



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 105 ocen

Food Cost i nowoczesne zarządzanie kosztami z wykorzystaniem Excela - szkolenie dla branży gastronomicznej z kwalifikacją

Numer usługi 2026/07/29/17498/3716946

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 27.11.2026 do 28.11.2026

2 880,00 PLN brutto

2 880,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób związanych z branżą gastronomiczną, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje niezbędne do uzyskania kwalifikacji „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Szkolenie przeznaczone jest w szczególności dla:

- **właścicieli i managerów** restauracji, kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych,
- **szefów kuchni, kucharzy i liderów produkcji**, którzy odpowiadają za planowanie receptur, zakupy i nadzór nad kosztami,
- **pracowników działów zakupów, kontroli jakości oraz food cost controllerów**,
- **osób wdrażających systemy kontroli kosztów, recepturowania i analityki gastronomicznej**,
- **osób planujących otwarcie własnej działalności gastronomicznej**, które chcą od początku budować rentowny model biznesowy.

Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób z doświadczeniem w gastronomii, jak i dla osób rozwijających swoje kompetencje w kierunku zarządzania kosztami, analizą danych oraz optymalizacją procesów produkcyjnych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

20-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestników w praktyczne umiejętności samodzielnej analizy food cost, tworzenia kalkulacji recepturowych, prognozowania marży, kontroli strat i optymalizacji kosztów zgodnie z zasadami zero waste oraz w oparciu o narzędzia cyfrowe (MS Excel).

Uczestnik nabywa kwalifikację: „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawowe pojęcia w nomenklaturze ekonomii w branży gastronomicznej	wyjaśnia kluczowe pojęcia food cost, marża, koszt porcji, koszty stałe i zmienne	Wywiad swobodny
Ocenia wpływ strat technologicznych na rentowność produkcji	Ocenia przykładowe sytuacje strat i ich konsekwencje finansowe	Wywiad swobodny
Charakteryzuje zasady budowy receptur oraz kart technologicznych	Opracowuje przykładową kartę technologiczną według wzoru	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia narzędzia analityczne wykorzystywane do kontroli kosztów	Dobiera narzędzia Excela odpowiednie do typu analizy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia zasady organizacji systemu zarządzania surowcami i magazynem	charakteryzuje zestaw rekomendacji poprawiających organizację pracy	Wywiad swobodny
Komponuje rozwiązania ograniczające straty surowcowe zgodnie z zasadami zero waste	Prezentuje propozycje redukcji strat dla wybranej receptury	Prezentacja
Sporządza kalkulacje food cost dla minimum trzech receptur	Sporządza kompletny arkusz kalkulacyjny z poprawnymi formułami	Prezentacja
Tworzy receptury i karty technologiczne w Excelu	Tworzy strukturalnie poprawne tabele, formuły i przeliczenia	Prezentacja
Analizuje koszty produkcji, ceny i marże	Prezentuje interpretację wyników analizy kosztowej dla menu	Prezentacja
Wdraża narzędzia kontroli strat surowcowych	Stosuje mechanizmy kontroli strat do przygotowanego arkusza	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje analizę menu pod kątem rentowności	Opracowuje klasyfikację dań oraz rekomendacje zmian	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia dane kosztowe pod kątem podejmowania decyzji ekonomicznych	uzasadnia wybór strategii cenowej	Wywiad swobodny
Organizuje proces produkcji z zastosowaniem innowacji operacyjnych	charakteryzuje propozycję zmian organizacyjnych	Wywiad swobodny
Prezentuje postawy wspierające gospodarowanie surowcami w duchu zielonej gospodarki	charakteryzuje elementy zero waste wdrożone w projekcie końcowym	Wywiad swobodny
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku gastronomicznym	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

Usługa skierowana jest do osób związanych z branżą gastronomiczną, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje niezbędne do uzyskania kwalifikacji „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Szkolenie przeznaczone jest w szczególności dla:

- **właścicieli i managerów** restauracji, kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych,
- **szeefów kuchni, kucharzy i liderów produkcji**, którzy odpowiadają za planowanie receptur, zakupy i nadzór nad kosztami,
- **pracowników działów zakupów, kontroli jakości oraz food cost controllerów**,
- **osób wdrażających systemy kontroli kosztów, recepturowania i analityki gastronomicznej**,
- **osób planujących otwarcie własnej działalności gastronomicznej**, które chcą od początku budować rentowny model biznesowy.

Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób z doświadczeniem w gastronomii, jak i dla osób rozwijających swoje kompetencje w kierunku zarządzania kosztami, analizą danych oraz optymalizacją procesów produkcyjnych.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

WPROWADZENIE I FUNDAMENTY FOOD COST (14h)

1. Wprowadzenie – 1h

- Rola kontroli kosztów w gastronomii.
- Dlaczego restauracje tracą pieniądze?
- Food cost a zero waste i efektywność zasobów.

2. Pojęcia i podstawy kosztowe – 1h

- food cost %, CPM, marża, KPI.
- Koszty stałe i zmienne.
- Wpływ odpadów i strat na rentowność.

3. Karty technologiczne i receptury – 2 h praktyki

- Budowa receptury krok po kroku.
- Normy produkcyjne i straty technologiczne.
- Tworzenie receptur w Excelu (model od zera).

4. Przerwa – 0,5h

5. Warsztat praktyczny (Excel) – 2h

- Tabele surowców, ceny, gramatury.
- Automatyczne obliczenia kosztu porcji.
- Jak aktualizować koszt po zmianie cen.

