



Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.
★★★★★ 4,8 / 5
4 469 ocen

Szkolenie - Rentowna gastronomia - Food Cost i Bar Cost bez tajemnic.

Numer usługi 2026/08/10/14311/3739177

📍 Rzeszów
🏢 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 14.01.2027 do 15.01.2027

3 148,80 PLN brutto
2 560,00 PLN netto
196,80 PLN brutto/h
160,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Adresaci to właściciele restauracji, menedżerowie gastronomii, szefowie kuchni i barmani. Usługa skierowana jest do tych, którzy pragną zrozumieć i skutecznie zarządzać kosztami produktów spożywczych i alkoholowych, poprawiając rentowność swojego biznesu gastronomicznego.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	13-01-2027
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest potwierdzenie przygotowania do użycia zaawansowanych technik obliczania i optymalizacji kosztów surowców spożywczych i napojów alkoholowych w gastronomii, umożliwiając skuteczne zarządzanie finansami, co podniesie rentowność i efektywność operacyjną firmy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Oblicza wskaźniki Food Cost i Bar Cost, wykorzystując dostępne dane finansowe.	Uwzględnia wszystkie niezbędne elementy kosztów i przychodów w obliczeniach.	Wywiad swobodny
	Weryfikuje poprawność obliczeń, identyfikując ewentualne błędy.	Wywiad swobodny
	Identyfikuje kluczowe czynniki wpływające na rentowność gastronomii, takie jak koszty surowców, marże czy marnotrawstwo.	Wywiad swobodny
Analizuje czynniki wpływające na rentowność gastronomii.	Ocenia wpływ poszczególnych czynników na poziom zysków i strat w działalności gastronomicznej.	Wywiad swobodny
	Formułuje wnioski na podstawie analizy danych finansowych i operacyjnych.	Wywiad swobodny
Identyfikuje obszary generujące straty i potencjalne oszczędności.	Wskazuje kluczowe obszary generujące największe straty.	Wywiad swobodny
	Określa potencjalne źródła oszczędności w analizowanych obszarach.	Wywiad swobodny
	Proponuje rozwiązania optymalizujące koszty w wybranych obszarach.	Wywiad swobodny
	Analizuje koszty składników oraz ich dostępność.	Wywiad swobodny
	Dobiera produkty sezonowe i korzystne cenowo.	Wywiad swobodny
Planuje menu w sposób optymalizujący koszty i zwiększający zyski.	Tworzy menu uwzględniające marżowość dań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uwzględnia preferencje klientów i trendy kulinarne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opracowuje receptury minimalizujące straty surowców.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Monitoruje zużycie surowców, minimalizując marnotrawstwo.	Analizuje dane dotyczące zużycia surowców w określonym okresie.	Wywiad swobodny
	Porównuje rzeczywiste zużycie z zaplanowanym.	Wywiad swobodny
	Wykrywa obszary generujące największe marnotrawstwo.	Wywiad swobodny
Proponuje rozwiązania wspierające zwiększenie rentowności działalności gastronomicznej.	Identyfikuje obszary działalności, które mogą generować wyższe zyski. Ocenia skuteczność istniejących strategii i działań operacyjnych.	Wywiad swobodny
	Proponuje innowacyjne rozwiązania, które mogą obniżyć koszty operacyjne.	Wywiad swobodny
	Rekomenduje strategie marketingowe zwiększające liczbę klientów i lojalność.	Wywiad swobodny

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

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwy są integralną częścią szkolenia i są wliczone w czas jego trwania. Usługa jest rozpisana na 4 godziny zajęć teoretycznych i 12 godzin zajęć praktycznych.

Szkolenie adresowane jest do właścicieli restauracji, menedżerów gastronomii, szefów kuchni i barmanów. Usługa skierowana również do tych, którzy pragną zrozumieć i skutecznie zarządzać kosztami produktów spożywczych i alkoholowych, poprawiając rentowność swojego biznesu gastronomicznego.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Dostawca usług posiada dokumentację potwierdzającą przebieg całego procesu walidacji. Za przeprowadzenie ww. procesu odpowiedzialny jest Piotr Tabor. Walidator dokonuje walidacji za pomocą wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych. Za pomocą wywiadu swobodnego poprzez zadawanie pytań kierunkowych sprawdza wiedzę nabytą podczas szkolenia. Przy użyciu metody obserwacji w warunkach symulowanych dokonuje walidacji umiejętności uczestników szkolenia poprzez zlecenie wykonania określonego zadania. Pod pojęciem walidacji kryją się wszystkie metody wskazane we wcześniejszej tabeli. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji przez uczestników usługi jest certyfikat, natomiast przeprowadzenie procesu walidacji potwierdza protokół podpisany przez walidatora i trenera.

