



SZKOLENIE ZESPOŁU GASTRONOMICZNEGO: Zwiększ zyski restauracji tym samym zespołem

Numer usługi 2026/04/27/181710/3516828

7 200,00 PLN brutto
7 200,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
226,67 PLN cena rynkowa ⓘ

DS Centrum
Rozwoju
Kompetencji
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Międzywodzie
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 48:00 h
📅 27.05.2026 do 03.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Uroda
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zatrudnionych w branży gastronomicznej, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kompetencje w zakresie organizacji pracy, współpracy zespołowej oraz zwiększania efektywności operacyjnej lokalu gastronomicznego. Usługa przeznaczona jest zarówno dla osób wykonujących prace w kuchni, jak i w obsłudze sali, a także dla osób pełniących funkcje koordynujące pracę zespołu. Szkolenie dedykowane jest osobom pracującym w gastronomii, niezależnie od poziomu doświadczenia zawodowego.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	26-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 rozwój kompetencji całego zespołu gastronomicznego w zakresie efektywnej współpracy operacyjnej, optymalizacji procesów produkcyjno-wydawczych oraz ograniczania strat, co bezpośrednio przekłada się na

zwiększenie wydajności pracy i rentowności restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik analizuje podstawowe wskaźniki kosztowe w gastronomii (food cost, labor cost, prime cost)</p> <p>Uczestnik identyfikuje nieefektywności w procesach operacyjnych restauracji</p>	<p>Uczestnik poprawnie definiuje i rozróżnia wskaźniki kosztowe oraz interpretuje ich znaczenie w kontekście rentowności restauracji</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Uczestnik analizuje wpływ wskaźników na poziom zysku operacyjnego</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Uczestnik wskazuje obszary generujące straty kosztowe lub czasowe (min. 3 przykłady)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Uczestnik rozpoznaje miejsca powstawania tzw. wąskich gardeł w procesie pracy</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Uczestnik uzasadnia wpływ nieefektywności na wydajność zespołu</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Uczestnik organizuje pracę zespołu w kuchni i na sali</p>	<p>Uczestnik prawidłowo przypisuje zadania do stanowisk pracy</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Uczestnik uwzględnia zależności między kuchnią a serwisem</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Uczestnik organizuje przebieg pracy zgodnie z przebiegiem serwisu (np. czasami największego obciążenia)</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Uczestnik stosuje zasady ograniczania strat produktów</p>	<p>Uczestnik wdraża zasadę FIFO w praktycznym ćwiczeniu</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Uczestnik kontroluje wielkość porcji zgodnie ze standardem recepturowym</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Uczestnik identyfikuje przyczyny powstawania strat surowcowych</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
		<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik optymalizuje procesy pracy zespołu gastronomicznego	Uczestnik proponuje co najmniej 2 konkretne działania usprawniające proces pracy	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje elementy procesu wymagające reorganizacji	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik uzasadnia wpływ proponowanych zmian na efektywność operacyjną	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik stosuje techniki wspierania sprzedaży w gastronomii	Uczestnik wykorzystuje techniki upsellingu i cross-sellingu w scenariuszu obsługi klienta	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Uczestnik identyfikuje produkty o wyższej marży w menu	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik przedstawia klientowi rekomendacje sprzedażowe zgodne z ofertą	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik opracowuje plan usprawnień operacyjnych restauracji	Uczestnik przygotowuje plan działań wdrożeniowych w układzie 7/30/90 dni	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik określa priorytety działań optymalizacyjnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik wskazuje działania ukierunkowane na poprawę efektywności pracy zespołu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

GRUPA DOCELOWA USŁUGI:

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zatrudnionych w branży gastronomicznej, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kompetencje w zakresie organizacji pracy, współpracy zespołowej oraz zwiększania efektywności operacyjnej lokalu gastronomicznego. Usługa przeznaczona jest zarówno dla osób wykonujących prace w kuchni, jak i w obsłudze sali, a także dla osób pełniących funkcje koordynujące pracę zespołu. Szkolenie dedykowane jest osobom pracującym w gastronomii, niezależnie od poziomu doświadczenia zawodowego.

