



CHEFSAPIENS  
RAFAŁ  
GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5

14 ocen

## Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567688

- 🗂 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 22.02.2027 do 22.02.2027

810,00 PLN brutto  
810,00 PLN netto  
101,25 PLN brutto/h  
101,25 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Identyfikatory projektów</b>      | Małopolski Pociąg do kariery, Kierunek - Rozwój, Nowy start w Małopolsce z EURESEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <p><b>Szkolenie przeznaczone jest dla:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Szefów kuchni i menedżerów restauracji</b>, którzy chcą precyzyjnie kontrolować koszty produkcji, analizować rentowność dań i optymalizować menu pod kątem zysków.</li> <li>• <b>Kucharzy</b>: którzy chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie zarządzania kosztami i recepturami, podnosząc tym samym standardy swojej pracy. Zdobycie tych umiejętności to nie tylko sposób na podniesienie kwalifikacji, co może być cennym atutem do CV, ale także szansa na lepsze możliwości zawodowe, takie jak awans na szefa kuchni lub uzyskanie lepszej pracy w branży.</li> <li>• <b>Właścicieli lokali gastronomicznych</b> pragnących lepiej zarządzać finansami swojej restauracji i maksymalizować rentowność poprzez skuteczne monitorowanie food costu.</li> <li>• Usługa adresowana również do uczestników projektu „<b>Kierunek – Rozwój</b>”</li> <li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu " <b>Małopolski pociąg do kariery - sezon 1</b> " i Uczestników Projektu "<b>Nowy start w Małopolsce z EURESem</b></li> </ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 21-02-2027                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>      | zdalna w czasie rzeczywistym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# Cel

## Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Zarządzanie kosztami surowca i recepturami w gastronomii – kontrola Food Costu” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie elementów struktury kosztów surowca, identyfikowanie zasad tworzenia receptur kontrolujących food cost, wskazywanie przykładów ukrytych kosztów oraz znajomość metod optymalizacji cen dań i podstaw współpracy z dostawcami.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                              | Metoda walidacji                                      |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Charakteryzuje strukturę kosztów w gastronomii.                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wymienia podstawowe grupy kosztów w gastronomii (surowce, personel, operacyjne),</li><li>• Opisuje zależności między kategoriami kosztów a rentownością lokalu.</li></ul> | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Definiuje pojęcie i składniki food costu.                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wskazuje różnice między food costem teoretycznym a rzeczywistym,</li><li>• Rozróżnia składniki wchodzące w skład food costu.</li></ul>                                    | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Analizuje wpływ ubytku produkcyjnego na koszty.                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Określa metody liczenia ubytków produkcyjnych,</li><li>• Uzasadnia konieczność monitorowania strat produkcyjnych w kuchni.</li></ul>                                      | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Projektuje receptury z uwzględnieniem kontroli kosztów surowca. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Dobiera składniki zgodnie z założonym kosztem porcji,</li><li>• Kalkuluje koszt surowca na podstawie receptury i cen jednostkowych.</li></ul>                             | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Identyfikuje ukryte koszty w gastronomii.                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Wymienia przykłady kosztów ukrytych (np. nieewidencjonowane straty, marnotrawstwo),</li><li>• Wyjaśnia konsekwencje braku kontroli nad kosztami dodatkowymi.</li></ul>    | 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

- Podstawy food cost: dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa?
- Struktura kosztów: surowce, personel, operacyjne
- Znaczenie receptur: jak kontrolować koszty i jakość?
- Ubytek produkcyjny: analiza i sposoby minimalizacji strat
- Metody liczenia ubytku: praktyczne zastosowanie w gastronomii
- Koszty przypraw, olejów, dekoracji: zasady rozliczania
- Food cost: teoretyczny i rzeczywisty – porównanie i analiza
- Tworzenie receptur: jak precyzyjnie zarządzać kosztami?
- Inwentaryzacja: dokładne zbieranie danych o kosztach
- Ukryte koszty: jak je identyfikować i kontrolować?
- Monitorowanie cen i wykorzystanie sezonowych składników
- Negocjacje z dostawcami: strategie na lepsze warunki
- Strategie ustalania cen: optymalizacja kosztów i marży
- Analiza sprzedaży: wybór zyskownych pozycji w menu

