



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

SZKOLENIE MANAGER GASTRONOMII

Numer usługi 2026/08/14/170161/3746626

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 40:00 h

📅 16.11.2026 do 20.11.2026

3 683,00 PLN brutto

2 994,31 PLN netto

92,08 PLN brutto/h

74,86 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do obecnych oraz przyszłych managerów lokali gastronomicznych, właścicieli restauracji oraz osób pełniących funkcje zarządcze w gastronomii, które chcą pogłębić wiedzę z zakresu organizacji pracy, finansów, sprzedaży i prawa. Uczestnikami mogą być także osoby planujące otwarcie własnego lokalu gastronomicznego oraz osoby pragnące rozwijać kompetencje managerskie i organizacyjne.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	11-11-2026
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 samodzielnego zarządzania lokalem gastronomicznym poprzez planowanie działań operacyjnych, nadzorowanie pracy zespołu, kontrolowanie wyników sprzedaży, optymalizowanie kosztów i przychodów oraz stosowanie przepisów prawa w działalności gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje podstawowe funkcje zarządzania w lokalu gastronomicznym.	definiuje cztery podstawowe funkcje zarządzania,	Test teoretyczny
	przyporządkowuje zadania managera do każdej z funkcji,	Test teoretyczny
	rozdziela funkcje zarządzania operacyjnego i strategicznego,	Test teoretyczny
	ocenia wpływ poszczególnych funkcji na efektywność pracy lokalu.	Test teoretyczny
	wskazuje etapy skutecznej rekrutacji pracowników,	Test teoretyczny
Uczestnik organizuje proces rekrutacji, wprowadzenia i rozwoju pracowników w lokalu gastronomicznym.	określa działania w procesie adaptacji nowego pracownika,	Test teoretyczny
	proponuje działania wspierające rozwój kompetencji pracowników.	Test teoretyczny
	rozdziela style komunikacji w pracy managera,	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje zasady skutecznej komunikacji i budowania autorytetu w zespole.	opisuje sposoby budowania autorytetu w zespole,	Test teoretyczny
	proponuje rozwiązania w sytuacjach trudnych rozmów z personelem.	Test teoretyczny
	identyfikuje formy konkurencji w gastronomii,	Test teoretyczny
Uczestnik analizuje rynek gastronomiczny i projektuje działania zwiększające konkurencyjność lokalu.	wskazuje sposoby wyróżnienia się na tle konkurencji,	Test teoretyczny
	proponuje działania marketingowe zwiększające obroty lokalu.	Test teoretyczny
Uczestnik opracowuje rentowne menu w oparciu o analizę kosztów i sprzedaży.	oblicza marżę na wybranym produkcie,	Test teoretyczny
	wskazuje produkty rentowne i nierentowne,	Test teoretyczny
	uzasadnia wybór strategii cenowej dla określonego produktu.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik projektuje standard obsługi gościa w restauracji.	wymienia minimum pięć zasad dotyczących zachowania personelu wobec gości,	Test teoretyczny
	określa elementy wizerunku personelu zgodne ze standardem,	Test teoretyczny
	proponuje działania zwiększające satysfakcję gości.	Test teoretyczny
Uczestnik planuje i organizuje obsługę imprez okolicznościowych w lokalu gastronomicznym.	określa elementy oferty na imprezy okolicznościowe,	Test teoretyczny
	dobiera formy sprzedaży eventów do grupy docelowej,	Test teoretyczny
	opisuje procedury formalne i dokumentację wymaganą przy organizacji imprez.	Test teoretyczny
Uczestnik organizuje procedury związane z kontrolami Sanepidu i innych instytucji.	wskazuje trzy najważniejsze dokumenty wymagane podczas kontroli,	Test teoretyczny
	opisuje przebieg kontroli zapowiedzianej i niezapowiedzianej,	Test teoretyczny
	określa zasady postępowania w przypadku nieobecności właściciela,	Test teoretyczny
	rozdziela dokumenty wymagane przez różne instytucje kontrolne.	Test teoretyczny
Uczestnik analizuje koszty operacyjne i wykonuje kalkulację Food Cost.	przeprowadza kalkulację Food Cost na podstawie podanych danych,	Test teoretyczny
	identyfikuje czynniki wpływające na rzeczywisty koszt surowców,	Test teoretyczny
	określa działania pozwalające na obniżenie kosztów operacyjnych,	Test teoretyczny
	ocenia wpływ strat produkcyjnych na rentowność lokalu.	Test teoretyczny

