel Gorczowski\*\*\*\*, Hotel Olympic Spa & Wellness\*\*\*\*. Trener, doradca w wielu projektach inwestycyjnych – gastronomicznych i hotelowych. Uwielbia hotele o charakterze butikowym z ciekawym klimatem. Aktywnie uczestniczy w wielu spotkaniach branżowych i konferencjach o tematyce hotelarskiej i gastronomicznej. Ekspert i doradca branżowy. W ciągu ostatnich 24 miesięcy przeprowadził szkolenia z tematyki obsługi klienta w hotelu w ilości ponad 80 h w takich obiektach jak: Hotel Klimek , Pensjonat Pod Pieprzówkami , Hotel Pod Ciżemką, Bristol Busko ART & Medical SPA . Odpowiedzialny za projekty szkoleniowe oraz doradcze. Ekspert branżowy i trener w Hotelach PLUS.  
Adres email: biuro@hoteleplus.pl

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają certyfikat oraz pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie, co umożliwi im utrwalenie wiedzy.

## Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem i wiedzą w branży gastronomicznej.

## Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

## Adres

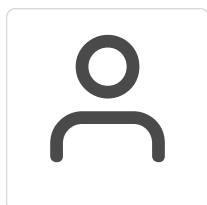
ul. Porąbki 91/1  
35-317 Rzeszów  
woj. podkarpackie

Siedziba firmy Hotele Plus Sp. z o.o.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Piotr Tabor**

**E-mail** [p.tabor@hoteleplus.pl](mailto:p.tabor@hoteleplus.pl)

**Telefon** (+48) 519 147 105