

**SZKOLENIE RENTOWNOŚĆ W PRAKTYCE -  
FOOD COST, MENU I EVENTY**

Numer usługi 2026/03/24/170161/3432415

**2 850,00 PLN** brutto  
2 317,07 PLN netto  
178,13 PLN brutto/h  
144,82 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia  
Gastronomii EDYTA  
OKROJ-  
WIERZBICKA

📍 Sopot / stacjonarna

🍽 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 16 h

12 ocen

📅 20.05.2026 do 21.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do właścicieli lokali gastronomicznych, managerów restauracji, szefów kuchni oraz osób odpowiedzialnych za zarządzanie kosztami i ofertą gastronomiczną. Dedykowane jest również osobom planującym rozwój działalności w branży HoReCa oraz pracownikom odpowiedzialnym za organizację eventów i sprzedaż usług gastronomicznych, którzy chcą zwiększyć rentowność operacyjną.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	23
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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

Celem szkolenia jest rozwinięcie umiejętności uczestników w zakresie kontroli kosztów i zarządzania rentownością w gastronomii. Uczestnicy nauczą się obliczać i optymalizować Food Cost, projektować rentowne menu oraz kalkulować i

planować wydarzenia w sposób zapewniający zysk. Zdobyta wiedza pozwoli podejmować świadome decyzje finansowe i zwiększać efektywność działalności.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje i kontroluje koszty działalności gastronomicznej.	rozdzieli koszty stałe i zmienne w działalności gastronomicznej	Test teoretyczny
	oblicza wskaźniki Food Cost i Beverage Cost	Test teoretyczny
	interpretuje wyniki analizy kosztów w kontekście rentowności	Test teoretyczny
Projektuje rentowne menu z wykorzystaniem zasad menu engineering.	klasyfikuje pozycje menu według rentowności i popularności	Test teoretyczny
	kalkuluje ceny sprzedaży potraw na podstawie kosztów surowców	Test teoretyczny
	uzasadnia dobór dań w menu w kontekście maksymalizacji zysku	Test teoretyczny
Kalkuluje koszty i planuje rentowne wydarzenia gastronomiczne.	oblicza koszt surowców i pracy dla wydarzenia	Test teoretyczny
	identyfikuje elementy wpływające na rentowność eventu	Test teoretyczny
	ustala cenę sprzedaży wydarzenia na podstawie analizy kosztów	Test teoretyczny
Optymalizuje procesy produkcyjne i ogranicza straty w gastronomii.	identyfikuje źródła strat produkcyjnych w kuchni	Test teoretyczny
	dobiera metody redukcji strat i optymalizacji procesów	Test teoretyczny
	analizuje wpływ standaryzacji pracy na koszty działalności	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 RENTOWNOŚĆ W PRAKTYCE - FOOD COST, MENU I EVENTY

**GRUPA DOCELOWA:** Szkolenie skierowane jest do właścicieli lokali gastronomicznych, managerów restauracji, szefów kuchni oraz osób odpowiedzialnych za zarządzanie kosztami i ofertą gastronomiczną. Dedykowane jest również osobom planującym rozwój działalności w branży HoReCa oraz pracownikom odpowiedzialnym za organizację eventów i sprzedaż usług gastronomicznych, którzy chcą zwiększyć rentowność operacyjną.

**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

- Rola managera, właściciela i szefa kuchni w zarządzaniu kosztami
- Podstawy Food Cost i Beverage Cost - obliczanie i monitorowanie kluczowych wydatków
- Koszty stałe i zmienne - jak je analizować i kontrolować
- Prawidłowa inwentaryzacja i kontrola zapasów
- Tworzenie receptur i redukcja strat produkcyjnych
- Standaryzacja pracy w kuchni - efektywność i kontrola kosztów
- Budowanie rentownego menu
- Kształtowanie cen i menu engineering
- Psychologia sprzedaży w karcie dań
- Wybór dań najbardziej rentownych
- Analiza rentowności lokalu i menu - praktyczne narzędzia do bieżącej kontroli

#### Dzień II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Analiza kosztów lokalu i minimalny/oczekiwany obrót
- Kalkulacja surowca i food cost dla eventów
- Koszty pracy i koszty operacyjne przy imprezach
- Identyfikacja produktów rentownych i nierentownych
- Redukcja strat produkcyjnych w eventach
- Ustalanie cen sprzedaży imprez i promocji
- Tworzenie ofert handlowych i kalendarza sprzedaży
- Budżetowanie i rozliczanie promocji
- Podsumowanie dwudniowego szkolenia - integracja Food Cost, menu i eventów w jednym narzędziu zarządczym
- 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: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 19</b> Wprowadzenie, rola managera i podstawy zarządzania kosztami (Food Cost, Beverage Cost)	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	09:00	10:30	01:30
<b>2 z 19</b> Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	10:30	10:45	00:15
<b>3 z 19</b> Koszty stałe i zmienne, analiza kosztów, inwentaryzacja	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	10:45	12:00	01:15
<b>4 z 19</b> Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	12:00	12:15	00:15
<b>5 z 19</b> Tworzenie receptur, kontrola strat, standaryzacja pracy	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	12:15	13:30	01:15
<b>6 z 19</b> Przerwa lunchowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	13:30	14:00	00:30
<b>7 z 19</b> Budowanie rentownego menu, menu engineering, psychologia sprzedaży	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 19</b> Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	15:30	15:45	00:15
<b>9 z 19</b> Analiza rentowności lokalu i menu – narzędzia praktyczne	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-05-2026	15:45	17:00	01:15
<b>10 z 19</b> Analiza kosztów lokalu i planowanie rentowności eventów	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	09:00	10:30	01:30
<b>11 z 19</b> Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	10:30	10:45	00:15
<b>12 z 19</b> Kalkulacja food cost i kosztów pracy dla eventów	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	10:45	12:00	01:15
<b>13 z 19</b> Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	12:00	12:15	00:15
<b>14 z 19</b> Identyfikacja produktów rentownych i redukcja strat	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	12:15	13:30	01:15
<b>15 z 19</b> Przerwa lunchowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	13:30	14:00	00:30
<b>16 z 19</b> Tworzenie ofert handlowych, pricing i zarządzanie sprzedażą	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>17 z 19</b> Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	15:30	15:45	00:15
<b>18 z 19</b> Budżetowanie i podsumowanie szkolenia	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	15:45	16:30	00:45
<b>19 z 19</b> Test wiedzy	Edyta Okroj-Wierzbicka	21-05-2026	16:30	17:00	00:30

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 850,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 317,07 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	144,82 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 Hotelu 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](mailto:biuro@agastromii.pl)

**Telefon** (+48) 780 760 240