



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5
14 ocen

Zarządzanie kosztami personelu i organizacja pracy w kuchni

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567681

- 🗂 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 08.03.2027 do 09.03.2027

1 620,00 PLN brutto
1 620,00 PLN netto
101,25 PLN brutto/h
101,25 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

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. Właścicieli 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	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	07-03-2027

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.	• 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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie 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.
- 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.

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: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Struktura kosztów pracy i elementy Labour Cost (Współdzielni e ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	08-03-2027	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	08-03-2027	11:00	11:20	00:20
3 z 15 Czynniki wpływające na koszty personelu i formy zatrudnienia (Współdzielni e ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	08-03-2027	11:20	13:00	01:40
4 z 15 -	Przerwa	-	08-03-2027	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Systemy premiowe, napiwki (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	08-03-2027	13:30	15:15	01:45
6 z 15 -	Przerwa	-	08-03-2027	15:15	15:40	00:25
7 z 15 Tworzenie grafików pracy i automatyzacja procesów (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	08-03-2027	15:40	17:00	01:20
8 z 15 Zarządzanie czasem, priorytetami i strukturą zespołu kuchennego (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	09-03-2027	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	09-03-2027	11:00	11:20	00:20
10 z 15 Ergonomia i organizacja przestrzeni pracy w kuchni (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	09-03-2027	11:20	13:00	01:40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 15 -	Przerwa	-	09-03-2027	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Harmonogramy pracy i standaryzacja procesów kuchennych (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	09-03-2027	13:30	15:15	01:45
13 z 15 -	Przerwa	-	09-03-2027	15:15	15:40	00:25
14 z 15 Mise en place, planowanie produkcji i dyscyplina pracy (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Bartłomiej Pawlikowski	09-03-2027	15:40	16:45	01:05
15 z 15 -	Walidacja	Bartłomiej Pawlikowski	09-03-2027	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:15
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 620,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 620,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	101,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	101,25 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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.

Warunki techniczne

Szkolenie odbywa się za pomocą aplikacji ZOOM

Minimalne wymagania techniczne: procesor 2-rdzeniowy 2GB pamięci RAM (lub 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