CEL EDUKACYJNY:

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji całego zespołu gastronomicznego w zakresie efektywnej współpracy operacyjnej, optymalizacji procesów produkcyjno-wydawczych oraz ograniczania strat, co bezpośrednio przekłada się na zwiększenie wydajności pracy i rentowności restauracji.

Szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej. Liczba godzin szkolenia wynosi 48, w tym:

- zajęcia teoretyczne: 14 h
- zajęcia praktyczne: 33,5 h
- walidacja: 0,5 h
- przerwy: 6 h

Do czasu szkolenia wliczono przerwy w łącznym wymiarze 1 h dziennie.

ZAKRES TEMATYCZNY:

Moduł 1: Analiza restauracji (fundament rentowności) (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- kluczowe błędy operacyjne w zarządzaniu restauracją
- struktura kosztów gastronomicznych (food cost, labor cost, prime cost)
- identyfikacja obszarów generujących straty finansowe
- analiza efektywności operacyjnej lokalu
- metodologia szybkiego audytu restauracji (checklista operacyjna)
- interpretacja podstawowych wskaźników efektywności (KPI)

Moduł 2: Zwiększenie liczby wydawanych dań (teoria 2 h, praktyka 6 h)

- analiza przepustowości operacyjnej kuchni (throughput)
- identyfikacja wąskich gardeł (bottlenecks) w procesie produkcji i wydawki
- optymalizacja organizacji stanowisk pracy
- skracanie czasu realizacji zamówień (ticket time)
- standaryzacja procesów produkcyjnych i wydawczych (SOP)
- synchronizacja pracy zespołu kuchni i serwisu

Moduł 3: Ograniczenie strat produktów (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- zarządzanie gospodarką magazynową (inventory management)
- wdrażanie zasad FIFO i kontrola rotacji produktów
- analiza strat surowcowych (waste analysis) i identyfikacja ich źródeł
- kontrola porcji oraz standaryzacja receptur
- optymalizacja wykorzystania surowców w procesie produkcyjnym
- błędy operacyjne wpływające na marnotrawstwo produktów

Moduł 4: Usprawnienie pracy zespołu cz. 1 (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- • strukturyzacja zespołu i podział ról operacyjnych
- odpowiedzialność stanowiskowa i współzależność działań
- komunikacja operacyjna w trakcie serwisu
- zarządzanie pracą w warunkach presji (rush hours)
- najczęstsze błędy zarządcze i operacyjne w zespołach gastronomicznych
- budowanie efektywnej współpracy i odpowiedzialności zespołowej

Moduł 5: Usprawnienie pracy zespołu cz. 2 (teoria 2 h, praktyka 5 h)

- • delegowanie zadań i egzekwowanie standardów pracy
- organizacja odpraw zespołu przed serwisem i podsumowań po zakończeniu zmiany
- budowanie płynnej współpracy pomiędzy kuchnią a obsługą sali
- eliminowanie przestojów oraz poprawa przepływu informacji podczas serwisu
- wdrażanie procedur zwiększających efektywność pracy zespołu gastronomicznego
- analiza najczęstszych problemów organizacyjnych wpływających na wydajność restauracji
- ćwiczenia praktyczne z komunikacji i współpracy w warunkach symulowanego serwisu
- budowanie kultury odpowiedzialności za wyniki operacyjne i jakość obsługi klienta

Moduł 6: Zwiększenie zysków restauracji (teoria 2 h, praktyka 2 h)

- • polityka cenowa i zarządzanie marżą
- inżynieria menu (menu engineering) – analiza rentowności pozycji
- identyfikacja i promowanie dań wysokomarżowych
- optymalizacja struktury sprzedaży
- techniki zwiększania wartości zamówienia (upselling, cross-selling)
- wpływ działań operacyjnych zespołu na przychód i rentowność

Moduł 7: Plan wdrożenia (teoria 1 h, praktyka 1,5 h)

- • opracowanie planu wdrożeniowego (7 / 30 / 90 dni)
- identyfikacja priorytetowych obszarów zmian
- definiowanie wskaźników efektywności (KPI)
- monitorowanie wyników i analiza odchyłań
- wdrażanie standardów operacyjnych w codziennej pracy zespołu
- budowanie systemu ciągłego doskonalenia (continuous improvement)

Walidacja - egzamin końcowy - 0,5 h

- • test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
- analiza dowodów i deklaracji

Walidacja przeprowadzana jest przez podmiot zewnętrzny ICVC poprzez test teoretyczny z wynikiem generowanym online oraz analizę dowodów i deklaracji.

