



Szkolenie: Analiza rentowności i projektowanie oferty gastronomicznej w hotelu

Numer usługi 2026/04/11/132349/3480130

3 600,00 PLN brutto
3 600,00 PLN netto
180,00 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

FUNDACJA

INSTYTUT PROJEKT
PRZEDSIĘBIORCZO
ŚĆ

★★★★★ 4,9 / 5

1 799 ocen

📍 Kołobrzeg

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 20:00 h

📅 13.05.2026 do 15.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do pracowników hoteli zaangażowanych w funkcjonowanie obszaru gastronomii, w szczególności osób odpowiedzialnych za planowanie, nadzorowanie oraz podejmowanie decyzji dotyczących oferty kulinarnej. Grupę docelową stanowią kucharze, kucharze restauracyjni, młodsi kucharze, starsi kucharze, szefowie kuchni oraz manager gastronomii.

Uczestnikami są osoby, które oprócz realizacji produkcji gastronomicznej uczestniczą w procesach związanych z planowaniem menu, kontrolą kosztów oraz optymalizacją wykorzystania surowców. Szkolenie dedykowane jest wszystkim pracownikom kuchni hotelowej chcącym rozwijać kompetencje w zakresie analizy rentowności oraz projektowania oferty gastronomicznej dostosowanej do potrzeb gości i warunków ekonomicznych obiektu.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

12-05-2026

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 rozwój kompetencji uczestników w zakresie analizy rentowności działalności gastronomicznej oraz świadomego projektowania oferty bufetowej w hotelu. Uczestnicy zdobędą wiedzę umożliwiającą podejmowanie decyzji dotyczących menu, optymalizacji kosztów oraz dostosowania oferty do potrzeb gości i warunków ekonomicznych obiektu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia podstawowe pojęcia związane z analizą rentowności gastronomii, w tym food cost i marżę.	Uczestnik prawidłowo identyfikuje i przyporządkowuje pojęcia ekonomiczne do ich definicji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje elementy wpływające na koszty produkcji w kuchni hotelowej.	Uczestnik wskazuje czynniki generujące koszty oraz ich wpływ na rentowność działalności gastronomicznej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik analizuje opłacalność wybranych pozycji menu.	Uczestnik prawidłowo ocenia opłacalność dań na podstawie przedstawionych danych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozróżnia zasady konstruowania oferty bufetowej w zależności od rodzaju gości i sezonowości.	Uczestnik prawidłowo dobiera elementy oferty do wskazanych warunków (np. typ gościa, sezon).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik identyfikuje sposoby optymalizacji kosztów w gastronomii hotelowej.	Uczestnik prawidłowo wskazuje działania prowadzące do ograniczenia kosztów i zwiększenia efektywności.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozpoznaje aktualne trendy w gastronomii hotelowej i ich wpływ na ofertę.	Uczestnik prawidłowo identyfikuje trendy oraz ich zastosowanie w ofercie gastronomicznej hotelu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik opracowuje propozycję oferty gastronomicznej (menu lub bufetu) dostosowaną do określonego segmentu gości.	Uczestnik tworzy spójną propozycję oferty uwzględniającą potrzeby odbiorców oraz podstawowe założenia kosztowe.	Prezentacja
Uczestnik stosuje zasady optymalizacji kosztów i ograniczania strat w praktycznym projektowaniu oferty gastronomicznej.	Uczestnik modyfikuje elementy oferty gastronomicznej w sposób prowadzący do poprawy efektywności kosztowej.	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

Szkolenie skierowane jest do pracowników hoteli zaangażowanych w funkcjonowanie obszaru gastronomii, w szczególności osób odpowiedzialnych za planowanie, nadzorowanie oraz podejmowanie decyzji dotyczących oferty kulinarnej. Grupę docelową stanowią kucharze, kucharze restauracyjni, młodszy kucharze, starsi kucharze, szefowie kuchni oraz manager gastronomii.