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: 8

| Przedmiot /<br>temat                                                                                                                                                         | Typ<br>aktywności | Prowadzący          | Data realizacji<br>zajęć | Godzina<br>rozpoczęcia | Godzina<br>zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|---------------|
| 1 z 8<br>Struktura<br>kosztów i<br>podstawy<br>kontroli Food<br>Costu ( Współdzieleni<br>e ekranu,<br>rozmowa na<br>żywo,<br>ćwiczenia,<br>mini -wykład)                     | Zajęcia           | RAFAŁ<br>GRZEGORZEK | 22-02-2027               | 09:00                  | 11:00                  | 02:00         |
| 2 z 8 -                                                                                                                                                                      | Przerwa           | -                   | 22-02-2027               | 11:00                  | 11:20                  | 00:20         |
| 3 z 8<br>Znaczenie<br>receptur i<br>ubytków<br>produkcyjnych w<br>zarządzaniu<br>kosztami ( Współdzieleni<br>e ekranu,<br>rozmowa na<br>żywo,<br>ćwiczenia,<br>mini -wykład) | Zajęcia           | RAFAŁ<br>GRZEGORZEK | 22-02-2027               | 11:20                  | 13:00                  | 01:40         |
| 4 z 8 -                                                                                                                                                                      | Przerwa           | -                   | 22-02-2027               | 13:00                  | 13:30                  | 00:30         |
| 5 z 8<br>Rozliczanie<br>dodatków,<br>inventaryzacja i ukryte<br>koszty ( Współdzieleni<br>e ekranu,<br>rozmowa na<br>żywo,<br>ćwiczenia,<br>mini -wykład)                    | Zajęcia           | RAFAŁ<br>GRZEGORZEK | 22-02-2027               | 13:30                  | 15:15                  | 01:45         |
| 6 z 8 -                                                                                                                                                                      | Przerwa           | -                   | 22-02-2027               | 15:15                  | 15:40                  | 00:25         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                         | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 7 z 8<br>Monitorowanie cen, negocjacje z dostawcami i analiza sprzedaży (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład) | Zajęcia        | RAFAŁ GRZEGORZEK | 22-02-2027            | 15:40               | 16:45               | 01:05         |
| 8 z 8 -                                                                                                                                   | Walidacja      | RAFAŁ GRZEGORZEK | 22-02-2027            | 16:45               | 17:00               | 00:15         |

### Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 08:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 06:30         |
| w tym suma godzin walidacji          | 00:15         |
| w tym suma przerw                    | 01:15         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 09:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                                                                                                      | Cena       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto                                                                        | 810,00 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                                                                         | 810,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                                                                                        | 101,25 PLN |
| Koszt osobogodziny netto                                                                                         | 101,25 PLN |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 08:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### RAFAŁ GRZEGORZEK

Certyfikowany Coach VCC, doświadczony Szef Kuchni i trener kulinarny, specjalizujący się w zarządzaniu kosztami gastronomicznymi, food costem oraz optymalizacją procesów w restauracjach. Laureat Kulinarnego Pucharu Polski, finalista Top Chef Polska, były Szef Kuchni w renomowanych restauracjach, m.in. Decompresja i Amber Room.

Od lat wspiera branżę gastronomiczną jako szkoleniowiec i doradca. Prowadzi szkolenia dla Szefów Kuchni, kucharzy, menedżerów i właścicieli restauracji, koncentrując się na efektywnym zarządzaniu kosztami, budowaniu zespołu, organizacji pracy oraz optymalizacji menu. Współpracuje z restauracjami jako zewnętrzny menedżer gastronomii, pomagając w rozwoju biznesu.

Jest twórcą platformy ChefSapiens.pl, oferującej profesjonalne szkolenia oraz wsparcie dla branży. Prowadzi warsztaty zarówno online, jak i stacjonarnie, dostarczając praktyczną wiedzę opartą na doświadczeniu. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie z realiami codziennej pracy w gastronomii.

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 8 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