



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

Food Cost i nowoczesne zarządzanie kosztami z wykorzystaniem Excela - szkolenie dla branży gastronomicznej

Numer usługi 2026/03/13/17498/3404005

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 14:00 h

📅 17.07.2026 do 17.07.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób związanych z branżą gastronomiczną, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje niezbędne do uzyskania kwalifikacji „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Szkolenie przeznaczone jest w szczególności dla:

- **właścicieli i managerów** restauracji, kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych,
- **szeffów kuchni, kucharzy i liderów produkcji**, którzy odpowiadają za planowanie receptur, zakupy i nadzór nad kosztami,
- **pracowników działów zakupów, kontroli jakości oraz food cost controllerów**,
- **osób wdrażających systemy kontroli kosztów, recepturowania i analityki gastronomicznej**,
- **osób planujących otwarcie własnej działalności gastronomicznej**, które chcą od początku budować rentowny model biznesowy.

Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób z doświadczeniem w gastronomii, jak i dla osób rozwijających swoje kompetencje w kierunku zarządzania kosztami, analizą danych oraz optymalizacją procesów produkcyjnych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

11-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 wyposażenie uczestników w praktyczne umiejętności samodzielnej analizy food cost, tworzenia kalkulacji recepturowych, prognozowania marży, kontroli strat i optymalizacji kosztów zgodnie z zasadami zero waste oraz w oparciu o narzędzia cyfrowe (MS Excel).

Uczestnik nabywa kwalifikację: „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawowe pojęcia w nomenklaturze ekonomii w branży gastronomicznej	wyjaśnia kluczowe pojęcia food cost, marża, koszt porcji, koszty stałe i zmienne	Wywiad swobodny
Ocenia wpływ strat technologicznych na rentowność produkcji	Ocenia przykładowe sytuacje strat i ich konsekwencje finansowe	Wywiad swobodny
Charakteryzuje zasady budowy receptur oraz kart technologicznych	Opracowuje przykładową kartę technologiczną według wzoru	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia narzędzia analityczne wykorzystywane do kontroli kosztów	Dobiera narzędzia Excela odpowiednie do typu analizy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia zasady organizacji systemu zarządzania surowcami i magazynem	charakteryzuje zestaw rekomendacji poprawiających organizację pracy	Wywiad swobodny
Komponuje rozwiązania ograniczające straty surowcowe zgodnie z zasadami zero waste	Prezentuje propozycje redukcji strat dla wybranej receptury	Prezentacja
Sporządza kalkulacje food cost dla minimum trzech receptur	Sporządza kompletny arkusz kalkulacyjny z poprawnymi formułami	Prezentacja
Tworzy receptury i karty technologiczne w Excelu	Tworzy strukturalnie poprawne tabele, formuły i przeliczenia	Prezentacja
Analizuje koszty produkcji, ceny i marże	Prezentuje interpretację wyników analizy kosztowej dla menu	Prezentacja
Wdraża narzędzia kontroli strat surowcowych	Stosuje mechanizmy kontroli strat do przygotowanego arkusza	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opracowuje analizę menu pod kątem rentowności	Opracowuje klasyfikację dań oraz rekomendacje zmian	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia dane kosztowe pod kątem podejmowania decyzji ekonomicznych	uzasadnia wybór strategii cenowej	Wywiad swobodny
Organizuje proces produkcji z zastosowaniem innowacji operacyjnych	charakteryzuje propozycję zmian organizacyjnych	Wywiad swobodny
Prezentuje postawy wspierające gospodarowanie surowcami w duchu zielonej gospodarki	charakteryzuje elementy zero waste wdrożone w projekcie końcowym	Wywiad swobodny
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku gastronomicznym	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Usługa skierowana jest do osób związanych z branżą gastronomiczną, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje niezbędne do uzyskania kwalifikacji „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Szkolenie przeznaczone jest w szczególności dla:

- **właścicieli i managerów** restauracji, kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych,
- **szeefów kuchni, kucharzy i liderów produkcji**, którzy odpowiadają za planowanie receptur, zakupy i nadzór nad kosztami,
- **pracowników działów zakupów, kontroli jakości oraz food cost controllerów**,
- **osób wdrażających systemy kontroli kosztów, recepturowania i analityki gastronomicznej**,
- **osób planujących otwarcie własnej działalności gastronomicznej**, które chcą od początku budować rentowny model biznesowy.

Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób z doświadczeniem w gastronomii, jak i dla osób rozwijających swoje kompetencje w kierunku zarządzania kosztami, analizą danych oraz optymalizacją procesów produkcyjnych.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

WPROWADZENIE I FUNDAMENTY FOOD COST (14h)

1. Wprowadzenie – 2h

- Rola kontroli kosztów w gastronomii.
- Dlaczego restauracje tracą pieniądze?
- Food cost a zero waste i efektywność zasobów.

2. Pojęcia i podstawy kosztowe – 1h

- food cost %, CPM, marża, KPI.
- Koszty stałe i zmienne.
- Wpływ odpadów i strat na rentowność.

3. Karty technologiczne i receptury – 1 h praktyki

- Budowa receptury krok po kroku.
- Normy produkcyjne i straty technologiczne.
- Tworzenie receptur w Excelu (model od zera).

4. Przerwa – 0,5h

5. Warsztat praktyczny (Excel) – 1h

- Tabele surowców, ceny, gramatury.
- Automatyczne obliczenia kosztu porcji.
- Jak aktualizować koszt po zmianie cen.