Warunki organizacyjne dla zajęć stacjonarnych:

Zajęcia realizowane będą w zapleczu gastronomicznym obiektu hotelowego, wyposażonym w profesjonalny sprzęt kuchenny umożliwiający przygotowywanie potraw w systemie bufetowym (m.in. stanowiska robocze, urządzenia grzewcze, chłodnicze oraz sprzęt do obróbki produktów).

Do dyspozycji uczestników zapewnione zostaną niezbędne surowce i półprodukty do realizacji zajęć praktycznych, a także sprzęt i narzędzia kuchenne.

Część teoretyczna realizowana będzie w przestrzeni umożliwiającej prezentację materiałów szkoleniowych (np. sala szkoleniowa lub wydzielona przestrzeń w obiekcie), wyposażonej w sprzęt multimedialny oraz dostęp do Internetu.

Uczestnikom zapewnione zostaną materiały szkoleniowe oraz środki ochrony i higieny pracy zgodne z charakterem zajęć gastronomicznych.

Podział godzinowy szkolenia:

Harmonogram szkolenia jest zaplanowany w godzinach zegarowych (60 minut).

Przerwy w toku szkolenia:

- W trakcie modułów - 30 minut oraz jedna 25 minut
- Przed walidacją - 5 min.

Zostały one uwzględnione w harmonogramie i wliczają się w czas szkolenia.

Całkowity czas szkolenia wynosi 20 godzin, które realizowane są w formie stacjonarnej.

Zajęcia teoretyczne i praktyczne:

W ramach usługi realizowane są zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne, zgodnie z zakresem tematycznym wskazanym w programie szkolenia. Łączny wymiar zajęć teoretycznych wynosi 13 godzin, natomiast zajęć praktycznych 6 godzin. Ostatnia godzina szkolenia przeznaczona jest na walidację efektów uczenia się.

Walidacja efektów szkolenia trwa 1 godzinę zegarową. Jest ona przeprowadzona w formie testu teoretycznego z automatycznie generowanym wynikiem, jak i obserwacji w warunkach symulowanych oraz prezentacji.

Test jest udostępniony uczestnikom za pomocą linku lub kodu QR. Proces walidacji jest rozdzielony od procesu kształcenia i szkolenia.

Moduł 1. Analiza ekonomiczna gastronomii hotelowej

- struktura kosztów w kuchni hotelowej
- food cost jako narzędzie decyzyjne
- analiza opłacalności poszczególnych grup dań
- identyfikacja źródeł strat finansowych
- podejmowanie decyzji na podstawie danych

Moduł 2. Projektowanie i rozwój oferty gastronomicznej

- budowanie koncepcji bufetów jako produktu hotelowego
- dopasowanie oferty do segmentów gości
- tworzenie przewagi konkurencyjnej poprzez ofertę kulinarną
- planowanie zmian w menu w ujęciu sezonowym i strategicznym
- zarządzanie różnorodnością oferty bez zwiększania kosztów

Moduł 3. Innowacje i kierunki rozwoju gastronomii hotelowej

- trendy rynkowe i ich wpływ na ofertę hotelową
- rozwój nowych produktów gastronomicznych
- wykorzystanie koncepcji zero waste w modelu biznesowym
- live cooking i bufety tematyczne jako narzędzie sprzedaży
- rola gastronomii w budowaniu marki hotelu

