



Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



Szkolenie - Rentowna gastronomia Food cost i Bar cost bez tajemnic

Numer usługi 2021/01/13/14311/903585

Rzeszów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

16 h

23.09.2024 do 24.09.2024

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Właściciele restauracji, menedżerowie gastronomiczni, szefowie kuchni i barmenowie. Dla 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	22-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest umożliwienie uczestnikom opanowania zaawansowanych technik obliczania i optymalizacji kosztów surowców spożywczych i napojów alkoholowych w gastronomii, umożliwiając im skuteczne zarządzanie finansami, podnosząc rentowność i efektywność operacyjną swojego biznesu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- nabycie wiedzy w zakresie obliczania, interpretacji i zastosowania wskaźnika food cost i bar cost	- liczy, interpretuje i stosuje wskaźniki food cost i bar cost	Obserwacja w warunkach symulowanych
nabycie kompetencji zarządczych dotyczących pracy zespołu i działu controllingu	planuje zakres prac zespołu i controllingu	Obserwacja w warunkach symulowanych
- nabycie kompetencji społecznych i komunikacyjnych w zakresie koordynacji procesów operacyjnych	współpracuje z zespołem w roli osoby koordynującej i nadzorującej procesy operacyjne	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Usługa adresowana jest do właścicieli restauracji, menedżerów gastronomi i szefów kuchni. Do tych, którzy pragną zrozumieć i skutecznie zarządzać kosztami produktów spożywczych i alkoholowych, poprawiając rentowność swojego biznesu gastronomicznego.

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.

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.

Szkolenie objemy następujący zakres tematyczny:

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

Aktywny udział szkoleniu pozwoli uczestników na uzyskanie poniższych efektów - które zostaną zweryfikowane podczas praktycznych ćwiczeń.

- nabycia wiedzy w zakresie obliczania, interpretacji i zastosowanie wskaźnika *food cost*.
- nabycia umiejętności z zakresu planowania zakresu prac zespołu i controllingu procesów w gastronomii.
- uzyskania kompetencji w obszarze współpracy z innymi członkami zespołu oraz roli osoby koordynującej i nadzorującej procesy operacyjne.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 organizacja działalności gastronomii – zasady i sposoby;	Paweł Iskrzycki	23-09-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 11 planowanie i organizacja zatrudnienia;	Paweł Iskrzycki	23-09-2024	09:00	10:00	01:00
3 z 11 znaczenie personelu serwisowego – kelner czy podający do stołu;	Paweł Iskrzycki	23-09-2024	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 11 zwiększanie sprzedaży w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	23-09-2024	12:00	14:00	02:00
5 z 11 rentowne śniadania hotelowe – bufet i nie tylko;	Paweł Iskrzycki	23-09-2024	14:00	16:00	02:00
6 z 11 skuteczna inwentaryzacja jako narzędzie kontroli kosztów;	Paweł Iskrzycki	24-09-2024	08:00	09:00	01:00
7 z 11 nadużycia w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	24-09-2024	09:00	10:00	01:00
8 z 11 narzędzia i sposoby zapobiegania nadużyciom i niegospodarność i;	Paweł Iskrzycki	24-09-2024	10:00	12:00	02:00
9 z 11 zasady obliczania, interpretacja i zastosowanie wskaźnika food cost;	Paweł Iskrzycki	24-09-2024	12:00	14:00	02:00
10 z 11 controlling jako system wczesnego ostrzegania w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	24-09-2024	14:00	15:30	01:30
11 z 11 Weryfikacja efektów uczenia	-	24-09-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

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 w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje) co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem i wiedzą w branży gastronomicznej.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kciem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej znajomości branży gastronomicznej.

Wymagania techniczno-sprzętowe:

Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość korzystania z komputera z dostępem do Internetu.

Informacje dodatkowe

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

Adres

ul. Rynek 13-14
35-064 Rzeszów
woj. podkarpackie

Hotel Ambadorski

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105