



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

Brak ocen dla tego dostawcy

Szef Kuchni - Poziom 2 Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna

Numer usługi 2025/04/25/179308/2710886

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 29.09.2025 do 14.10.2025

3 800,00 PLN brutto

3 800,00 PLN netto

118,75 PLN brutto/h

118,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie kontroli kosztów, zarządzania budżetem kuchni oraz zwiększania efektywności operacyjnej. Szkolenie dostarcza wiedzy na temat optymalizacji kosztów surowców i pracy zespołu, tworzenia skutecznych receptur oraz świadomego zarządzania rentownością kuchni. Kucharzy: którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę z zakresu zarządzania kosztami w gastronomii, food costu oraz organizacji procesów kuchennych. Uczestnictwo w szkoleniu to także szansa na rozwój zawodowy i przygotowanie się do objęcia Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	22-09-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	32

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji: Usługa szkoleniowa „SzeF Kuchni – Poziom 2: Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna” przygotowuje uczestnika do analizowania struktury kosztów, planowania pracy zespołu, optymalizowania procesów kuchennych i budżetowych oraz zarządzania efektywnością operacyjną w gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii ze szczególnym uwzględnieniem kosztów personelu.	• Wymienia składniki kosztów pracy w gastronomii (Labour Cost), • Rozróżnia stałe i zmienne składniki kosztów personelu, • Uzasadnia znaczenie kontroli kosztów pracy w działalności kuchni.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje czynniki wpływające na poziom kosztów pracowniczych w kuchni.	• Wskazuje czynniki podnoszące lub obniżające koszty pracy, • Porównuje różne formy zatrudnienia pod kątem ich wpływu na koszty, • Ocenia wpływ systemów premiowych i napiwków na motywację i budżet.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Planuje grafik pracy zespołu kuchennego zgodnie z zasadami efektywnego zarządzania personelem.	• Wskazuje zasady tworzenia grafików tygodniowych i miesięcznych, • Rozróżnia modele pracy w kuchni oraz ich wpływ na efektywność, • Charakteryzuje aspekty prawne związane z planowaniem czasu pracy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Organizuje pracę w kuchni zgodnie z zasadami ergonomii i optymalizacji procesów.	• Opisuje podział stref pracy w kuchni, • Wyjaśnia znaczenie ergonomii i jej wpływ na wydajność, • Wskazuje sprzęty i rozwiązania poprawiające organizację miejsca pracy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Projektuje harmonogramy pracy kuchni uwzględniające dzienne, tygodniowe i miesięczne zadania.	• Definiuje typy harmonogramów i ich funkcje, • Ocenia korzyści z planowania mise en place i obróbki potraw, • Charakteryzuje wpływ dyscypliny i podziału odpowiedzialności na realizację planów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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. niewidencjonowane straty, marnotrawstwo), • Wyjaśnia konsekwencje braku kontroli nad kosztami dodatkowymi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Definiuje podstawowe pojęcia finansowe związane z działalnością gastronomiczną.	• Rozróżnia pojęcia: przychód, koszt, zysk brutto i netto. • Charakteryzuje zależności między przychodami a kosztami działalności gastronomicznej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Oblicza marżę gastronomiczną i interpretuje jej znaczenie dla rentowności.	• Oblicza marżę gastronomiczną na podstawie danych liczbowych. • Uzasadnia, jakie działania mogą wpłynąć na zwiększenie marży.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje składniki budżetu operacyjnego i ich wpływ na koszty kuchni.	• Charakteryzuje główne grupy kosztów operacyjnych w gastronomii. • Ocena, które elementy budżetu generują największe obciążenia finansowe.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje techniki ograniczania kosztów operacyjnych w kuchni.	• Wymienia przykłady działań optymalizujących koszty kuchni. • Uzasadnia, które techniki mogą być zastosowane w konkretnych sytuacjach gastronomicznych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) w zarządzaniu kuchnią.	• Wymienia najważniejsze KPI dla kuchni gastronomicznej (np. food cost, labour cost, sprzedaż na godzinę). • Wyjaśnia, jak konkretne wskaźniki wpływają na decyzje menedżerskie.	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 odbytym szkoleniu 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

- Struktura kosztów w gastronomii – omówienie składników.
- Co wchodzi w skład LC (Labour Cost).
- Czynniki wpływające na koszty personelu w lokalu.
- Jak ograniczać koszty pracy – praktyczne zasady.
- Znaczenie form zatrudnienia w kosztach pracowniczych.
- Współpraca z działem kadr – kluczowe aspekty.
- Systemy premiowe i prowizje – motywacja pracowników.
- Omówienie napiwków i ich znaczenia w pracy zespołu.
- Tworzenie grafiku pracy – zasady i dobre praktyki.
- Grafik tygodniowy i miesięczny – planowanie czasu.
- Aspekty prawne tworzenia grafików pracy.
- Modele pracy i ich wpływ na wydajność zespołu.
- Automatyzacja procesów – oszczędność czasu.

