



FHU ORDINAT
MARCIN BIELSKI

★★★★★ 4,8 / 5

2 366 ocen

Szkolenie realizowane w ramach projektu „Postaw swój biznes na nogi” – Odpowiedzialność menedżera w zarządzaniu finansami w praktyce

Numer usługi 2026/07/31/133960/3721207

📍 Kielce

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 24.08.2026 do 25.08.2026

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

112,50 PLN brutto/h

112,50 PLN netto/h

150,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Finanse i bankowość / Finanse i doradztwo finansowe

Grupa docelowa usługi

Szkolenie jest skierowane do osób dorosłych, które chcą rozwinąć kompetencje w zakresie zarządzania finansami, kontroli kosztów oraz podejmowania decyzji biznesowych w hotelarstwie i gastronomii.

W szkoleniu mogą wziąć udział:

- właściciele hoteli, pensjonatów i obiektów gastronomicznych,
- dyrektorzy i menedżerowie obiektów hotelowych oraz gastronomicznych,
- kierownicy działów operacyjnych, gastronomii, recepcji i służby pięter,
- specjaliści ds. controllingu, finansów i administracji,
- osoby odpowiedzialne za budżetowanie, planowanie i analizę wyników,
- osoby przygotowujące się do objęcia stanowisk kierowniczych w branży HoReCa
- Liczba uczestników: 3–10 osób (opt. do ćw. prakt, pracy w grupach i sym. wystąpień)

Udział w szkoleniu nie wymaga wcześniejszego przygotowania merytorycznego. Program został opracowany z myślą o osobach rozpoczynających zdobywanie wiedzy w zakresie finansów i controllingu, jak również uczestnikach chcących usystematyzować i rozwinąć posiadane kompetencje

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji	23-08-2026
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

Usługa przygotowuje Uczestnika do rozwoju kompetencji w zakresie rozumienia i wykorzystywania danych finansowych oraz narzędzi controllingu do podejmowania trafnych decyzji biznesowych w hotelarstwie i gastronomii. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności analizy wyniku finansowego, kontroli kosztów, interpretacji wskaźników KPI, budżetowania, wyznaczania progu rentowności, prowadzenia inwentaryzacji oraz czytania raportów finansowych zgodnie z zasadami USALI.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje elementy składające się na wynik finansowy przedsiębiorstwa	Wskazuje składniki wyniku finansowego	Test teoretyczny
	Określa zależności pomiędzy przychodami, kosztami i wynikiem finansowym	Test teoretyczny
Rozróżnia marżę, zysk oraz EBITDA	Dopasowuje definicje do właściwych pojęć	Test teoretyczny
	Wskazuje różnice pomiędzy marżą, zyskiem i EBITDA	Test teoretyczny
Charakteryzuje podział kosztów na stałe, zmienne, kontrolowalne i niekontrolowalne Wyjaśnia znaczenie wewnętrznych wskaźników oraz controllingu w zarządzaniu przedsiębiorstwem	Klasyfikuje koszty według przyjętych kryteriów	Test teoretyczny
	Rozróżnia koszty kontrolowalne i niekontrolowalne	Test teoretyczny
	Wskazuje zadania controllingu	Test teoretyczny
	Rozpoznaje funkcje dashboardów zarządczych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces budżetowania i prognozowania finansowego	Wskazuje elementy raportowania zgodnego z USALI	Test teoretyczny
	Rozpoznaje informacje zawarte w rachunku wyników sporządzonym według USALI	Test teoretyczny
Oblicza podstawowe wskaźniki finansowe	Wylicza wartość wskaźników zgodnie z podanymi danymi	Test teoretyczny
	Dobiera właściwy sposób obliczenia wskaźnika do jego definicji	Test teoretyczny
Projektuje zestaw wskaźników wspierających controlling wybranego działu	Dobiera wskaźniki do celu monitorowania	Test teoretyczny
	Określa zakres informacji niezbędnych do oceny efektywności	Test teoretyczny
Analizuje odchylenia pomiędzy planem finansowym a wykonaniem	Identyfikuje rodzaje odchyleń	Test teoretyczny
	Ocenia wpływ odchyleń na realizację budżetu	Test teoretyczny
Uzasadnia potrzebę regularnego monitorowania wskaźników KPI w procesie zarządzania	Wskazuje korzyści wynikające z analizy KPI	Test teoretyczny
	Rozpoznaje skutki podejmowania decyzji bez wykorzystania danych wskaźnikowych	Test teoretyczny
Ocenia potrzebę podejmowania działań korygujących na podstawie wyników analiz finansowych Wykazuje odpowiedzialność za racjonalne gospodarowanie zasobami przedsiębiorstwa	Wskazuje znaczenie reakcji na niekorzystne wyniki	Test teoretyczny
	Rozpoznaje rolę działań korygujących w poprawie efektywności przedsiębiorstwa	Test teoretyczny
	Wskazuje działania wspierające efektywne wykorzystanie zasobów	Test teoretyczny
	Rozpoznaje konsekwencje nieefektywnego gospodarowania środkami	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Dzień 1