Informacje organizacyjne: Z przyczyn niezależnych od realizatora możliwe są nieznaczne zmiany w harmonogramie szkolenia, wynikające w szczególności z sytuacji losowych. Bieżące informacje dotyczące organizacji szkolenia przekazywane są uczestnikom oraz Operatorowi na bieżąco.

Warunki lokalowe i wyposażenie: Szkolenie realizowane jest w profesjonalnej pracowni gastronomicznej spełniającej obowiązujące wymagania sanitarne, BHP oraz standardy właściwe dla zakładów gastronomicznych, dostosowanej do liczby uczestników i charakteru zajęć teoretycznych oraz praktycznych.

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy wyposażone w dostęp do niezbędnych urządzeń gastronomicznych oraz powierzchni roboczej umożliwiającej realizację zadań kulinarnych.

Organizator zapewnia pełne wyposażenie technologiczne, w tym sprzęt gastronomiczny (m.in. urządzenia grzewcze, chłodnicze), drobny sprzęt kuchenny oraz narzędzia niezbędne do realizacji części praktycznej, a także surowce i materiały wykorzystywane podczas szkolenia.

Pakiet materiałów dydaktycznych: Uczestnicy otrzymują zestaw aktualnych materiałów szkoleniowych w formie drukowanej, obejmujący skrypt szkoleniowy. Materiały są zgodne z programem szkolenia i wspierają realizację efektów uczenia się. Po zakończeniu szkolenia pozostają własnością uczestników.

Zespół trenerski i weryfikacja efektów: Zajęcia prowadzone są przez trenerów posiadających odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie zawodowe i dydaktyczne w obszarze gastronomii. Weryfikacja efektów uczenia się realizowana jest przez niezależnego walidatora, który nie prowadzi zajęć dydaktycznych.

Dostępność i zasady równości szans

Miejsce realizacji szkolenia oraz materiały dydaktyczne są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami zgodnie z zasadą równego dostępu do usług rozwojowych. W przypadku zgłoszenia szczególnych potrzeb możliwe jest zastosowanie racjonalnych usprawnień.

Dokumentacja i nadzór nad realizacją

W trakcie szkolenia prowadzona jest pełna dokumentacja realizacji usługi, w tym listy obecności potwierdzające udział uczestników oraz przebieg zajęć.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 32

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Analiza restauracji (fundament rentowności)	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	27-05-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 32 -	Przerwa	-	27-05-2026	10:00	10:30	00:30
3 z 32 Analiza restauracji (fundament rentowności)	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	27-05-2026	10:30	13:30	03:00
4 z 32 -	Przerwa	-	27-05-2026	13:30	14:00	00:30
5 z 32 Analiza restauracji (fundament rentowności)	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	27-05-2026	14:00	16:00	02:00
6 z 32 Zwiększenie liczby wydawanych dań	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	28-05-2026	08:00	10:00	02:00
7 z 32 -	Przerwa	-	28-05-2026	10:00	10:30	00:30
8 z 32 Zwiększenie liczby wydawanych dań	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	28-05-2026	10:30	13:30	03:00
9 z 32 -	Przerwa	-	28-05-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 32 Zwiększenie liczby wydawanych dań	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	28-05-2026	14:00	16:00	02:00
11 z 32 Ograniczenie strat produktów	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	29-05-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 32 -	Przerwa	-	29-05-2026	10:00	10:30	00:30
13 z 32 Ograniczenie strat produktów	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	29-05-2026	10:30	13:30	03:00
14 z 32 -	Przerwa	-	29-05-2026	13:30	14:00	00:30
15 z 32 Ograniczenie strat produktów	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	29-05-2026	14:00	16:00	02:00
16 z 32 Usprawnienie pracy zespołu cz. 1	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	01-06-2026	08:00	10:00	02:00
17 z 32 -	Przerwa	-	01-06-2026	10:00	10:30	00:30
18 z 32 Usprawnienie pracy zespołu cz. 1	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	01-06-2026	10:30	13:30	03:00
19 z 32 -	Przerwa	-	01-06-2026	13:30	14:00	00:30
20 z 32 Usprawnienie pracy zespołu cz. 1	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	01-06-2026	14:00	16:00	02:00
21 z 32 Usprawnienie pracy zespołu cz. 2	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	02-06-2026	08:00	10:00	02:00
22 z 32 -	Przerwa	-	02-06-2026	10:00	10:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 32 Usprawnienie pracy zespołu cz. 2	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	02-06-2026	10:30	13:30	03:00
24 z 32 -	Przerwa	-	02-06-2026	13:30	14:00	00:30
25 z 32 Usprawnienie pracy zespołu cz. 2	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	02-06-2026	14:00	16:00	02:00
26 z 32 Zwiększenie zysków restauracji	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	03-06-2026	08:00	10:00	02:00
27 z 32 -	Przerwa	-	03-06-2026	10:00	10:30	00:30
28 z 32 Zwiększenie zysków restauracji	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	03-06-2026	10:30	12:30	02:00
29 z 32 Plan wdrożenia	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	03-06-2026	12:30	13:30	01:00
30 z 32 -	Przerwa	-	03-06-2026	13:30	14:00	00:30
31 z 32 Plan wdrożenia	Zajęcia	Grzegorz Gliszczyński	03-06-2026	14:00	15:30	01:30
32 z 32 -	Walidacja	-	03-06-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Gliszczyński

