



SZKOLENIE ZARZĄDZANIE KOSZTAMI LOKALU GASTRONOMICZNEGO

Numer usługi 2026/02/09/170161/3318091

1 532,00 PLN brutto
1 245,53 PLN netto
191,50 PLN brutto/h
155,69 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

📍 Sopot / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 25.05.2026 do 25.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do właścicieli, managerów i szefów kuchni lokali gastronomicznych oraz osób aspirujących do zarządzania kosztami w gastronomii. Otwarta jest także dla wszystkich, którzy chcą zdobyć praktyczną wiedzę w tym zakresie.</p> <p>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</p> <p>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.</p>
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	18-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego planowania, analizowania i optymalizowania kosztów w lokalu gastronomicznym, w tym do kontroli Food Cost i Beverage Cost, prowadzenia inwentaryzacji, zarządzania sprzedażą i cenami, analizy rentowności oraz wdrażania rozwiązań ograniczających straty i zwiększających efektywność operacyjną.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik identyfikuje i klasyfikuje koszty operacyjne lokalu gastronomicznego.	rozdziela koszty stałe i zmienne	Test teoretyczny
	przyporządkowuje przykładowe wydatki do odpowiednich kategorii	Test teoretyczny
	wyjaśnia wpływ kosztów operacyjnych na rentowność lokalu	Test teoretyczny
	wylicza wskaźniki na podstawie danych liczbowych	Test teoretyczny
Uczestnik oblicza i analizuje wskaźniki Food Cost i Beverage Cost.	interpretuje ich poziomy w kontekście kontroli kosztów	Test teoretyczny
	wskazuje możliwe przyczyny odchyleń i proponuje działania naprawcze	Test teoretyczny
Uczestnik organizuje i ocenia proces inwentaryzacji w kontekście zarządzania kosztami.	charakteryzuje etapy prawidłowej inwentaryzacji	Test teoretyczny
	identyfikuje błędy i ich skutki dla kontroli surowców	Test teoretyczny
	omawia znaczenie inwentaryzacji w ograniczaniu strat	Test teoretyczny
	analizuje dane kosztowe i sprzedażowe	Test teoretyczny
Uczestnik analizuje rentowność lokalu gastronomicznego i planuje działania optymalizacyjne.	identyfikuje elementy wpływające na wynik finansowy	Test teoretyczny
	proponuje działania zwiększające rentowność (menu, sprzedaż, koszty pracy)	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 ZARZĄDZANIE KOSZTAMI LOKALU GASTRONOMICZNEGO

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do właścicieli, managerów i szefów kuchni lokali gastronomicznych oraz osób aspirujących do zarządzania kosztami w gastronomii. Otwarta jest także dla wszystkich, którzy chcą zdobyć praktyczną wiedzę w tym zakresie.

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: **8 godzin** (1 dzień, 8 godzin). Podział godzin: **8 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 / 09:00 - 17:00 / 8h

- Rola managera, właściciela i szefa kuchni w zarządzaniu kosztami
- Wyznaczenie obszarów do ścisłej i systematycznej kontroli
- Omówienie kosztów stałych i zmiennych
- Food Cost i Beverage Cost
- Zasady prawidłowej inwentaryzacji
- Podstawy tworzenia receptury
- Receptura a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom – praktyczne rozwiązania
- Standaryzacja pracy jako niezbędny czynnik ograniczający koszty
- Kontrola kosztów w pracownicy – gotowe rozwiązania
- Zarządzanie sprzedażą i menu engineering
- Kształtowanie cen sprzedaży
- Koszty wynagrodzeń i koszty pracy – wydajność i efektywność
- Analiza rentowności lokalu gastronomicznego
- Wewnętrzny test teoretyczny

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	1 532,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 245,53 PLN
Koszt osobogodziny brutto	191,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	155,69 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.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

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