5 godz. 30 min. zajęć teoretycznych, 1 godz. 30 min. zajęć praktycznych; łącznie jedna godzina zegarowa przerw

1. Jak powstaje wynik finansowy? (przychody, koszty, wynik, marża, EBITDA)

- Definicja przychodów, kosztów i wyniku
- Źródła danych (operacje vs księgowość)
- Struktura wyniku w hotelu/gastronomii
- Marża vs zysk
- Analiza uproszczonego RZiS
- Identyfikacja czynników wpływających na wynik
- Dyskusja: „gdzie uciekają pieniądze?”

2. Koszty pod kontrolą (koszty stałe, zmienne, food cost, labor cost)

- Rodzaje kosztów
- Struktura kosztów w hotelu i gastronomii
- Koszty kontrolowalne vs niekontrolowalne
- Odpowiedzialność za koszty
- Przyporządkowanie kosztów do kategorii
- Analiza controllingu kosztów
- Case: spadek wyniku

3. Wskaźniki – język biznesu (KPI, RevPAR, ADR, food cost %, labor %)

- Kluczowe wskaźniki branżowe
- Sposób liczenia
- Interpretacja i benchmarki
- Wskaźniki a decyzje
- Obliczanie KPI
- Interpretacja wyników
- Dyskusja: KPI w praktyce

4. Własne wskaźniki i controlling (KPI wewnętrzne, controlling, dashboard)

- Znaczenie własnych wskaźników
- Dopasowanie KPI do obiektu
- Raportowanie i monitoring
- Narzędzia controllingu
- Projektowanie KPI dla działu
- Tworzenie dashboardu (zaproponuj własne wskaźniki)
- Prezentacja wyników

Dzień 2

5 godz. 15 min. zajęć teoretycznych, 1 godz. 30 min. zajęć praktycznych, 15 min. walidacji, łącznie jedna godzina zegarowa przerw

1.Kontrola kosztów i inwentaryzacja (inwentaryzacja, FIFO, straty, kontrola)

- Rola inwentaryzacji
- Metody rozliczania (FIFO, średnia)
- Kontrola zużycia
- Identyfikacja strat
- Symulacja inwentaryzacji
- Analiza różnic
- Identyfikacja problemów

2.Próg rentowności i sprzedaż (break-even, marża pokrycia, sprzedaż)

- Definicja progu rentowności
- Interpretacja
- Rola sprzedaży vs koszty
- Pricing i wolumen
- Obliczenie progu rentowności
- Analiza scenariuszy
- Dyskusja decyzyjna

3.Budżetowanie i planowanie (budżet, forecast, plan, odchylenia)

- Elementy planu finansowego
- Budżet vs forecast
- Planowanie przychodów i kosztów
- Analiza odchyleń
- Tworzenie budżetu
- Analiza odchyleń
- Wnioski i działania

4.Podstawy rachunkowości (rachunkowość finansowa, podatkowa, zarządcza)

- Różnice między typami rachunkowości
- Zastosowanie w praktyce
- Rola dla menedżera
- Dopasowanie decyzji do rodzaju rachunkowości
- Dyskusja praktyczna

5.USALI i czytanie wyników (USALI, RZiS, plan kont, obrotówka)

- Idea USALI
- Struktura rachunku wyników
- Podstawy ksiąg rachunkowych
- Interpretacja danych
- Analiza RZiS
- Identyfikacja problemów
- Wnioski zarządcze

6.Walidacja- test teoretyczny (15 min.)

Celem walidacji jest potwierdzenie, że uczestnik szkolenia osiągnął zakładane efekty uczenia się.

