



Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu

Numer usługi 2025/09/05/179308/2987221

810,00 PLN brutto
810,00 PLN netto
90,00 PLN brutto/h
90,00 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 9 h

📅 09.03.2026 do 09.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefów kuchni i menedżerów restauracji**, którzy chcą precyzyjnie kontrolować koszty produkcji, analizować rentowność dań i optymalizować menu pod kątem zysków.
- **Kucharzy**: którzy chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie zarządzania kosztami i recepturami, podnosząc tym samym standardy swojej pracy. Zdobycie tych umiejętności to nie tylko sposób na podniesienie kwalifikacji, co może być cennym atutem do CV, ale także szansa na lepsze możliwości zawodowe, takie jak awans na szefa kuchni lub uzyskanie lepszej pracy w branży.
- **Właścicieli lokali gastronomicznych** pragnących lepiej zarządzać finansami swojej restauracji i maksymalizować rentowność poprzez skuteczne monitorowanie food costu.
- Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "**Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i Uczestników Projektu "**Nowy start w Małopolsce z EURESem**"

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

02-03-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

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

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie elementów struktury kosztów surowca, identyfikowanie zasad tworzenia receptur kontrolujących food cost, wskazywanie przykładów ukrytych kosztów oraz znajomość metod optymalizacji cen dań i podstaw współpracy z dostawcami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii.	- Wymienia podstawowe grupy kosztów w gastronomii (surowce, personel, operacyjne), - Opisuje zależności między kategoriami kosztów a rentownością lokalu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Definiuje pojęcie i składniki food costu.	- Wskazuje różnice między food costem teoretycznym a rzeczywistym, - Rozróżnia składniki wchodzące w skład food costu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje wpływ ubytku produkcyjnego na koszty.	- Określa metody liczenia ubytków produkcyjnych, - Uzasadnia konieczność monitorowania strat produkcyjnych w kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje receptury z uwzględnieniem kontroli kosztów surowca.	- Dobiera składniki zgodnie z założonym kosztem porcji, - Kalkuluje koszt surowca na podstawie receptury i cen jednostkowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje ukryte koszty w gastronomii.	- Wymienia przykłady kosztów ukrytych (np. nieewidencjonowane straty, marnotrawstwo), - Wyjaśnia konsekwencje braku kontroli nad kosztami dodatkowymi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Koszty przypraw, olejów, dekoracji: zasady rozliczania
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 9 godzin dydaktycznych, w tym 9 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Struktura kosztów i podstawy kontroli Food Costu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 8 Znaczenie receptur i ubytków produkcyjnych w zarządzaniu kosztami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 8 Przerwa	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Rozliczanie dodatków, inwentaryzacja i ukryte koszty (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 8 Monitorowanie cen, negocjacje z dostawcami i analiza sprzedaży (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	15:40	16:45	01:05

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	Rafał Grzegorzek	09-03-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	810,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	810,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Rafał Grzegorzek

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony Szef Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarnego Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szef Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla Szefów Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Usługa jest realizowana w godzinach dydaktycznych: 1 godzina dydaktyczna = 45 minut

Szkolenie trwa 9 godzin dydaktycznych, w tym 9 godzin teorii. Podany czas nie uwzględnia przerw, ponieważ godziny dydaktyczne są liczone jako jednostki czystej nauki.

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 8 godzin zegarowych.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

To szkolenie jest częścią większego cyklu szkoleń:

- „Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji”
 - Numer usługi:
2025/09/05/179308/2986664
- „Szef Kuchni - Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna”
 - Numer usługi:
2025/09/05/179308/2987324

Może być również realizowane jako **samodzielne szkolenie**.

Uczestnicy mają możliwość wzięcia udziału w wybranych modułach niezależnie lub zrealizowania pełnego programu rozwojowego w ramach pakietu.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547