6. Zasady budowania menu pod kątem food cost – 2h

- Jak dobrać marżę?
- Dania rentowne vs. nierentowne.
- Menu engineering – wprowadzenie.

7. Wprowadzenie - Zaawansowana analiza, excel, optymalizacja i menu engineering - 2h

- omówienie arkuszy

8. Straty, odpady i zero waste – 1h

- Jak je mierzyć i jak je ograniczać?
- Odpady produkcyjne a realny food cost.
- Procedury i checklisty.

9. Excel – narzędzia zaawansowane – 1h praktyki

- Formuły: SUMIF, VLOOKUP/XLOOKUP, tabele przestawne.
- Automatyczne aktualizowanie cen surowców.
- Model marżowy całej restauracji.

10. Przerwa – 0,5h

11. Menu Engineering – 1h

- analiza popularności i rentowności (Stars, Dogs, Plowhorses, Puzzles).
- zmiana układu menu, miksowanie marż.

12. Warsztat: pełna analiza menu – 1h

- każdy uczestnik tworzy analizę menu na podstawie własnych lub przykładowych danych.
- propozycje korekt cen i dań.

13. Egzamin końcowy – 1h

kalkulacja 3 własnych dań

- Każdy uczestnik tworzy 3 kalkulacje.
- Trener ocenia i koryguje.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie w arkuszu Excel.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół, krzesło. Uczestnik przywozi na szkolenie swój laptop z wgranym oprogramowaniem Excel.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestników w praktyczne umiejętności samodzielnej analizy food cost, tworzenia kalkulacji recepturowych, prognozowania marży, kontroli strat i optymalizacji kosztów zgodnie z zasadami zero waste oraz w oparciu o narzędzia cyfrowe (MS Excel). Uczestnik nabywa kwalifikację: „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie, poznanie uczestników, omówienie programu szkolenia, organizacji pracy oraz celów szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-11-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 17 Wprowadzenie do food cost. Rola kontroli kosztów w gastronomii, przyczyny utraty rentowności restauracji, znaczenie efektywnego zarządzania zasobami i zasad zero waste.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-11-2026	09:30	10:00	00:30
3 z 17 Pojęcia i podstawy kosztowe: food cost %, CPM, marża, KPI, koszty stałe i zmienne oraz wpływ odpadów i strat na rentowność przedsiębiorstwa gastronomicznego.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-11-2026	10:00	11:00	01:00
4 z 17 -	Przerwa	-	27-11-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Karty technologiczne i receptury. Budowa receptury krok po kroku, normy produkcyjne, straty technologiczne oraz tworzenie receptur w Excelu od podstaw.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-11-2026	11:30	13:00	01:30
6 z 17 -	Przerwa	-	27-11-2026	13:00	13:30	00:30
7 z 17 Warsztat praktyczny Excel: tworzenie tabel surowców, wprowadzanie cen i gramatur, automatyczne obliczanie kosztu porcji oraz aktualizacja kosztów po zmianie cen.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-11-2026	13:30	15:00	01:30
8 z 17 Zasady budowania menu pod kątem food cost. Dobór marży, identyfikacja dań rentownych i nierentownych oraz wprowadzenie do menu engineering.	Zajęcia	Maciej Rosiński	27-11-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 17 Wprowadzenie do zaawansowanej analizy kosztowej. Omówienie arkuszy kalkulacyjnych, narzędzi optymalizacyjnych oraz zaawansowanego menu engineering.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-11-2026	09:00	09:30	00:30
10 z 17 Straty, odpady i zero waste. Metody pomiaru strat, ograniczanie odpadów produkcyjnych, procedury kontrolne i checklista wpływające na realny food cost.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-11-2026	09:30	10:30	01:00
11 z 17 -	Przerwa	-	28-11-2026	10:30	11:00	00:30
12 z 17 Excel – narzędzia zaawansowane. Formuły SUMIF, VLOOKUP/XLOOKUP, tabele przestawne, automatyzacja aktualizacji cen surowców i budowa modelu marżowego restauracji.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-11-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 17 Menu Engineering – analiza popularności i rentowności dań (Stars, Dogs, Plowhorses, Puzzles), zmiana układu menu oraz optymalizacja miksu marżowego.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-11-2026	11:30	13:00	01:30
14 z 17 -	Przerwa	-	28-11-2026	13:00	13:30	00:30
15 z 17 Pełna analiza menu na podstawie własnych danych. Opracowanie rekomendacji dotyczących zmian cen, receptur i pozycji menu. Przygotowanie kalkulacji 3 własnych dań wraz z omówieniem wyników.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-11-2026	13:30	15:00	01:30
16 z 17 -	Walidacja	-	28-11-2026	15:00	16:00	01:00
17 z 17 Podsumowanie szkolenia, omówienie wykonanych kalkulacji, rekomendacje wdrożeniowe dla uczestników, wręczenie zaświadczeń i zakończenie szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	28-11-2026	16:00	17:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafi nowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej

Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro.
Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017
Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.
Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)
Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)
Wykształcenie - wyższe pedagogiczne;
Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z materiałami.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227
41-922 Radzionków
woj. śląskie

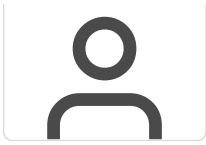
Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Wojanowska



E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601