Walidacja odbywa się w formie testu teoretycznego realizowanego na ostatnim etapie szkolenia. Test ma na celu weryfikację stopnia przyswojenia wiedzy przekazanej podczas zajęć oraz zrozumienia zasad i technik omawianych w poszczególnych modułach szkoleniowych.

Narzędziem walidacyjnym jest test jednokrotnego wyboru w formie papierowej zawierający pytania zamknięte. Test przeprowadzany jest bezpośrednio po zakończeniu części szkoleniowej, w obecności trenera prowadzącego lub wyznaczonej osoby odpowiedzialnej za weryfikację efektów uczenia się. Warunkiem uzyskania pozytywnego wyniku walidacji jest udzielenie co najmniej 70% prawidłowych odpowiedzi. Za przygotowanie pytań do testu odpowiedzialny jest walidator, natomiast osoba prowadząca rozdaje testy na miejscu szkolenia. Testy po zakończeniu usługi są sprawdzane przez walidatora.

Czas przeznaczony na test: 15 minut.

Szkolenie jest skierowane do osób dorosłych, które chcą rozwinąć kompetencje w zakresie zarządzania finansami, kontroli kosztów oraz podejmowania decyzji biznesowych w hotelarstwie i gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi :

- Szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej.
- Maksymalna liczba uczestników: 10 osób.
- Liczba stanowisk pracy: każdy uczestnik posiada dostęp do własnego stanowiska pracy.
- Podział na podgrupy 4–5 osobowe, w zależności od liczby uczestników, podczas ćwiczeń praktycznych ustalany jest w trakcie szkolenia.
- Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe.

Przerwy oraz walidacja są wliczone w koszt oraz czas trwania usługi rozwojowej. Szkolenie realizowane jest w godzinach zegarowych.

W ramach szkolenia jest 16 godzin zegarowych, na co składa się:

- 10 godz. 45 min. zajęć teoretycznych;
- 3 godz. zajęć praktycznych;
- 2 przerwy x 30 min i 4 przerwy x 15 min. – łącznie **dwie** godziny (wliczają się w usługę);
- 15 min. walidacji;

Warunki organizacyjne zostały **dodatkowo** opisane w sekcji Warunki uczestnictwa.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Jak powstaje wynik finansowy? (przychody, koszty, wynik, marża, EBITDA)	Zajęcia	Paweł Pietras	24-08-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 17 -	Przerwa	-	24-08-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 17 Koszty pod kontrolą (koszty stałe, zmienne, food cost, labor cost)	Zajęcia	Paweł Pietras	24-08-2026	10:15	13:30	03:15
4 z 17 -	Przerwa	-	24-08-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Wskaźniki – język biznesu (KPI, RevPAR, ADR, food cost %, labor %)	Zajęcia	Paweł Pietras	24-08-2026	14:00	15:00	01:00
6 z 17 -	Przerwa	-	24-08-2026	15:00	15:15	00:15
7 z 17 Własne wskaźniki i controlling (KPI wewnętrzne, controlling, dashboard)	Zajęcia	Paweł Pietras	24-08-2026	15:15	16:00	00:45
8 z 17 Kontrola kosztów i inwentaryzacja (inwentaryzacja, FIFO, straty, kontrola)	Zajęcia	Paweł Pietras	25-08-2026	08:00	10:00	02:00
9 z 17 -	Przerwa	-	25-08-2026	10:00	10:15	00:15
10 z 17 Próg rentowności i sprzedaż (break-even, marża pokrycia, sprzedaż)	Zajęcia	Paweł Pietras	25-08-2026	10:15	11:30	01:15
11 z 17 Budżetowanie i planowanie (budżet, forecast, plan, odchylenia)	Zajęcia	Paweł Pietras	25-08-2026	11:30	12:30	01:00
12 z 17 Podstawy rachunkowości (rachunkowość finansowa, podatkowa, zarządcza)	Zajęcia	Paweł Pietras	25-08-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 17 -	Przerwa	-	25-08-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 17 USALI i czytanie wyników (USALI, RZiS, plan kont, obrotówka)	Zajęcia	Paweł Pietras	25-08-2026	14:00	15:00	01:00
15 z 17 -	Przerwa	-	25-08-2026	15:00	15:15	00:15
16 z 17 USALI i czytanie wyników (USALI, RZiS, plan kont, obrotówka) c.d.	Zajęcia	Paweł Pietras	25-08-2026	15:15	15:45	00:30
17 z 17 -	Walidacja	-	25-08-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

