



SZKOLENIE RENTOWNOŚĆ W PRAKTYCE - FOOD COST, MENU I EVENTY

Numer usługi 2026/04/21/170161/3502906

3 100,00 PLN brutto
2 520,33 PLN netto
193,75 PLN brutto/h
157,52 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

📅 28.09.2026 do 29.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	21-09-2026
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 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 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 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 stół) 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

- 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 zarządzającym
- 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: 19

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Wprowadzenie, rola managera i podstawy zarządzania kosztami (Food Cost, Beverage Cost)	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 19 Koszty stałe i zmienne, analiza kosztów, inwentaryzacja	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	10:45	12:00	01:15
4 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	12:00	12:15	00:15
5 z 19 Tworzenie receptur, kontrola strat, standaryzacja pracy	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	12:15	13:30	01:15
6 z 19 Przerwa lunchowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 19 Budowanie rentownego menu, menu engineering, psychologia sprzedaży	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	14:00	15:30	01:30
8 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	15:30	15:45	00:15
9 z 19 Analiza rentowności lokalu i menu – narzędzia praktyczne	Edyta Okroj-Wierzbicka	28-09-2026	15:45	17:00	01:15
10 z 19 Analiza kosztów lokalu i planowanie rentowności eventów	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	09:00	10:30	01:30
11 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	10:30	10:45	00:15
12 z 19 Kalkulacja food cost i kosztów pracy dla eventów	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	10:45	12:00	01:15
13 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	12:00	12:15	00:15
14 z 19 Identyfikacja produktów rentownych i redukcja strat	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	12:15	13:30	01:15
15 z 19 Przerwa lunchowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 19 Tworzenie ofert handlowych, pricing i zarządzanie sprzedażą	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	14:00	15:30	01:30
17 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi)	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	15:30	15:45	00:15
18 z 19 Budżetowanie i podsumowanie szkolenia	Edyta Okroj-Wierzbicka	29-09-2026	15:45	16:30	00:45
19 z 19 Test wiedzy (walidacja)	-	29-09-2026	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	3 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 520,33 PLN
Koszt osobogodziny brutto	193,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	157,52 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@agastromii.pl

Telefon (+48) 780 760 240