Grzegorz Gliszczyński to doświadczony szef kuchni z ponad 15-letnim stażem w branży gastronomicznej, w tym 10-letnim doświadczeniem na stanowisku szefa kuchni. Swoją karierę zawodową rozwijał w hotelach, restauracjach oraz na statkach, zdobywając praktyczne umiejętności w pracy w środowisku międzynarodowym oraz w różnych segmentach gastronomii.

Posiada szerokie doświadczenie zarówno w kuchni à la carte, jak i w organizacji dużych przedsięwzięć gastronomicznych oraz pracy w wymagającym środowisku hotelowym i morskim. Specjalizuje się w organizacji pracy kuchni, tworzeniu i optymalizacji menu, szkoleniu zespołów gastronomicznych oraz wdrażaniu standardów jakości.

Od 2021 roku pracuje na stanowisku szefa kuchni oraz aktywnie prowadzi warsztaty i szkolenia kulinarne. W ramach działalności szkoleniowej realizuje usługi rozwojowe przygotowujące uczestników do pracy w zawodzie kucharza, kładąc szczególny nacisk na praktyczne aspekty pracy w gastronomii.

Podczas szkoleń przekazuje wiedzę opartą na wieloletnim doświadczeniu zawodowym, obejmującą zarówno techniki kulinarne, jak i zagadnienia związane z organizacją pracy w kuchni, zarządzaniem zespołem oraz utrzymaniem wysokich standardów jakości i bezpieczeństwa żywności.

Celem działalności szkoleniowej jest rozwój kompetencji zawodowych uczestników oraz przygotowanie ich do efektywnego funkcjonowania na rynku pracy w branży gastronomicznej, zgodnie z aktualnymi wymaganiami pracodawców i standardami branżowymi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne materiały, narzędzia i produkty potrzebne do realizacji zajęć praktycznych.

Uczestnik otrzymuje wydrukowany skrypt szkoleniowy oraz certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Warunki uczestnictwa

- Ukończone 18 lat. Maksymalny wiek uczestnika 89.
- Warunkiem udziału w szkoleniu jest zatrudnienie lub wykonywanie pracy w branży gastronomicznej w obszarze kuchni lub obsługi klienta.
- Uczestnik powinien posiadać podstawowe doświadczenie w pracy w lokalu gastronomicznym oraz wykonywać obowiązki związane z codziennym funkcjonowaniem restauracji.
- Wymagana jest gotowość do udziału w zajęciach praktycznych oraz pracy zespołowej w trakcie szkolenia.

Adres

ul. Zwycięstwa 1
72-415 Międzywodzie
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



DANIEL SIANKIEWICZ

E-mail daniel.siankiewicz135@gmail.com

Telefon (+48) 601 744 790