



Zarządzanie kosztami personelu i organizacja pracy w kuchni

Numer usługi 2025/12/16/179308/3216011

1 620,00 PLN brutto

1 620,00 PLN netto

101,25 PLN brutto/h

101,25 PLN netto/h

CHEFSAPIENS

RAFAŁ

GRZEGORZEK

★★★★★ 5,0 / 5

2 oceny

📄 Usługa szkoleniowa

📺 zdalna w czasie rzeczywistym

🕒 16:00 h

📅 14.09.2026 do 15.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla:

- **Szefów kuchni, Zastępców Szefa Kuchni**, którzy chcą skutecznie zarządzać kosztami personelu, tworzyć optymalne grafiki pracy oraz standaryzować procesy w kuchni, zwiększając wydajność zespołu i kontrolując wydatki.
- **Kucharzy**, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie organizacji pracy i zarządzania czasem. Zdobycie tych kompetencji podnosi standard ich pracy, co może być kluczowym krokiem w drodze do awansu lub zmiany pracy na bardziej prestiżową.
- **Właściciele lokali gastronomicznych**, którzy pragną lepiej zarządzać finansami swojego biznesu, minimalizując koszty personelu i poprawiając organizację pracy w swojej restauracji.
- Usługa adresowana również do uczestników projektu „**Kierunek – Rozwój**”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "**Małopolski pociąg do kariery - sezon 1**" i Uczestników Projektu "**Nowy start w Małopolsce z EURESem**

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

07-09-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi

16

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: Celem usługi szkoleniowej „Zarządzanie kosztami personelu i organizacja pracy w kuchni” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie elementów wpływających na koszty pracy w kuchni, identyfikowanie zasad planowania efektywnej organizacji zespołu, wskazywanie sposobów optymalizacji grafików i procesów oraz znajomość metod zwiększających wydajność i oszczędność kosztów.

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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje harmonogramy pracy kuchni uwzględniające dzienne, tygodniowe i miesięczne zadania.	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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

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.
- Grafiki 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.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego: Po zakończeniu szkolenia przewidziana jest walidacja nabytej wiedzy w postaci jednego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABCD), którego wynik generowany jest automatycznie. Warunkiem zaliczenia szkolenia jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Struktura kosztów pracy i elementy Labour Cost (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 7 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	11:00	11:20	00:20
3 z 7 Czynniki wpływające na koszty personelu i formy zatrudnienia (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	11:20	13:00	01:40
4 z 7 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 7 Systemy premiowe, napiwki (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 7 Przerwa	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	15:15	15:40	00:25
7 z 7 Tworzenie grafików pracy i automatyzacja procesów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini - wykład)	Bartłomiej Pawlikowski	15-09-2026	15:40	17:00	01:20

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 620,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	101,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	101,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bartłomiej Pawlikowski

Szef Kuchni w Stanicy Łowieckiej "Kniejówka" w Ownicach z 17-letnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Laureat prestiżowych konkursów kulinarnych, w tym zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski 2024 oraz Mistrzostw Polski w Dzikizynie 2024. Jego osiągnięcia obejmują również

zdobycie brązowego medalu na Kulinarnej Olimpiadzie w Erfurcie jako członek młodzieżowej kadry kulinarnej Polski OSSKiC, którą kierował Kurt Scheller.

Specjalizuje się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu, ze szczególnym zamiłowaniem do pracy z dziczyzną oraz ideą zero waste. Swoją karierę rozwijał w renomowanych restauracjach, a dziś dzieli się wiedzą jako mentor i szkoleniowiec. Prowadzi warsztaty gastronomiczne dla Szefów Kuchni i Kucharzy, inspirując ich do odkrywania własnej drogi w sztuce kulinarnej.

Jako Szef Kuchni, Bartłomiej stawia na wartości, które wykraczają poza techniczne umiejętności gotowania. Najważniejsze dla niego jest dawanie ludziom szczęścia przez jedzenie – momenty, kiedy widzi uśmiechy na twarzach gości. Uważa, że jedzenie ma niezwykłą moc tworzenia więzi i budowania relacji.

Szkoleniowiec spełnia wymagania Bazy Usług Rozwojowych w zakresie aktualności kwalifikacji i doświadczenia – posiada doświadczenie zawodowe lub nabyte kwalifikacje w okresie nie dłuższym niż 5 lat przed zgłoszeniem do BUR.

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

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami to 16 godzin zegarowych

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

Szkolenie stanowi część programu „**Szef Kuchni – Pełen pakiet kompetencji**”, w ramach którego realizowany jest również moduł „**Szef Kuchni – Organizacja, Koszty i Efektywność Operacyjna**”.

Uczestnicy mają możliwość wyboru pojedynczego szkolenia, modułu zgodnie ze swoimi potrzebami lub udziału w pełnym pakiecie

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% cena netto = cena brutto. Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT lub § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

Jednocześnie Sprzedawca korzysta ze zwolnienia podmiotowego z podatku VAT na podstawie art. 113 ustawy o VAT.

W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych cena netto = cena brutto – VAT nie jest doliczany z uwagi na zwolnienie podmiotowe z VAT.

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