



SZKOLENIE MANAGER GASTRONOMII - POZIOM 2

Numer usługi 2026/04/21/170161/3502547

2 932,00 PLN brutto
2 383,74 PLN netto
183,25 PLN brutto/h
148,98 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia

Gastronomii EDYTA

OKROJ-

WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

📍 Sopot

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 16:00 h

📅 05.11.2026 do 06.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
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.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	30-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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
<p>Uczestnik charakteryzuje kluczowe wyzwania i czynniki sukcesu w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.</p>	<p>wskazuje najczęstsze problemy operacyjne w gastronomii,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>identyfikuje filary sukcesu dobrze funkcjonującej restauracji,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>uzasadnia znaczenie elastyczności i adaptacji w dynamicznym otoczeniu rynkowym,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>rozdziela rodzaje rotacji pracowników i ich przyczyny.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Planuje działania organizacyjne prowadzące do poprawy efektywności pracy zespołu.</p>	<p>opisuje wpływ organizacji pracy na motywację i zaangażowanie zespołu,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>wskazuje sposoby na zapewnienie stabilizacji i poczucia bezpieczeństwa w zespole,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>projektuje plan wdrożenia samodzielności na stanowiskach operacyjnych,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>charakteryzuje mechanizmy motywacyjne inne niż wynagrodzenie finansowe.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Analizuje dane dotyczące finansów, sprzedaży, marketingu i jakości w gastronomii.</p>	<p>rozdziela podstawowe raporty sprzedażowe i wskazuje ich zastosowanie,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>wyjaśnia zależności między kosztami operacyjnymi a rentownością lokalu,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>ocenia działania marketingowe na podstawie analizy konkurencji i zachowań klientów,</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>identyfikuje czynniki wpływające na ocenę jakości usług przez Gości.</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje budżet lokalu gastronomicznego z uwzględnieniem kosztów i celów operacyjnych.	planuje cele miesięczne, kwartalne i roczne,	Test teoretyczny
	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 lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają 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** (szkolenie 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.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

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	2 932,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 383,74 PLN
Koszt osobogodziny brutto	183,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,98 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.

Informacje dodatkowe

Cena usługi podana jest w wartości netto. Do ceny doliczany jest podatek VAT 23%.

W przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych, usługa korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. b ustawy o VAT.

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@agastronomii.pl

Telefon (+48) 780 760 240