



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 5,0 / 5

11 ocen

SZKOLENIE MANAGER GASTRONOMII - POZIOM 2

Numer usługi 2026/01/20/170161/3270070

📍 Sopot / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 04.03.2026 do 05.03.2026

2 462,00 PLN brutto

2 001,63 PLN netto

153,88 PLN brutto/h

125,10 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do obecnych oraz przyszłych managerów lokali gastronomicznych, właścicieli restauracji oraz osób pełniących funkcje zarządcze w gastronomii, które chcą pogłębić wiedzę z zakresu organizacji pracy, finansów, sprzedaży i prawa. Uczestnikami mogą być także osoby planujące otwarcie własnego lokalu gastronomicznego oraz osoby pragnące rozwijać kompetencje managerskie i organizacyjne. 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	25-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

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 rozwinięcie kompetencji managerskich w gastronomii poprzez pogłębianie wiedzy z zakresu nowoczesnego zarządzania zespołem, organizacji pracy, motywowania pracowników, analizy finansowej i marketingowej, wyznaczania celów oraz skutecznego planowania rozwoju restauracji w dynamicznym środowisku rynkowym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje kluczowe wyzwania i czynniki sukcesu w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.	wskazuje najczęstsze problemy operacyjne w gastronomii,	Test teoretyczny
	identyfikuje filary sukcesu dobrze funkcjonującej restauracji,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie elastyczności i adaptacji w dynamicznym otoczeniu rynkowym,	Test teoretyczny
	rozdzieli rodzaje rotacji pracowników i ich przyczyny.	Test teoretyczny
Planuje działania organizacyjne prowadzące do poprawy efektywności pracy zespołu.	opisuje wpływ organizacji pracy na motywację i zaangażowanie zespołu,	Test teoretyczny
	wskazuje sposoby na zapewnienie stabilizacji i poczucia bezpieczeństwa w zespole,	Test teoretyczny
	projektuje plan wdrożenia samodzielności na stanowiskach operacyjnych,	Test teoretyczny
	charakteryzuje mechanizmy motywacyjne inne niż wynagrodzenie finansowe.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje dane dotyczące finansów, sprzedaży, marketingu i jakości w gastronomii.	rozdziela podstawowe raporty sprzedażowe i wskazuje ich zastosowanie,	Test teoretyczny
	wyjaśnia zależności między kosztami operacyjnymi a rentownością lokalu,	Test teoretyczny
	ocenia działania marketingowe na podstawie analizy konkurencji i zachowań klientów,	Test teoretyczny
	identyfikuje czynniki wpływające na ocenę jakości usług przez Gości.	Test teoretyczny
	planuje cele miesięczne, kwartalne i roczne,	Test teoretyczny
Projektuje budżet lokalu gastronomicznego z uwzględnieniem kosztów i celów operacyjnych.	analizuje strukturę kosztów surowcowych, pracy i produkcji,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie monitorowania polityki cenowo-jakościowej,	Test teoretyczny
	tworzy plan działań operacyjnych w formie osi czasu.	Test teoretyczny
Ocena skuteczność zarządzania operacyjnego w restauracji.	identyfikuje przyczyny słabych wyników lokalu,	Test teoretyczny
	ocenia wpływ organizacji pracy na realne zużycie surowca i powstawanie strat,	Test teoretyczny
	monitoruje skuteczność wdrożonych działań optymalizacyjnych,	Test teoretyczny
	wskazuje możliwości rozwoju pracowników i restauracji.	Test teoretyczny

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 MANAGER GASTRONOMII - POZIOM 2

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do obecnych oraz przyszłych managerów lokali gastronomicznych, właścicieli restauracji oraz osób pełniących funkcje zarządcze w gastronomii, które chcą pogłębić wiedzę z zakresu organizacji pracy, finansów, sprzedaży i prawa. Uczestnikami mogą być także osoby planujące otwarcie własnego lokalu gastronomicznego oraz osoby pragnące rozwijać kompetencje managerskie i organizacyjne.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **16 godzin** (2 dni po 8 godzin). Podział godzin: **16 godzin teoretycznych** (szklenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień I / 09:00 - 17:00 / 8h

- Manager Gastronomii w pigułce – najistotniejsze aspekty stanowiska
- Rzeczywistość gastronomiczna – najczęstsze problemy restauratorów
- Filary sukcesu restauracji – jak stać się bezkonkurencyjnym
- VUCA – czyli nowoczesne przywództwo w gastronomii i jego zastosowanie
- Syndrom Zosi Samosi, której pracownik nie znosi – dlaczego sam nie zbudujesz restauracji
- 7 kroków do samodzielności w pracy – tworzenie i wdrożenie w celu osiągnięcia samodzielności na poszczególnych stanowiskach
- Przyczyny wysokiej rotacji pracowników – rotacja niepożądana, rotacja możliwa do uniknięcia, rotacja niemożliwa do uniknięcia
- Jak ogarnąć chaos organizacyjny i zapewnić poczucie bezpieczeństwa i stabilizacji
- Organizacja pracy i jej wpływ na poziom motywacji zespołu restauracji
- „Aby im się chciało tak, jak im się nie chce” czyli pieniądze to nie wszystko – motywowanie do działania i budowanie zaangażowania w życie lokalu
- Szukanie nowych ścieżek rozwojowych dla restauracji i pracowników
- Zmienność, nieprzewidywalność i niejednoznaczność rynkowa a zarządzanie gastronomią – jak sprawnie i płynnie dostosowywać się do zmian na rynku

Dzień II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Analiza działania w obszarach: finansowym, sprzedażowym, marketingowym i jakościowym
- Wyznaczenie celów miesięcznych, kwartalnych i rocznych
- Budżetowanie biznesu w praktyce
- S – jak sprzedaż – analiza danych sprzedażowych – rodzaje raportów z omówieniem
- M – jak marketing, czyli jak analizować konkurencję, zachowania klientów i trendy rynkowe
- A – analiza poziomu jakości oraz czynniki wpływające na ocenę Twojej restauracji przez Gości
- K – jak koszty lokalu gastronomicznego, czyli jak analizować wyniki
- Co jest przyczyną słabych wyników lokalu gastronomicznego?
- Budżetowanie i rozliczanie kosztów pracy, produkcji i operacyjnych
- Monitoring polityki cenowo-jakościowej
- Analiza wpływu organizacji pracy na rzeczywiste zużycie surowca – straty podczas produkcji
- Podział kosztów surowca i szukanie oszczędności w każdym dziale
- Oś czasu – tworzenie planu „to do” – warsztaty

- Wewnętrzny test wiedzy

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

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	2 462,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 001,63 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,10 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Edyta Okroj-Wierzbicka

Trenerka Akademii Gastronomii z 8-letnim doświadczeniem szkoleniowym w branży HoReCa. Absolwentka studiów magisterskich na kierunku zarządzanie, ze specjalizacją psychologia w biznesie. Od ponad 12 lat zarządza zespołami, w tym w strukturach gastronomicznych. W pracy łączy wiedzę psychologiczną z praktycznym podejściem do rozwoju kompetencji managerskich i przywódczych. Przeszkoliła ponad 15 000 osób - właścicieli restauracji, liderów i managerów - wspierając ich w budowaniu efektywnych zespołów i doskonaleniu zarządzania. Założycielka i właścicielka grupy marek: Akademia Gastronomii, Akademia dla Hoteli i Akademia

PRO.

Jej szkolenia wyróżnia autentyczność, skuteczność narzędzi i wysoki poziom zaangażowania uczestników.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

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) 780 760 240