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

SZKOLENIE MANAGER GASTRONOMII

GRUPA DOCELOWA: szkolenie skierowane jest do obecnych oraz przyszłych managerów lokali gastronomicznych, właścicieli restauracji oraz osób pełniących funkcje zarządcze w gastronomii, które chcą pogłębić wiedzę z zakresu organizacji pracy, finansów, sprzedaży i prawa. Uczestnikami mogą być także osoby planujące otwarcie własnego lokalu gastronomicznego oraz osoby pragnące rozwijać kompetencje managerskie i organizacyjne.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stół) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **40 godzin** (5 dni po 8 godzin). Podział godzin: **40 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

DZIEŃ I / 09:00-17:00 / 8h

- Manager gastronomii – prezentacja stanowiska
- Podstawowe funkcje zarządzania w restauracji
- Rola managera i jego realny wpływ na funkcjonowanie lokalu
- Zakresy obowiązków pracowników na poszczególnych stanowiskach
- Hierarchia i schemat organizacji pracowników
- Standaryzacja pracy działów kuchni, baru i sali
- Skuteczna rekrutacja pracowników i jej składowe
- Wprowadzenie, szkolenie i rozwój pracowników
- Mechanizm budowania autorytetu
- Prawidłowa komunikacja z pracownikami
- Narzekanie i demotywna grupa – trudne rozmowy

DZIEŃ II / 09:00-17:00 / 8h

- Śledzenie i analiza działań na rynku gastronomii
- Formy konkurencji i sposoby wyróżnienia się na rynku
- Projektowanie zysku z karty menu i karty koktajli
- Podstawy tworzenia receptury kuchennej i barowej
- Ryczałt na produkty niepoliczalne
- Karta rozbioru produktu i jej zastosowanie
- Kształtowanie cen sprzedaży, marża produktów
- Karty menu – zasady tworzenia, obowiązkowe informacje, układ

- Triki sprzedażowe w menu – ekspozycja produktów rentownych
- Sprzedaż sugerowana – czyli jak zwiększyć obroty
- Określenie produktów rentownych oraz nierentownych
- Budowanie rachunku – skuteczne techniki sprzedaży
- Up-selling i cross-selling w praktyce

DZIEŃ III / 09:00-17:00 / 8h

- Profesjonalny wygląd, postawa i zachowania personelu
- Tworzenie standardu obsługi gości lokalu
- Zasady obsługi kelnerskiej w restauracji
- Rozwiązywanie reklamacji – standaryzacja zachowań
- Sprzedaż eventów w gastronomii – możliwości i rozwiązania
- Tworzenie kart rezerwacyjnych na uroczystości
- Podstawy organizacji imprez okolicznościowych
- Przygotowanie atrakcyjnej i indywidualnej oferty okolicznościowej
- Umowa na organizację przyjęć okolicznościowych
- Procedura dokumentacji i opłat za odtwarzanie muzyki
- Regulamin współpracy restauracji ze zleceniodawcą i wykonawcami
- Scenariusz uroczystości i agenda dla obsługi kelnerskiej

