



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

SZEF KUCHNI: FOOD COST, ZARZĄDZANIE, MENU. Zarządzanie kosztami, zespołem i rentownością gastronomii

Numer usługi 2026/07/22/191735/3704316

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 19.10.2026 do 20.10.2026

2 952,00 PLN brutto
2 400,00 PLN netto
184,50 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do kucharzy przygotowujących się do objęcia stanowiska szefa kuchni, obecnych szefów kuchni rozwijających kompetencje zarządcze, właścicieli restauracji oraz managerów HoReCa odpowiedzialnych za wyniki finansowe i operacyjne lokalu. Usługa przeznaczona jest dla osób, które chcą rozwijać umiejętności w zakresie organizacji pracy kuchni, zarządzania zespołem, kontroli kosztów, planowania zatrudnienia oraz tworzenia i optymalizacji menu. Nabyte kompetencje mogą być wykorzystane w zarządzaniu działalnością gastronomiczną, w szczególności w obszarze kosztów, organizacji pracy, zespołu i rentowności oferty.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	16-10-2026
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

Po zakończeniu usługi uczestnik planuje organizację i funkcjonowanie kuchni w ramach konceptu gastronomicznego, wykonuje kalkulacje food cost i prime cost, analizuje rentowność menu oraz planuje strukturę zatrudnienia. Dobiera rozwiązania dotyczące polityki cenowej, organizacji pracy, kontroli kosztów i ograniczania strat, uwzględniając ich wpływ na wynik działalności gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady organizacji i zarządzania działalnością gastronomiczną.	Omawia zależności pomiędzy konceptem gastronomicznym, grupą docelową i możliwościami operacyjnymi lokalu.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady organizacji pracy kuchni, struktury zespołu i planowania zatrudnienia.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia zasady zarządzania kosztami i rentownością oferty gastronomicznej. Uczestnik wykonuje kalkulacje i analizuje rentowność oferty gastronomicznej.	Wyjaśnia zasady kalkulacji food cost i prime cost oraz ich znaczenie w zarządzaniu kosztami.	Wywiad swobodny
	Omawia zależności pomiędzy kosztami, polityką cenową i rentownością pozycji menu.	Wywiad swobodny
	Oblicza food cost i prime cost dla wybranych dań na podstawie otrzymanych danych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Analizuje opłacalność pozycji menu z uwzględnieniem kosztów i przyjętych założeń cenowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik opracowuje rozwiązania organizacyjne dla wybranego konceptu gastronomicznego.	Przygotowuje propozycję menu odpowiednią do założeń konceptu i jego możliwości operacyjnych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opracowuje plan zatrudnienia i organizacji pracy zespołu odpowiednio do przedstawionych założeń.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik współpracuje przy planowaniu rozwiązań dotyczących funkcjonowania lokalu gastronomicznego.	Komunikuje propozycje dotyczące organizacji pracy i funkcjonowania kuchni.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uwzględnia zależności pomiędzy pracą kuchni a innymi obszarami działalności lokalu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje analizę rezultatów własnej pracy i informacje zwrotne do doskonalenia podejmowanych decyzji zarządczych.	Ocenia przygotowane rozwiązania pod kątem ich wpływu na organizację pracy i rentowność.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Koryguje proponowane rozwiązania na podstawie przeprowadzonej analizy i otrzymanej informacji zwrotnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Budowanie konceptu gastronomicznego

- Typy konceptów gastronomicznych i ich charakterystyka.
- Analiza modelu działania lokalu.
- Dopasowanie oferty do grupy docelowej i możliwości operacyjnych lokalu.

Organizacja pracy kuchni i zarządzanie zespołem

- Ergonomia zaplecza i dobór wyposażenia.
- Struktura zespołu kuchennego i planowanie zatrudnienia.
- Zarządzanie personelem oraz rozwój kompetencji zespołu.
- Standardy pracy i organizacja codziennych procesów.

Tworzenie i optymalizacja menu

- Budowanie spójnej karty menu.
- Sezonowość i planowanie zakupów.
- Analiza rentowności potraw.

- Food cost, prime cost i polityka cenowa.
- Organizacja wydawki i modele serwisu.
- Kontrola stanów magazynowych i inwentaryzacja.

Współpraca operacyjna między działami

- Komunikacja kuchni z obsługą sali.
- Współpraca z działem zakupów i dostawcami.
- Przepływ informacji z księgowością.
- Rola marketingu w sprzedaży gastronomicznej.
- Zarządzanie zespołem i procesami HR.