DZIEŃ 2

- Zarządzanie czasem i ustalanie priorytetów.
- Hierarchia w kuchni – role i ich znaczenie.
- Strefy pracy w kuchni – podział i optymalizacja.
- Ergonomia kuchni – zasady poprawy wydajności.
- Rodzaje sprzętu zwiększającego ergonomię pracy.
- Harmonogramy dzienne, tygodniowe i miesięczne.
- Standaryzacja pracy na kuchni
- Mise en place – organizacja miejsca pracy.
- Planowanie potraw z wyprzedzeniem.
- Obróbka termiczna – wydajność w procesach kuchennych.
- Dyscyplina pracy – klucz do efektywności.
- Przełamywanie monotonii i odpowiedzialności w kuchni.

DZIEŃ 3

- 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: strategię na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskowych pozycji w menu

DZIEŃ 4

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.
- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.
- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.
- Analiza sprzedaży – dania, goście, godziny szczytu.
- Checklista finansowa dla szefa kuchni – krok po kroku.
- Zrozumienie KPI – kluczowe wskaźniki dla zarządzania kuchnią.

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

Szkolenie trwa 32 godzin zegarowych, w tym 12 godziny teorii i 20 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:

Szefów kuchni i ich zastępców: którzy chcą rozwijać swoje kompetencje w zakresie kontroli kosztów, zarządzania budżetem kuchni oraz zwiększania efektywności operacyjnej. Szkolenie dostarcza wiedzy na temat optymalizacji kosztów surowców i pracy zespołu, tworzenia skutecznych receptur oraz świadomego zarządzania rentownością kuchni.

Kucharzy: którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę z zakresu zarządzania kosztami w gastronomii, food costu oraz organizacji procesów kuchennych. Uczestnictwo w szkoleniu to także szansa na rozwój zawodowy i przygotowanie się do objęcia

Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Struktura kosztów pracy i elementy Labour Cost (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	29-09-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 31 Przerwa	-	29-09-2025	11:00	11:10	00:10
3 z 31 Czynniki wpływające na koszty personelu i formy zatrudnienia (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	29-09-2025	11:10	13:00	01:50
4 z 31 Przerwa	-	29-09-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 31 Systemy premiowe, napiwki (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	29-09-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 31 Przerwa	-	29-09-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 31 Tworzenie grafików pracy i automatyzacja procesów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	29-09-2025	15:30	17:00	01:30
8 z 31 Zarządzanie czasem, priorytetami i strukturą zespołu kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	30-09-2025	09:00	11:00	02:00
9 z 31 Przerwa	-	30-09-2025	11:00	11:10	00:10
10 z 31 Ergonomia i organizacja przestrzeni pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	30-09-2025	11:10	13:00	01:50
11 z 31 Przerwa	-	30-09-2025	13:00	13:30	00:30
12 z 31 Harmonogramy pracy i standaryzacja procesów kuchennych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	30-09-2025	13:30	15:15	01:45
13 z 31 Przerwa	-	30-09-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 31 Mise en place, planowanie produkcji i dyscyplina pracy (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	30-09-2025	15:30	16:45	01:15
15 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	30-09-2025	16:45	17:00	00:15
16 z 31 Struktura kosztów i podstawy kontroli Food Costu (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	13-10-2025	09:00	11:00	02:00
17 z 31 Przerwa	-	13-10-2025	11:00	11:10	00:10
18 z 31 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
19 z 31 Przerwa	-	13-10-2025	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 31 Rozliczanie dodatków, inwentaryzacja i ukryte koszty (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	13-10-2025	13:30	15:15	01:45
21 z 31 Przerwa	-	13-10-2025	15:15	15:30	00:15
22 z 31 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
23 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	13-10-2025	16:45	17:00	00:15
24 z 31 Podstawy finansów w gastronomii – przychody, koszty i zysk (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	09:00	11:00	02:00
25 z 31 Przerwa	-	14-10-2025	11:00	11:10	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 31 Marża gastronomiczna i budżet operacyjny – składniki i analiza (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	11:10	13:00	01:50
27 z 31 Przerwa	-	14-10-2025	13:00	13:30	00:30
28 z 31 Techniki ograniczania kosztów operacyjnych i projektowanie zysku (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	13:30	15:15	01:45
29 z 31 Przerwa	-	14-10-2025	15:15	15:30	00:15
30 z 31 Cele sprzedażowe, analiza wyników i kluczowe wskaźniki KPI (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	-	14-10-2025	15:30	16:45	01:15
31 z 31 Walidacja - Test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem	-	14-10-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	118,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	118,75 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