

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

Numer usługi 2026/04/21/170161/3502974

3 100,00 PLN brutto
2 520,33 PLN netto
193,75 PLN brutto/h
157,52 PLN netto/h
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

📍 Warszawa / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 16 h

12 ocen

📅 17.09.2026 do 18.09.2026

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 | 11-09-2026 |
| 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 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.

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

| Przedmiot / temat zajęć | 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 | 17-09-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 2 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 3 z 19 Koszty stałe i zmienne, analiza kosztów, inwentaryzacja | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 10:45 | 12:00 | 01:15 |
| 4 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 5 z 19 Tworzenie receptur, kontrola strat, standaryzacja pracy | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 12:15 | 13:30 | 01:15 |
| 6 z 19 Przerwa lunchowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 13:30 | 14:00 | 00:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 7 z 19 Budowanie rentownego menu, menu engineering, psychologia sprzedaży | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 8 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 9 z 19 Analiza rentowności lokalu i menu – narzędzia praktyczne | Edyta Okroj-Wierzbicka | 17-09-2026 | 15:45 | 17:00 | 01:15 |
| 10 z 19 Analiza kosztów lokalu i planowanie rentowności eventów | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 11 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 12 z 19 Kalkulacja food cost i kosztów pracy dla eventów | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 10:45 | 12:00 | 01:15 |
| 13 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 14 z 19 Identyfikacja produktów rentownych i redukcja strat | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 12:15 | 13:30 | 01:15 |
| 15 z 19 Przerwa lunchowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 13:30 | 14:00 | 00:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 16 z 19 Tworzenie ofert handlowych, pricing i zarządzanie sprzedażą | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 17 z 19 Przerwa kawowa (wliczona w cenę usługi) | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 18 z 19 Budżetowanie i podsumowanie szkolenia | Edyta Okroj-Wierzbicka | 18-09-2026 | 15:45 | 16:30 | 00:45 |
| 19 z 19 Test wiedzy (walidacja) | - | 18-09-2026 | 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. Okopowa 59
00-043 Warszawa
woj. mazowieckie

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