Walidacja - test z automatycznie generowanym wynikiem

Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych

Walidacja - prezentacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Moduł 1. Analiza ekonomiczna gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	13-05-2026	13:30	15:30	02:00
2 z 17 Przerwa moduł 1	Patryk Dziamski	13-05-2026	15:30	15:45	00:15
3 z 17 Moduł 1. Analiza ekonomiczna gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	13-05-2026	15:45	17:30	01:45
4 z 17 Moduł 2. Projektowanie i rozwój oferty gastronomicznej	Patryk Dziamski	14-05-2026	09:00	11:30	02:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Przerwa moduł 2	Patryk Dziamski	14-05-2026	11:30	12:00	00:30
6 z 17 Moduł 2. Projektowanie i rozwój oferty gastronomicznej	Patryk Dziamski	14-05-2026	12:00	14:30	02:30
7 z 17 Przerwa moduł 2 - II	Patryk Dziamski	14-05-2026	14:30	15:00	00:30
8 z 17 Moduł 2. Projektowanie i rozwój oferty gastronomicznej	Patryk Dziamski	14-05-2026	15:00	17:00	02:00
9 z 17 Moduł 3. Innowacje i kierunki rozwoju gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	15-05-2026	09:00	11:30	02:30
10 z 17 Przerwa moduł 3	Patryk Dziamski	15-05-2026	11:30	12:00	00:30
11 z 17 Moduł 3. Innowacje i kierunki rozwoju gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	15-05-2026	12:00	14:30	02:30
12 z 17 Przerwa moduł 3 - II	Patryk Dziamski	15-05-2026	14:30	14:55	00:25
13 z 17 Moduł 3. Innowacje i kierunki rozwoju gastronomii hotelowej	Patryk Dziamski	15-05-2026	14:55	15:55	01:00
14 z 17 Przerwa przed walidacją	Patryk Dziamski	15-05-2026	15:55	16:00	00:05
15 z 17 Walidacja - test z automatycznie generowanym wynikiem	Patryk Dziamski	15-05-2026	16:00	16:20	00:20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 17 Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych	-	15-05-2026	16:20	16:40	00:20
17 z 17 Walidacja - prezentacja	-	15-05-2026	16:40	17:00	00:20

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Dziamski

Uznany szef kuchni, doradca gastronomiczny i restaurator, znany z odkrywania nowych trendów kulinarnych. Jest twórcą Dziamski Concept Rest, firmy specjalizującej się w projektowaniu, otwieraniu i przekazywaniu inwestorom gotowych biznesów gastronomicznych w całej Polsce. Obecnie Executive Chef firmy Tytka Fit. W latach 2022-2023 pełnił funkcję Executive Chef w Lake Hill Resort & Spa grupy Europlan, a w okresie 2020-2022 był szefem kuchni w Miele Experience Center w Poznaniu. Wcześniej zdobywał doświadczenie jako manager kuchni Kina Kulinarnego Transatlantyk w latach 2013-2019, współpracując z najlepszymi szefami kuchni w Polsce.

Jego pasja do kulinariów zaowocowała współpracą z firmą Body Chief, gdzie dzieli się swoją wiedzą podczas warsztatów kulinarnych, oraz z cateringiem dietetycznym Tytka Fit, skutecznie zwiększając jakość posiłków. Jako uczestnik czwartej edycji programu Top Chef Polska w 2015 roku, zyskał szerokie uznanie w branży gastronomicznej. Z zamiłowania podróżuje po świecie, kształcąc się u najlepszych szefów kuchni, co pozwala mu na spojrzenie na pracę, kulturę i osobowości w każdym zakątku świata.

Posiada doświadczenie zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach usługi każdemu z uczestników zostaną udostępnione niezbędne materiały wspierające realizację celów szkolenia, dostosowane do specyfiki pracy w kuchni hotelowej.

Materiały obejmują:

- materiały papiernicze i piśmiennicze,
- prezentację multimedialną,
- skrypt szkoleniowy,
- materiały do zajęć praktycznych, w tym surowce i półprodukty wykorzystywane podczas szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie zatrudnione w branży hotelarskiej.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z VAT: Usługi zwolnione z podatku VAT na podstawie par. 3 ust 1 pkt 14 Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. (tekst jednolity Dz.U. 2018 z dnia 10.04.2018 poz 701 z późn. zmianami).

Harmonogram jest zaplanowany w godzinach zegarowych, przerwy są uwzględnione i wliczają się w czas trwania szkolenia.

Walidacja efektów szkolenia odbędzie się zarówno w formie testu z automatycznie generowanym wynikiem, przy zachowaniu odrębności procesu szkolenia od procesu walidacji, jak i obserwacji w warunkach symulowanych oraz prezentacji.

Adres

ul. Wschodnia 35
78-100 Kołobrzeg
woj. zachodniopomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Jagoda Ozga

E-mail jagoda.ozga@fipp.com.pl

Telefon (+48) 603 412 252