



"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

★★★★★ 4,9 / 5

57 ocen

Szef kuchni: food cost, zarządzanie, menu.

Numer usługi 2026/03/04/191735/3379107

2 706,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

135,30 PLN brutto/h

110,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

📍 Łódź-Śródmieście

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 11.05.2026 do 12.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- kucharzy aspirujących do roli szefa kuchni,
- szefów kuchni, którzy chcą uporządkować i rozwinąć kompetencje zarządcze,
- właścicieli restauracji oraz managerów gastronomii odpowiedzialnych za wyniki finansowe lokalu.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

08-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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

Celem szkolenia jest nabycie kompetencji w zakresie zarządzania gastronomią, w szczególności planowania i organizacji pracy kuchni, zarządzania zespołem, projektowania menu oraz kontroli kosztów produkcji gastronomicznej (food cost i prime cost).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna zasady kalkulacji food cost i prime cost w gastronomii.	Uczestnik wyjaśnia podstawowe pojęcia oraz wskazuje elementy składowe kosztu potrawy.	Test teoretyczny
Uczestnik zna zasady projektowania menu w kontekście rentowności i koncepcji gastronomicznej.	Uczestnik omawia zasady tworzenia menu oraz ich wpływ na sprzedaż i wynik finansowy.	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje kalkulację food cost i prime cost dla potraw.	Uczestnik oblicza koszt potrawy na podstawie dostarczonych danych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik opracowuje menu dopasowane do założeń konceptu gastronomicznego.	Uczestnik przygotowuje propozycję menu uwzględniającą strukturę dań i ich rentowność.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik współpracuje z zespołem przy planowaniu koncepcji gastronomicznej.	Uczestnik aktywnie uczestniczy w pracy zespołowej i komunikuje swoje propozycje.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik podejmuje decyzje organizacyjne związane z funkcjonowaniem kuchni.	Uczestnik proponuje rozwiązania organizacyjne adekwatne do przedstawionej sytuacji.	Wywiad swobodny

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?

Program

Program szkolenia obejmuje zagadnienia związane z zarządzaniem gastronomią z perspektywy szefa kuchni, w szczególności w zakresie planowania działalności, zarządzania zespołem, projektowania menu oraz kontroli kosztów produkcji gastronomicznej.

Szkolenie łączy część teoretyczną z praktyczną, umożliwiając uczestnikom nabycie kompetencji możliwych do wykorzystania w pracy zawodowej.

Część teoretyczna:

- Zasady tworzenia koncepcji gastronomicznej i organizacji pracy kuchni
- Struktura i funkcjonowanie zespołu kuchennego
- Podstawy zarządzania personelem (rekrutacja, planowanie zatrudnienia, organizacja pracy)
- Zasady projektowania menu w odniesieniu do konceptu gastronomicznego
- Metody kalkulacji food cost i prime cost
- Zasady kontroli kosztów produkcji gastronomicznej
- Współpraca kuchni z innymi działami restauracji (serwis, marketing, księgowość, HR)
- Podstawy gospodarki magazynowej i zarządzania surowcem.

Część praktyczna:

- Opracowanie koncepcji gastronomicznej dla wybranego konceptu gastronomicznego
- Przygotowanie propozycji menu z uwzględnieniem struktury dań i ich rentowności
- Wykonanie kalkulacji food cost i prime cost dla wybranych potraw
- Opracowanie planu zatrudnienia oraz grafiku pracy zespołu kuchni
- Analiza zależności kosztowych i organizacyjnych w funkcjonowaniu kuchni
- Rozwiązywanie sytuacji problemowych związanych z zarządzaniem pracą kuchni i zespołu.

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych (45 min).

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy wliczają się w liczbę godzin usługi.

Przerwy mogą ulec przesunięciu ze względu na tempo pracy uczestników.

Uzasadnienie do specyfiki harmonogramu: ze względu na specyfikę procesów kulinarnych harmonogram szkolenia ma charakter orientacyjny i elastyczny.

Czas trwania poszczególnych etapów może różnić się w zależności od warunków technologicznych i wyników pracy uczestników.

Proces przygotowania potraw prowadzony jest w sposób ciągły i dynamiczny, pod stałym nadzorem trenera.

Każdy uczestnik ma do dyspozycji stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do zarządzania gastronomią: koncepcja gastronomiczna, rodzaje kuchni, warunki funkcjonowania restauracji.	Maciej Kowalski	11-05-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 11 Projektowanie menu: kreacja menu, zaopatrzenie, rodzaje serwisu.	Maciej Kowalski	11-05-2026	12:00	13:00	01:00
3 z 11 Przerwa	Maciej Kowalski	11-05-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 11 Podstawy kalkulacji gastronomicznej: food cost, prime cost, marżowanie potraw.	Maciej Kowalski	11-05-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 11 Rozbiór tuszy jagnięcej i wykorzystanie elementów rozbiór łososia (zero waste) gospodarka warzywami.	Maciej Kowalski	11-05-2026	15:00	18:00	03:00
6 z 11 Zarządzanie kosztami gastronomii: kalkulacje kosztów, gospodarka magazynowa, inwentaryzacja.	Maciej Kowalski	12-05-2026	09:00	10:30	01:30
7 z 11 Plan zatrudnienia i grafiki pracy.	Maciej Kowalski	12-05-2026	10:30	12:30	02:00
8 z 11 Przerwa	Maciej Kowalski	12-05-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 11 Współpraca między działami restauracji.	Maciej Kowalski	12-05-2026	13:00	14:00	01:00
10 z 11 Lalkulacja food cost i prime cost dla potraw gospodarka produktem i zero waste.	Maciej Kowalski	12-05-2026	15:00	16:30	01:30
11 z 11 Walidacja	-	12-05-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 706,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	135,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	110,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Kowalski

Szef kuchni hotelu Kolumna Park w Łodzi, posiadający wieloletnie doświadczenie zawodowe w gastronomii.

Doświadczenie zdobywał w obiektach gastronomicznych, w tym w Andel's Hotel, Restauracji u Kretchmera w Hotelu Tobacco oraz Restauracji Róża Wiatrów.

Specjalizuje się w kuchni polskiej, w tym w jej nowoczesnej interpretacji, z uwzględnieniem tradycji kulinarnej regionu oraz współczesnych technik przygotowywania potraw.

Posiada doświadczenie w organizacji pracy zespołu kuchennego oraz w przygotowywaniu dań w

warunkach restauracyjnych.

Prowadzi szkolenia dla pracowników branży gastronomicznej, rozwijając ich kompetencje w zakresie technik kulinarnych oraz organizacji pracy w kuchni.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce.
- Skrypt z recepturami.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Kawę, herbatę, wodę -dostępne w lobby.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób, które zajmują się zawodowo tematem, oraz chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.

Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn.20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest przez osobę nieprowadzącą szkolenia, co zapewnia rozdzielenie procesu kształcenia od walidacji. Walidacja odbywa się w oparciu o zdefiniowane efekty uczenia się, kryteria ich weryfikacji oraz przypisane metody walidacji.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

91-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

Kontakt



Katarzyna Majewska

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116