DZIEŃ IV / 09:00-17:00 / 8h

- Nieprawidłowości finansowe – kradzieże i przeciwdziałanie
- Systemy rozliczania napiwków i serwisów
- Regulamin restauracji – co warto w nim zapisać
- Zezwolenie na sprzedaż alkoholu – koncesje
- Lista niezbędnych dokumentów podczas kontroli HŻŻ
- Kontrola na zgłoszenie – zasady weryfikacji jej autentyczności
- Przebieg niezapowiedzianej kontroli – jak się przygotować
- Prawidłowy sposób sporządzania listy alergenów
- Nieobecność właściciela a kontrola sanitarna – zasady postępowania
- Wszczęcie postępowania administracyjnego – co dalej
- Przetwory własne – jakie wytyczne trzeba spełnić, aby sprzedawać wyroby własne
- Mrożenie produktów – kiedy jest możliwe i w jakich warunkach
- Przechowywanie żywności – zasady segregacji w chłodni i lodówkach
- Lokal gastronomiczny a świadczenie usług cateringowych – niezbędne pozwolenia
- Praktyczne zarządzanie i prowadzenie dokumentacji GHP/GMP/HACCP

DZIEŃ V / 09:00-17:00 / 8h

- Analiza rentowności lokalu gastronomicznego
- Kalkulacja surowca (Food Cost i Beverage Cost) – teoretyczny i rzeczywisty
- Tworzenie prawidłowej receptury
- Kalkulacja kosztów personelu – analiza wyników
- Określenie kosztów operacyjnych
- Food Cost – kalkulacja, analiza wyników, zastosowanie
- Czynniki zaburzające rzeczywisty koszt surowców
- Zasady prawidłowej inwentaryzacji
- Receptura a straty w produkcji
- Identyfikacja i przeciwdziałanie stratom – elementy wpływające na koszty surowca
- Kontrola kosztów pracowniczych – motywowanie do oszczędności
- Zarządzanie sprzedażą wpływające na zysk firmy
- Test wiedzy wewnętrzny

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 40 Manager gastronomii – prezentacja stanowiska, podstawowe funkcje zarządzania	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	16-11-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 40 -	Przerwa	-	16-11-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 40 Rola managera, zakresy obowiązków, hierarchia organizacyjna	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	16-11-2026	10:45	12:30	01:45
4 z 40 Standaryzacja pracy działów, rekrutacja, rozwój pracowników	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	16-11-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 40 -	Przerwa	-	16-11-2026	13:30	14:00	00:30
6 z 40 Budowanie autorytetu, komunikacja z zespołem	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	16-11-2026	14:00	15:30	01:30
7 z 40 -	Przerwa	-	16-11-2026	15:30	15:45	00:15
8 z 40 Trudne rozmowy, narzekanie i demotywacja grupy	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	16-11-2026	15:45	17:00	01:15
9 z 40 Rynek gastronomiczny, konkurencja, wyróżnianie się	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	17-11-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 40 -	Przerwa	-	17-11-2026	10:30	10:45	00:15
11 z 40 Projektowanie zysku z menu i koktajli, tworzenie receptur	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	17-11-2026	10:45	12:30	01:45
12 z 40 Karta rozbioru, marżowanie, kształtowanie cen	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	17-11-2026	12:30	13:30	01:00
13 z 40 -	Przerwa	-	17-11-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 40 Tworzenie kart menu, triki sprzedażowe	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	17-11-2026	14:00	15:30	01:30
15 z 40 -	Przerwa	-	17-11-2026	15:30	15:45	00:15
16 z 40 Sprzedaż sugerowana, produkty rentowne, up-selling i cross-selling	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	17-11-2026	15:45	17:00	01:15
17 z 40 Profesjonalizm personelu, standardy obsługi, zasady kelnerskie	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	18-11-2026	09:00	10:30	01:30
18 z 40 -	Przerwa	-	18-11-2026	10:30	10:45	00:15
19 z 40 Reklamacje, sprzedaż eventów, karty rezerwacyjne	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	18-11-2026	10:45	12:30	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 40 Organizacja imprez okolicznościowych, oferty dla gości	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	18-11-2026	12:30	13:30	01:00
21 z 40 -	Przerwa	-	18-11-2026	13:30	14:00	00:30
22 z 40 Umowy, dokumentacja muzyczna, regulaminy współpracy	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	18-11-2026	14:00	15:30	01:30
23 z 40 -	Przerwa	-	18-11-2026	15:30	15:45	00:15
24 z 40 Scenariusze uroczystości, agendy dla obsługi	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	18-11-2026	15:45	17:00	01:15
25 z 40 Nieprawidłowości finansowe, napiwki, regulaminy	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	19-11-2026	09:00	10:30	01:30
26 z 40 -	Przerwa	-	19-11-2026	10:30	10:45	00:15
27 z 40 Koncesje, kontrola HŻŻ, niezapowiedziane kontrole, lista alergenów, kontrole sanitarne, postępowania	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	19-11-2026	10:45	13:00	02:15
28 z 40 -	Przerwa	-	19-11-2026	13:00	13:30	00:30
29 z 40 Przetwory własne, mrożenie, przechowywanie żywności	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	19-11-2026	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 40 -	Przerwa	-	19-11-2026	15:00	15:15	00:15
31 z 40 Usługi cateringowe, dokumentacja GHP/GMP/HA CCP	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	19-11-2026	15:15	17:00	01:45
32 z 40 Analiza rentowności, kalkulacje surowca (Food & Beverage Cost)	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-11-2026	09:00	10:30	01:30
33 z 40 -	Przerwa	-	20-11-2026	10:30	10:45	00:15
34 z 40 Tworzenie receptur, koszty personelu, koszty operacyjne	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-11-2026	10:45	12:30	01:45
35 z 40 Food Cost – zastosowanie, zaburzenia kosztów	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-11-2026	12:30	13:30	01:00
36 z 40 -	Przerwa	-	20-11-2026	13:30	14:00	00:30
37 z 40 Inwentaryzacja, straty w produkcji, kontrola strat	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-11-2026	14:00	15:15	01:15
38 z 40 -	Przerwa	-	20-11-2026	15:15	15:30	00:15
39 z 40 Koszty pracownicze, zarządzanie sprzedażą	Zajęcia	Edyta Okroj-Wierzbicka	20-11-2026	15:30	16:30	01:00
40 z 40 -	Walidacja	-	20-11-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	34:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