112,50 PLN

Koszt osobogodziny netto

112,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Pietras

Doktor ekonomii w zakresie nauk o zarządzaniu, Trener i konsultant biznesowy, Adiunkt w Katedrze Systemów Zarządzania i Innowacji Politechniki Łódzkiej, Kierownik Podyplomowych Studiów Zarządzania Projektami Politechniki Łódzkiej, inżynier fizyki jądrowej. Od 2000 r. zajmuje się zarządzaniem projektami inwestycyjnymi, procesowymi i przychodowymi, ukończył studia Master Specialise des Grands Projects det Programmes (Ecole National Superieur des Mines de Saint Etienne Francja) oraz posiada Dyplom Certyfikowanego Trenera Zarządzania Projektami International Project Management Association. Przewodniczący Łódzkiej Grupy Regionalnej Stowarzyszenia Project Management Polska. Prowadzi szkolenia z zakresu zarządzania projektami, kierowania zespołem i komunikacji, wdrażania nowych modeli i form organizacji pracy, Digital - wykorzystanie narzędzi i systemów ICT w obszarze HR, zarządzania procesami. Prowadzi projekty transformacyjne oraz szkolenia, które pomagają organizacjom lepiej zarządzać swoimi procesami. Posiada ponad 120h doświadczenia w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce w przeciągu ostatnich 24 miesięcy, liczone wstecz od dnia szkolenia. W ciągu ostatnich 5 lat licząc od daty usługi, prow. szkol. o tej samej oraz pokrewnej tem.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały szkoleniowe obejmujące swoim zakresem tematykę szkolenia (prezentacje) oraz skrypt.

Warunki uczestnictwa

Uczestnicy szkolenia powinni mieć możliwość swobodnego zajęcia swojego miejsca na szkoleniu, możliwość robienia notatek oraz zapewnienie odpowiedniej odległości do czytania wyświetlanej prezentacji.

W przypadku zapewnienia sali szkoleniowej przez zamawiającego szkolenie, odpowiedzialność za powyższe warunki spoczywa na zamawiającym. Wielkość sali powinna być dostosowana do liczby uczestników, zapewniając odpowiednią przestrzeń na każdego uczestnika, zgodnie z normami bezpieczeństwa (przykładowo, 1,5-2 m² na osobę).

Dla osób z niepełnosprawnościami sala szkoleniowa powinna obejmować podjazdy i windy, odpowiednio szerokie drzwi, przestrzeń umożliwiającą swobodne poruszanie się wózkiem inwalidzkim, przystosowane toalety, a także stanowiska dla osób z niepełnosprawnościami (np. stoły z regulowaną wysokością).

Informacje dodatkowe

Szkol. realiz. metod. interaktywnymi i aktywizującymi tj. symulacje, case study, scenki treningowe, ćw. grupowe i indywidualne, gry i filmy szkoleniowe, dyskusje, analizy doświad. uczestników, dzięki czemu zdobędą wiedzę oraz rozwiną umiejętn., postawy i zachowania.

W ramach szkolenia jest 16 godzin zegarowych, na co składa się:

- 10 godz. 45 min. zajęć teoretycznych;
- 3 godz. zajęć praktycznych;
- 2 przerwy x 30 min i 4 przerwy x 15 min. – łącznie dwie godziny (wliczają się w usługę);
- 15 min. walidacji;

Rezerw. i obsł.: Powinna być dostępna os. odpowiedz. za rezerwację i obsługę sali, gotowa do pomocy w przypadku problemów techn. lub organizacyjnych podczas szkol. (kont. tel.).

Sala szkol. powinna zawierać:

- dostęp do światła dziennego
- bezp. i higieniczne warunki real. szkol.
- regulaminy i instr. BHP, zas. ewakuacji, instr. bezp. pożar.

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70%-cena netto=brutto. Stawka vat zgodnie z art 43 ust. 1 pkt 29 podpunkt c), ustawy o vat

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 78

25-501 Kielce

woj. świętokrzyskie

Grand Hotel Kielce, ul. Sienkiewicza 78; 25 – 501 Kielce

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marcin Bielski

E-mail biuro@ordinat.pl

Telefon (+48) 533 335 610