



CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu

Numer usługi 2025/02/22/179308/2576319

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 13.10.2025 do 13.10.2025

1 032,00 PLN brutto

1 032,00 PLN netto

129,00 PLN brutto/h

129,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: Szefów kuchni i menedżerów restauracji, którzy chcą precyzyjnie kontrolować koszty produkcji, analizować rentowność dań i optymalizować menu pod kątem zysków. Kucharzy: którzy chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie zarządzania kosztami i recepturami, podnosząc tym samym standardy swojej pracy. Zdobycie tych umiejętności to nie tylko sposób na podniesienie kwalifikacji, co może być cennym atutem do CV, ale także szansa na lepsze możliwości zawodowe, takie jak awans na szefa kuchni lub uzyskanie lepszej pracy w branży. Właściciele lokali gastronomicznych pragnących lepiej zarządzać finansami swojej restauracji i maksymalizować rentowność poprzez skuteczne monitorowanie food costu. Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	06-10-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi	8
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

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu” przygotowuje uczestnika do analizowania struktury kosztów, tworzenia receptur kontrolujących food cost, identyfikowania ukrytych kosztów oraz optymalizowania cen dań i współpracy z dostawcami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii.	• Wymienia podstawowe grupy kosztów w gastronomii (surowce, personel, operacyjne), • Opisuje zależności między kategoriami kosztów a rentownością lokalu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Definiuje pojęcie i składniki food costu.	• Wskazuje różnice między food costem teoretycznym a rzeczywistym, • Rozróżnia składniki wchodzące w skład food costu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje wpływ ubytku produkcyjnego na koszty.	• Określa metody liczenia ubytków produkcyjnych, • Uzasadnia konieczność monitorowania strat produkcyjnych w kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje receptury z uwzględnieniem kontroli kosztów surowca.	• Dobiera składniki zgodnie z założonym kosztem porcji, • Kalkuluje koszt surowca na podstawie receptury i cen jednostkowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Identyfikuje ukryte koszty w gastronomii.	• Wymienia przykłady kosztów ukrytych (np. nieewidencjonowane straty, marnotrawstwo), • Wyjaśnia konsekwencje braku kontroli nad kosztami dodatkowymi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają 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. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

DZIEŃ 1

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Koszty przypraw, olejów, dekoracji: zasady rozliczania
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych: 1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia, w tym 4 godziny teorii i 4 godziny praktyki.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu głównego:

- zaliczenie testu teoretycznego na poziomie 75%

Usługa jest dedykowana dla:

Szkolenie przeznaczone jest dla:

Szefów kuchni i menedżerów restauracji, którzy chcą precyzyjnie kontrolować koszty produkcji, analizować rentowność dań i optymalizować menu pod kątem zysków.

Kucharzy: którzy chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie zarządzania kosztami i recepturami, podnosząc tym samym standardy swojej pracy. Zdobywanie tych umiejętności to nie tylko sposób na podniesienie kwalifikacji, co może być cennym atutem do CV, ale także szansa na lepsze możliwości zawodowe, takie jak awans na szefa kuchni lub uzyskanie lepszej pracy w branży.

Właściciele lokali gastronomicznych pragnących lepiej zarządzać finansami swojej restauracji i maksymalizować rentowność poprzez skuteczne monitorowanie food costu.

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Struktura kosztów i podstawy kontroli Food Costu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	13-10-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Przerwa	-	13-10-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 8 Znaczenie receptur i ubytków produkcyjnych w zarządzaniu kosztami (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	13-10-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 8 Przerwa	-	13-10-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Rozliczanie dodatków, inwentaryzacja i ukryte koszty (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	13-10-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa	-	13-10-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Monitorowanie cen, negocjacje z dostawcami i analiza sprzedaży (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	13-10-2025	15:30	16:45	01:15
8 z 8 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	13-10-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 032,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 032,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	129,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	129,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM.

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lun 4-rdzeniowy)

System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10) Mac wersja 10.13,

Przeglądarka internetowa GOOGLE Chrome, Mozilla,Firefox

Stale łącze internetowe o prędkości 1,5 mbps

kamera, mikrofon i głośniki lub słuchawki,(ZOOM współpracuje z wszystkimi wbudowanymi w laptopy kamerami).Nie jest wymagana instalacja oprogramowania ani umiejętności informatyczne, aby dołączyć się do szkolenia.

Dołączenie następuje poprzez kliknięcie w indywidualny link wysłany mailem do uczestnika projektu przed szkoleniem. Uczestnik szkolenia każdorazowo przed zajęciami grupowymi otrzymuje zaproszenie na spotkanie on-line.

Kontakt



Rafał Grzegorzek

E-mail chefsapiens@gmail.com

Telefon (+48) 505 377 547