








CHEFSAPIENS  
RAFAŁ  
GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5

14 ocen

## Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567697

-  Usługa szkoleniowa
-  zdalna w czasie rzeczywistym
-  Zajęcia grupowe
-  08:00 h
-  22.03.2027 do 22.03.2027

810,00 PLN brutto

810,00 PLN netto

101,25 PLN brutto/h

101,25 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Szefów kuchni</b> – którzy chcą rozwijać swoje umiejętności zarządzania finansami i lepiej kontrolować koszty operacyjne w kuchni.</li> <li>• <b>Zastępców szefów kuchni</b> – aspirujących do pełnienia bardziej odpowiedzialnych ról w restauracji, w tym zarządzania budżetem.</li> <li>• <b>Menedżerów restauracji</b> – poszukujących skutecznych metod optymalizacji przychodów i kosztów w swoim lokalu.</li> <li>• <b>Właścicieli restauracji</b> – którzy chcą lepiej rozumieć mechanizmy finansowe swojego biznesu i podejmować bardziej świadome decyzje.</li> <li>• Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”</li> <li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-03-2027
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym

# Cel

## Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie rodzajów kosztów operacyjnych w gastronomii, identyfikowanie elementów budżetu gastronomicznego, wskazywanie podstawowych wskaźników finansowych oraz znajomość metod wpływających na poprawę rentowności działalności gastronomicznej

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawowe pojęcia finansowe związane z działalnością gastronomiczną.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozróżnia pojęcia: przychód, koszt, zysk brutto i netto.</li> <li>• Charakteryzuje zależności między przychodami a kosztami działalności gastronomicznej.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Oblicza marżę gastronomiczną i interpretuje jej znaczenie dla rentowności.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oblicza marżę gastronomiczną na podstawie danych liczbowych.</li> <li>• Uzasadnia, jakie działania mogą wpłynąć na zwiększenie marży.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje składniki budżetu operacyjnego i ich wpływ na koszty kuchni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteryzuje główne grupy kosztów operacyjnych w gastronomii.</li> <li>• Ocena, które elementy budżetu generują największe obciążenia finansowe.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje techniki ograniczania kosztów operacyjnych w kuchni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia przykłady działań optymalizujących koszty kuchni.</li> <li>• Uzasadnia, które techniki mogą być zastosowane w konkretnych sytuacjach gastronomicznych.</li> </ul>	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) w zarządzaniu kuchnią.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymienia najważniejsze KPI dla kuchni gastronomicznej (np. food cost, labour cost, sprzedaż na godzinę).</li> <li>• Wyjaśnia, jak konkretne wskaźniki wpływają na decyzje menedżerskie.</li> </ul>	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

### DZIEŃ 1

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.
- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.
- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.
- Analiza sprzedaży – dania, goście, godziny szczytu.
- Checklista finansowa dla szefa kuchni – krok po kroku.
- Zrozumienie KPI – kluczowe wskaźniki dla zarządzania kuchnią.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 8</b> Podstawy finansów w gastronomii – przychody, koszty i zysk ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 8</b> -	Przerwa	-	22-03-2027	11:00	11:20	00:20
<b>3 z 8</b> Marża gastronomiczna i budżet operacyjny – składniki i analiza ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	11:20	13:00	01:40
<b>4 z 8</b> -	Przerwa	-	22-03-2027	13:00	13:30	00:30
<b>5 z 8</b> Techniki ograniczania kosztów operacyjnych i projektowanie zysku ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	13:30	15:15	01:45
<b>6 z 8</b> -	Przerwa	-	22-03-2027	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Cele sprzedażowe, analiza wyników i kluczowe wskaźniki KPI ( Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	15:40	16:45	01:05
8 z 8 -	Walidacja	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	16:45	17:00	00:15

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:30
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	810,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	810,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	101,25 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	101,25 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mariusz Kaczmarski

Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Moje podejście łączy wiedzę z zakresu ekonomii i finansów z głębokim zrozumieniem specyfiki branży hotelarskiej, co pozwala na zachowanie równowagi między analityką a prawdziwą istotą gościnności.

Tworzę precyzyjne budżety oraz modele finansowe, które wspierają strategiczne decyzje zarządcze, jednocześnie kładąc nacisk na jakość obsługi i satysfakcję gości. Dzięki mojemu solidnemu przygotowaniu akademickiemu, w tym dyplomowi MBA, potrafię łączyć dane z realiami operacyjnymi, oferując rozwiązania, które nie tylko optymalizują koszty, ale również wzmacniają wartość usług hotelowych.

Specjalizuję się w projektowaniu strategii sprzedażowych i zarządzaniu przychodami, które pozwalają maksymalizować zysk w zmieniających się warunkach rynkowych. Moje doświadczenie w tworzeniu przejrzystych analiz rentowności i prognoz finansowych pozwala na identyfikowanie kluczowych obszarów do poprawy i podejmowanie trafnych decyzji biznesowych.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

### Informacje dodatkowe

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 8 godzin zegarowych

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Szkolenie stanowi część programu „Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji”, w ramach którego realizowany jest również moduł „Szef Kuchni – Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna”.

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego szkolenia, modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

## Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,( ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

## Kontakt



**RAFAŁ GRZEGORZEK**

**E-mail** chefsapiens@gmail.com

**Telefon** (+48) 505 377 547