



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

Zarządzanie Gastronomią i Restauracją – Kompleksowy Kurs dla Menedżerów i Właścicieli

Numer usługi 2025/10/03/17498/3055514

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 04.12.2025 do 05.12.2025

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

173,91 PLN brutto/h

173,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które pełnią lub planują pełnić odpowiedzialne role w zarządzaniu restauracjami oraz innymi obiektami gastronomicznymi. Grupą docelową będą: właściciele restauracji i obiektów gastronomicznych, menadżerowie oraz kierownicy restauracji, przyszli menadżerowie, osoby prowadzące start-upy gastronomiczne, szefowie kuchni oraz inni liderzy zespołów gastronomicznych, specjaliści ds. marketingu gastronomicznego, pracownicy branży gastronomicznej.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	27-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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

Szkolenie ma na celu wykształcenie w uczestnikach umiejętności i wiedzy niezbędnych do efektywnego zarządzania wszystkimi aspektami działalności restauracyjnej, w tym operacjami, personelem, finansami, marketingiem oraz jakością obsługi.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego i skutecznego prowadzenia restauracji, zwiększając jej rentowność, konkurencyjność i satysfakcję klientów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efektywnie zarządza personelem restauracji.	Rekrutuje, szkoli i motywuje zespół, zarządza harmonogramami pracy oraz rozwiązuje konflikty w zespole.	Wywiad swobodny
Optymalizuje procesy operacyjne.	Zapewnia płynność działania restauracji, poprawiając efektywność codziennych operacji oraz jakość obsługi klienta.	Wywiad swobodny
Kontroluje aspekty finansowe w obiekcie gastronomicznym.	Umiejętnie zarządza budżetem, kontroluje koszty operacyjne, analizuje rentowność i efektywność finansową restauracji.	Wywiad swobodny
Tworzyć i wdraża strategie marketingowe.	Planuje działania promujące restaurację, zwiększające jej rozpoznawalność i lojalność klientów.	Wywiad swobodny
Zarządza jakością .	Utrzymuje wysokie standardy jakości produktów i usług, implementuje systemy zarządzania jakością (np. HACCP) i reaguje na problemy związane z jakością.	Wywiad swobodny
Radzi sobie z sytuacjami kryzysowymi.	Podejmuje odpowiednie decyzje w trudnych sytuacjach, takich jak kryzysowe incydenty w restauracji, awarie, niezadowoleni klienci czy problemy z dostawcami.	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

Szkolenie skierowane jest do osób, które pełnią lub planują pełnić odpowiedzialne role w zarządzaniu restauracjami oraz innymi obiektami gastronomicznymi. Grupą docelową będą: właściciele restauracji i obiektów gastronomicznych, menadżerowie oraz kierownicy restauracji, przyszli menadżerowie, osoby prowadzące start-upy gastronomiczne, szefowie kuchni oraz inni liderzy zespołów gastronomicznych, specjaliści ds. marketingu gastronomicznego, pracownicy branży gastronomicznej.

Program szkolenia:

Dzień pierwszy

Podstawy zarządzania restauracją:

- Wprowadzenie do branży gastronomicznej i specyfiki rynku restauracyjnego.
- Rola menedżera restauracji w zapewnianiu sukcesu operacyjnego.
- Umiejętności przywódcze i komunikacyjne niezbędne do zarządzania zespołem.

Zarządzanie personelem:

- Rekrutacja, selekcja i szkolenie pracowników.
- Budowanie zespołu, motywowanie i rozwiązywanie konfliktów.
- Zarządzanie harmonogramem pracy i rotacją pracowników.

Zarządzanie operacyjne restauracji:

- Optimalizacja procesów wewnętrznych, od przyjęcia zamówienia po dostawę posiłku.
- Monitorowanie jakości obsługi klienta i reagowanie na skargi.
- Utrzymanie standardów czystości i higieny.

Finanse restauracji:

- Budżetowanie i kontrolowanie kosztów operacyjnych (zakupy, magazynowanie, marnotrawstwo).
- Kalkulowanie kosztów jedzenia i napojów (food cost, drink cost).
- Monitorowanie przychodów, analiza rentowności i wskaźników finansowych.

Marketing i sprzedaż:

- Tworzenie i wdrażanie strategii marketingowych (w tym promocji, reklamy, social media).
- Budowanie marki restauracji, relacje z gośćmi i programy lojalnościowe.
- Analiza trendów gastronomicznych i dostosowywanie oferty do potrzeb rynku.

Zarządzanie jakością i innowacjami:

- Wdrażanie systemów zarządzania jakością (np. HACCP, ISO).
- Innowacje w kuchni, ofercie i obsłudze gości.
- Nowoczesne technologie wspierające zarządzanie restauracją (np. systemy POS, aplikacje do rezerwacji).

Zarządzanie czasem i kryzysowe sytuacje:

- Efektywne zarządzanie czasem, delegowanie zadań, ustalanie priorytetów.
- Reagowanie na sytuacje kryzysowe, takie jak awarie, problemy z dostawcami, obsługa niezadowolonych klientów.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Ilość godzin teoretycznych - 23.

Szkolenie zaawansowane ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry kierowniczej w branży cukierniczej, kawiarnianej lub lodziarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę z obszaru standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, rekrutacji, zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	173,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	173,91 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Ładzińska

Doceniana za zdolności interpersonalne na różnych poziomach współpracy: od budowania relacji z gośćmi poprzez skupienie zaangażowanego i stałego zespołu, wizerunku restauracji czy często pomijanego jednak bardzo istotnego związku kuchnia- sala.

Organizowała i prowadziła zespoły w restauracjach Akolada (kuchnia międzynarodowa), Cadenza (fine dinnig) , Amfora (kuchnia bliskowschodnia) Kaskada Bistro (kuchnia międzynarodowa) ,

Albenca (kuchnia śródziemnomorska).

Jej byli współpracownicy z sukcesami rozwijają się w branży gastronomicznej, powielając z własnym twistem nabyte dobre praktyki (nawyki).

W ostatnim czasie współpracowała ze znakomicie zarządzaną siecią piekarni, gdzie była odpowiedzialna za logistykę, koordynację pracy zespołu trzymianowego oraz utworzenie linii produkcyjnej.

Obecnie pracuje nad tworzeniem własnej marki poprzez rozwój nowo nabytego lokalu gastronomicznego w centrum Bytomia. Od 2022 roku przeprowadziła 80 szkoleń dla łącznie 250 osób. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601