Optymalizacja kosztów operacyjnych

- Zarządzanie mediami i zużyciem surowców.
- Ograniczanie strat produkcyjnych.
- Gospodarka odpadami i opakowaniami.
- Wprowadzanie zasad zero waste w gastronomii.

Część praktyczna

- Przygotowanie planu zatrudnienia i organizacji pracy dla różnych modeli gastronomicznych.
- Opracowanie przykładowych kart menu dla różnych konceptów.
- Wyliczenie food cost i prime cost dla wybranych dań.
- Analiza opłacalności pozycji menu.

Zarządzanie produktem i minimalizacja strat

- Techniki rozbioru kurczaka oraz wykorzystanie elementów w produkcji.
- Rozbiór ryby z uwzględnieniem zasad zero waste.
- Efektywne wykorzystanie warzyw i półproduktów.
- Planowanie produkcji pod kątem ograniczania strat i zwiększania rentowności.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych zadań. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych. W ramach obserwacji uczestnik wykonuje zadania na podstawie otrzymanych danych dotyczących przykładowego konceptu gastronomicznego, obejmujące kalkulację kosztów, analizę rentowności oraz opracowanie rozwiązania dotyczącego menu lub organizacji pracy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Budowanie konceptu gastronomicznego: typy konceptów, analiza modelu działania lokalu oraz dopasowanie oferty do grupy docelowej i możliwości operacyjnych.	Zajęcia	Maciej Kowalski	19-10-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Organizacja pracy kuchni: ergonomia zaplecza, dobór wyposażenia, struktura zespołu, planowanie zatrudnienia i organizacja codziennych procesów.	Zajęcia	Maciej Kowalski	19-10-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	19-10-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Tworzenie i optymalizacja menu: struktura karty, sezonowość, planowanie zakupów, analiza rentowności, food cost, prime cost i polityka cenowa.	Zajęcia	Maciej Kowalski	19-10-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	19-10-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 16 Praktyczna praca nad menu i kosztami: opracowanie propozycji menu, kalkulacja food cost i prime cost oraz analiza opłacalności wybranych pozycji.	Zajęcia	Maciej Kowalski	19-10-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	19-10-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Planowanie zatrudnienia i organizacji pracy zespołu dla różnych modeli gastronomicznych.	Zajęcia	Maciej Kowalski	19-10-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Współpraca operacyjna kuchni z obsługą sali, działem zakupów, dostawcami, księgowością, marketingiem i HR.	Zajęcia	Maciej Kowalski	20-10-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Optymalizacja kosztów operacyjnych: zarządzanie mediami i surowcami, gospodarka magazynowa, ograniczanie strat produkcyjnych, odpady i opakowania.	Zajęcia	Maciej Kowalski	20-10-2026	10:30	12:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 16 -	Przerwa	-	20-10-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Zarządzanie produktem i minimalizacja strat: techniki rozbioru kurczaka i ryby, wykorzystanie elementów w produkcji oraz efektywna praca z warzywami i półproduktami.	Zajęcia	Maciej Kowalski	20-10-2026	13:00	15:00	02:00
13 z 16 -	Przerwa	-	20-10-2026	15:00	15:15	00:15
14 z 16 Planowanie produkcji z uwzględnieniem ograniczania strat i rentowności. Analiza rozwiązań organizacyjnych i kosztowych dla działalności gastronomicznej.	Zajęcia	Maciej Kowalski	20-10-2026	15:15	16:15	01:00
15 z 16 -	Przerwa	-	20-10-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	20-10-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

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	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Kowalski

Szef kuchni hotelu Kolumna Park w Łodzi z blisko trzydziestoletnim doświadczeniem zawodowym w gastronomii. Doświadczenie zdobywał w renomowanych obiektach, takich jak Andel's Hotel,

Restauracja u Kretchmera w Hotelu Tobaco oraz Restauracja Róża Wiatrów. Specjalizuje się w nowoczesnej kuchni polskiej, czerpiąc inspiracje z tradycji kulinarnej regionu i nadając klasycznym smakom współczesny charakter. W pracy zawodowej dużą wagę przywiązuje do organizacji pracy zespołu oraz budowania wysokiej jakości usług gastronomicznych. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych oraz organizacji pracy kuchni. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na zawodowy charakter usługi rekomendowane jest posiadanie doświadczenia w pracy w gastronomii lub zarządzaniu lokalem gastronomicznym.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest potwierdzenie obecności na 80%-100% czasu trwania usługi (w zależności od wymogów operatora) własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko umożliwiające realizację przewidzianych programem zadań. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej dostosowanej do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską, w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116