Możliwość dofinansowania

HOTELE PLUS

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

3 075,00 PLN brutto
2 500,00 PLN netto
192,19 PLN brutto/h
156,25 PLN netto/h

Rzeszów / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
16 h
23.06.2025 do 24.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Właściciele restauracji, menedżerowie gastronomiczni, szefowie kuchni i barmani. Usługa skierowana 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	22-06-2025
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 potwierdzenie przygotowania do użycia zaawansowanych technik obliczania i optymalizacji kosztów surowców spożywczych i napojów alkoholowych w gastronomii, umożliwiając im 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
Analizuje czynniki wpływające na rentowność gastronomii.	Identyfikuje kluczowe czynniki wpływające na rentowność gastronomii, takie jak koszty surowców, marże czy marnotrawstwo.	Wywiad swobodny
	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
Planuje menu w sposób optymalizujący koszty i zwiększający zyski.	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
	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 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

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.

Szkolenie adresowane jest do właścicieli restauracji, menedżerów gastronomii, szefów kuchni i barmanów. Usługa skierowana rónież 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.

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 przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 organizacja działalności gastronomii – zasady i sposoby;	Paweł Iskrzycki	23-06-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 15 planowanie i organizacja zatrudnienia;	Paweł Iskrzycki	23-06-2025	09:00	10:00	01:00
3 z 15 Przerwa	Paweł Iskrzycki	23-06-2025	10:00	10:15	00:15
4 z 15 znaczenie personelu serwisowego – kelner czy podający do stołu;	Paweł Iskrzycki	23-06-2025	10:15	12:00	01:45
5 z 15 zwiększanie sprzedaży w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	23-06-2025	12:00	13:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 15 Przerwa	Paweł Iskrzycki	23-06-2025	13:30	14:00	00:30
7 z 15 rentowne śniadania hotelowe – bufet i nie tylko;	Paweł Iskrzycki	23-06-2025	14:00	16:00	02:00
8 z 15 skuteczna inwentaryzacja jako narzędzie kontroli kosztów;	Paweł Iskrzycki	24-06-2025	08:00	09:00	01:00
9 z 15 nadużycia w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	24-06-2025	09:00	10:00	01:00
10 z 15 Przerwa	Paweł Iskrzycki	24-06-2025	10:00	10:15	00:15
11 z 15 narzędzia i sposoby zapobiegania nadużyciom i niegospodarności;	Paweł Iskrzycki	24-06-2025	10:15	12:00	01:45
12 z 15 zasady obliczania, interpretacja i zastosowanie wskaźnika food cost;	Paweł Iskrzycki	24-06-2025	12:00	13:30	01:30
13 z 15 Przerwa	Paweł Iskrzycki	24-06-2025	13:30	14:00	00:30
14 z 15 controlling jako system wczesnego ostrzegania w gastronomii;	Paweł Iskrzycki	24-06-2025	14:00	15:30	01:30
15 z 15 Weryfikacja efektów uczenia - walidacja	-	24-06-2025	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 certyfikat oraz pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie, 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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja

Kontakt

Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl
Telefon (+48) 519 147 105