6. Zasady budowania menu pod kątem food cost – 1h

- Jak dobrać marżę?
- Dania rentowne vs. nierentowne.
- Menu engineering – wprowadzenie.

7. Wprowadzenie - Zaawansowana analiza, excel, optymalizacja i menu engineering - 2h

- omówienie arkuszy

8. Straty, odpady i zero waste – 1h

- Jak je mierzyć i jak je ograniczać?
- Odpady produkcyjne a realny food cost.
- Procedury i checklisty.

9. Excel – narzędzia zaawansowane – 1h praktyki

- Formuły: SUMIF, VLOOKUP/XLOOKUP, tabele przestawne.
- Automatyczne aktualizowanie cen surowców.
- Model marżowy całej restauracji.

10. Przerwa – 0,5h

11. Menu Engineering – 1h

- analiza popularności i rentowności (Stars, Dogs, Plowhorses, Puzzles).
- zmiana układu menu, miksowanie marż.

12. Warsztat: pełna analiza menu – 1h

- każdy uczestnik tworzy analizę menu na podstawie własnych lub przykładowych danych.
- propozycje korekt cen i dań.

13. Egzamin końcowy – 1h

kalkulacja 3 własnych dań

- Każdy uczestnik tworzy 3 kalkulacje.
- Trener ocenia i koryguje.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie w arkuszu Excel.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół, krzesło. Uczestnik przywozi na szkolenie swój laptop z wgranym oprogramowaniem Excel.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestników w praktyczne umiejętności samodzielnej analizy food cost, tworzenia kalkulacji recepturowych, prognozowania marży, kontroli strat i optymalizacji kosztów zgodnie z zasadami zero waste oraz w oparciu o narzędzia cyfrowe (MS Excel). Uczestnik nabywa kwalifikację: „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Przywitanie, poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia, zasad pracy oraz kwalifikacji „Specjalista ds. Analizy Food Cost i Optymalizacji Produkcji Gastronomicznej”	Maciej Rosiński	17-07-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 15 Wprowadzenie do food cost: rola kontroli kosztów w gastronomii, przyczyny strat finansowych, zależność między food cost, zero waste i efektywnością zasobów	Maciej Rosiński	17-07-2026	08:15	09:45	01:30
3 z 15 Pojęcia i podstawy kosztowe: food cost %, CPM, marża, KPI, koszty stałe i zmienne, wpływ odpadów i strat produkcyjnych na rentowność	Maciej Rosiński	17-07-2026	09:45	10:30	00:45
4 z 15 Karty technologiczne i receptury: budowa receptury krok po kroku, normy produkcyjne, straty technologiczne, tworzenie receptury w Excelu	Maciej Rosiński	17-07-2026	10:30	11:15	00:45
5 z 15 Przerwa	Maciej Rosiński	17-07-2026	11:15	11:45	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 15 Warsztat praktyczny Excel: tabele surowców, ceny, gramatury, automatyczne obliczenia kosztu porcji, aktualizacja kosztu po zmianie cen chefmaciej@gmail.com 17-07-2026 11:45 12:30	Maciej Rosiński	17-07-2026	11:45	12:30	00:45
7 z 15 Budowanie menu pod kątem food cost: dobór marży, identyfikacja dań rentownych i nierentownych, wprowadzenie do menu engineering	Maciej Rosiński	17-07-2026	12:30	13:15	00:45
8 z 15 Zaawansowana analiza w Excelu: omówienie arkuszy, struktura danych, optymalizacja kosztów, przygotowanie do analizy menu engineering	Maciej Rosiński	17-07-2026	13:15	14:45	01:30
9 z 15 Straty, odpady i zero waste: pomiar strat, ograniczanie odpadów produkcyjnych, wpływ odpadów na realny food cost, procedury i checklisty	Maciej Rosiński	17-07-2026	14:45	15:30	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 15 Excel – narzędzia zaawansowane: SUMIF, VLOOKUP/XLOOKUP, tabele przestawne, automatyczne aktualizowanie cen surowców, model marżowy restauracji	Maciej Rosiński	17-07-2026	15:30	16:15	00:45
11 z 15 Przerwa	Maciej Rosiński	17-07-2026	16:15	16:45	00:30
12 z 15 Menu Engineering: analiza popularności i rentowności, klasyfikacja Stars, Dogs, Plowhorses, Puzzles, zmiana układu menu, miksowanie marż	Maciej Rosiński	17-07-2026	16:45	17:00	00:15
13 z 15 Warsztat: pełna analiza menu na podstawie własnych lub przykładowych danych, przygotowanie propozycji korekt cen, receptur i dań chefmaciej@gmail.com 17-07-2026 17:30 18:15	Maciej Rosiński	17-07-2026	17:00	17:45	00:45
14 z 15 Egzamin końcowy: praktyczne zadanie w Excelu – kalkulacja 3 własnych dań, obliczenie food cost, marży, ceny sprzedaży i wskazanie możliwości optymalizacji	Maciej Rosiński	17-07-2026	17:45	18:00	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Walidacja usługi: wywiad swobodny, ocena prezentacji, kalkulacji, obserwacja w warunkach symulowanych; podsumowanie szkolenia, omówienie wyników, wręczenie certyfikatów i zakończenie	-	17-07-2026	18:00	18:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafi nowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne;

Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z materiałami.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601