



## SZKOLENIE ZARZĄDZANIE KOSZTAMI LOKALU GASTRONOMICZNEGO

Numer usługi 2026/04/28/170161/3519052

1 917,00 PLN brutto  
1 558,54 PLN netto  
239,63 PLN brutto/h  
194,82 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia  
Gastronomii EDYTA  
OKROJ-  
WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

- 📍 Sopot
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 28.10.2026 do 28.10.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do właścicieli, managerów i szefów kuchni lokali gastronomicznych oraz osób aspirujących do zarządzania kosztami w gastronomii. Otwarta jest także dla wszystkich, którzy chcą zdobyć praktyczną wiedzę w tym zakresie.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	23
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-10-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<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 nabycie przez uczestników zaawansowanych kompetencji w zakresie optymalizacji kosztów i zarządzania rentownością lokalu gastronomicznego. Uczestnik nauczy się precyzyjnie obliczać Food i Beverage Cost, tworzyć receptury ograniczające straty oraz stosować narzędzia Menu Engineeringu do kształtowania cen. Program

przygotowuje do efektywnego zarządzania kosztami pracy i systematycznej kontroli finansowej, co realnie przełoży się na wzrost zysku i stabilność biznesową obiektu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik identyfikuje i klasyfikuje koszty operacyjne lokalu gastronomicznego.	rozdziela koszty stałe i zmienne	Test teoretyczny
	przyporządkowuje przykładowe wydatki do odpowiednich kategorii	Test teoretyczny
	wyjaśnia wpływ kosztów operacyjnych na rentowność lokalu	Test teoretyczny
Uczestnik oblicza i analizuje wskaźniki Food Cost i Beverage Cost.	wylicza wskaźniki na podstawie danych liczbowych	Test teoretyczny
	interpretuje ich poziomy w kontekście kontroli kosztów	Test teoretyczny
	wskazuje możliwe przyczyny odchyleń i proponuje działania naprawcze	Test teoretyczny
Uczestnik organizuje i ocenia proces inwentaryzacji w kontekście zarządzania kosztami.	charakteryzuje etapy prawidłowej inwentaryzacji	Test teoretyczny
	identyfikuje błędy i ich skutki dla kontroli surowców	Test teoretyczny
	omawia znaczenie inwentaryzacji w ograniczaniu strat	Test teoretyczny
Uczestnik analizuje rentowność lokalu gastronomicznego i planuje działania optymalizacyjne.	analizuje dane kosztowe i sprzedażowe	Test teoretyczny
	identyfikuje elementy wpływające na wynik finansowy	Test teoretyczny
	proponuje działania zwiększające rentowność (menu, sprzedaż, koszty pracy)	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 ZARZĄDZANIE KOSZTAMI LOKALU GASTRONOMICZNEGO

**GRUPA DOCELOWA:** Szkolenie skierowane jest do właścicieli, managerów i szefów kuchni lokali gastronomicznych oraz osób aspirujących do zarządzania kosztami w gastronomii. Otwarta jest także dla wszystkich, którzy chcą zdobyć praktyczną wiedzę w tym zakresie.

**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: **8 godzin** (1 dzień, 8 godzin). Podział godzin: **8 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

#### DZIEŃ 1 / 09:00 - 17:00 / 8h

- Rola managera, właściciela i szefa kuchni w zarządzaniu kosztami
- Wyznaczenie obszarów do ścisłej i systematycznej kontroli
- Omówienie kosztów stałych i zmiennych
- Food Cost i Beverage Cost
- Zasady prawidłowej inwentaryzacji
- Podstawy tworzenia receptury
- Receptura a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom – praktyczne rozwiązania
- Standaryzacja pracy jako niezbędny czynnik ograniczający koszty
- Kontrola kosztów w pracownicy – gotowe rozwiązania
- Zarządzanie sprzedażą i menu engineering
- Kształtowanie cen sprzedaży
- Koszty wynagrodzeń i koszty pracy – wydajność i efektywność
- Analiza rentowności lokalu gastronomicznego
- Wewnętrzny test teoretyczny

#### 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 i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 917,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 558,54 PLN
Koszt osobogodziny brutto	239,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	194,82 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 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

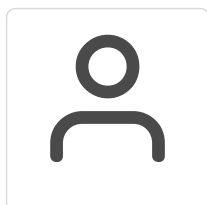
woj. pomorskie

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](mailto:biuro@agastronomii.pl)

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