



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 047 ocen

## Zarządzanie Gastronomią i Restauracją – Kurs dla Menedżerów i Właścicieli

Numer usługi 2026/03/20/17498/3423655

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 13.06.2026 do 14.06.2026

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

130,43 PLN brutto/h

130,43 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	23
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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
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.	zarządza budżetem, kontroluje koszty operacyjne, analizuje rentowność i efektywność finansową restauracji.	Wywiad swobodny
Tworzy 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:

- Optymalizacja 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.					

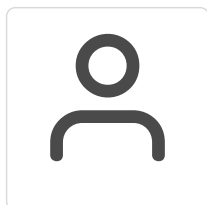
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	3 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	3 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	130,43 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	130,43 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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601