Program szkolenia:

- organizacja działalności gastronomii – zasady i sposoby;
- planowanie i organizacja zatrudnienia;
- znaczenie personelu serwisowego – kelner czy podający do stołu;
- zwiększanie sprzedaży w gastronomii;
- rentowne śniadania hotelowe – bufet i nie tylko;
- skuteczna inwentaryzacja jako narzędzie kontroli kosztów;
- nadużycia w gastronomii;
- narzędzia i sposoby zapobiegania nadużyciom i niegospodarności;
- zasady obliczania, interpretacja i zastosowanie wskaźnika *food cost*;
- controlling jako system wczesnego ostrzegania w gastronomii;
- weryfikacja efektów uczenia - walidacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 organizacja działalności gastronomii – zasady i sposoby;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	14-01-2027	08:00	09:00	01:00
2 z 17 planowanie i organizacja zatrudnienia;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	14-01-2027	09:00	10:00	01:00
3 z 17 -	Przerwa	-	14-01-2027	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 17 znaczenie personelu serwisowego – kelner czy podający do stołu;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	14-01-2027	10:15	12:15	02:00
5 z 17 -	Przerwa	-	14-01-2027	12:15	13:00	00:45
6 z 17 zwiększanie sprzedaży w gastronomii;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	14-01-2027	13:00	15:00	02:00
7 z 17 -	Przerwa	-	14-01-2027	15:00	15:15	00:15
8 z 17 rentowne śniadania hotelowe – bufet i nie tylko;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	14-01-2027	15:15	16:00	00:45
9 z 17 skuteczna inwentaryzacja jako narzędzie kontroli kosztów;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	15-01-2027	08:00	09:00	01:00
10 z 17 nadużycia w gastronomii;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	15-01-2027	09:00	10:00	01:00
11 z 17 -	Przerwa	-	15-01-2027	10:00	10:15	00:15
12 z 17 narzędzia i sposoby zapobiegania nadużyciom i niegospodarności;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	15-01-2027	10:15	12:15	02:00
13 z 17 -	Przerwa	-	15-01-2027	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 17 zasady obliczania, interpretacja i zastosowanie wskaźnika food cost;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	15-01-2027	13:00	14:30	01:30
15 z 17 -	Przerwa	-	15-01-2027	14:30	14:45	00:15
16 z 17 controlling jako system wczesnego ostrzegania w gastronomii;	Zajęcia	Paweł Iskrzycki	15-01-2027	14:45	15:30	00:45
17 z 17 -	Walidacja	-	15-01-2027	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

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

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 2004 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	3 148,80 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 560,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	196,80 PLN
Koszt osobogodziny netto	160,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Iskrzycki

Pasjonat hotelarstwa i gastronomii z ponad 20 letnim doświadczeniem w branży. Pracował na wielu stanowiskach, gdzie zdobywał doświadczenie w sektorze gastronomii i hotelarstwa. Manager i dyrektor kilku hoteli m.in : Hotel Spa Splendor****, Hotel Gorczowski****, Hotel Olympic Spa & Wellness****. Trener, doradca w wielu projektach inwestycyjnych – gastronomicznych i hotelowych. Uwielbia hotele o charakterze butikowym z ciekawym klimatem. Aktywnie uczestniczy w wielu spotkaniach branżowych i konferencjach o tematyce hotelarskiej i gastronomicznej. Ekspert i doradca branżowy. W ciągu ostatnich 24 miesięcy przeprowadził szkolenia z tematyki obsługi klienta w hotelu w ilości ponad 80 h w takich obiektach jak: Hotel Klimek , Pensjonat Pod Pieprzówkami , Hotel Pod Ciżemką, Bristol Busko ART & Medical SPA . Odpowiedzialny za projekty szkoleniowe oraz doradcze. Ekspert branżowy i trener w Hotelach PLUS.
Adres email: biuro@hoteleplus.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają certyfikat oraz pliki dokumentów przygotowanych w formacie pdf, co umożliwi im utrwalenie wiedzy.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem i wiedzą w branży gastronomicznej.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

Adres

ul. Porąbki 91/1
35-317 Rzeszów
woj. podkarpackie

Siedziba firmy Hotele Plus Sp. z o.o.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105