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, jeżeli 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	3 683,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 994,31 PLN
Koszt osobogodziny brutto	92,08 PLN
Koszt osobogodziny netto	74,86 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Edyta Okroj-Wierzbicka

Trenerka Akademii Gastronomii z 8-letnim doświadczeniem szkoleniowym w branży HoReCa. Absolwentka studiów magisterskich na kierunku zarządzanie, ze specjalizacją psychologia w biznesie. Od ponad 12 lat zarządza zespołami, w tym w strukturach gastronomicznych. W pracy łączy wiedzę psychologiczną z praktycznym podejściem do rozwoju kompetencji managerskich i przywódczych. Przeszkoliła ponad 15 000 osób - właścicieli restauracji, liderów i managerów - wspierając ich w budowaniu efektywnych zespołów i doskonaleniu zarządzania.

Żołżycielka i właścicielka grupy marek: Akademia Gastronomii, Akademia dla Hoteli i Akademia PRO.

Jej szkolenia wyróżnia autentyczność, skuteczność narzędzi i wysoki poziom zaangażowania uczestników.

Osoba prowadząca posiada doświadczenie zawodowe zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat w obszarze gastronomii, w tym w zarządzaniu lokalem gastronomicznym, nadzorowaniu pracy zespołu, kontroli kosztów (food cost i koszty personelu), analizie wyników sprzedaży oraz optymalizacji przychodów i rentowności lokalu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Informacje dodatkowe

Cena usługi podana jest w wartości netto. Do ceny doliczany jest podatek VAT 23%.

W przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych, usługa korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. b ustawy o VAT.

Adres

ul. Okopowa 59
01-043 Warszawa
woj. mazowieckie

Szkolenie odbędzie się w sali szkoleniowej Kampusu Vizja Park. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Akademia Gastronomii

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 780 760 240