



CHEFSAPIENS
RAFAŁ
GRZEGORZEK

★★★★★ 4,9 / 5
14 ocen

Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii

Numer usługi 2026/05/18/179308/3567697

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 22.03.2027 do 22.03.2027

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

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 – którzy chcą rozwijać swoje umiejętności zarządzania finansami i lepiej kontrolować koszty operacyjne w kuchni. • Zastępców szefów kuchni – aspirujących do pełnienia bardziej odpowiedzialnych ról w restauracji, w tym zarządzania budżetem. • Menedżerów restauracji – poszukujących skutecznych metod optymalizacji przychodów i kosztów w swoim lokalu. • Właścicieli restauracji – którzy chcą lepiej rozumieć mechanizmy finansowe swojego biznesu i podejmować bardziej świadome decyzje. • 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	21-03-2027
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym

Cel

Cel edukacyjny

Dla usługi, która kończy się nabyciem kompetencji. Celem usługi szkoleniowej „Zarządzanie kosztami operacyjnymi i budżetem w gastronomii” jest nabycie przez uczestnika wiedzy pozwalającej na: rozpoznawanie rodzajów kosztów operacyjnych w gastronomii, identyfikowanie elementów budżetu gastronomicznego, wskazywanie podstawowych wskaźników finansowych oraz znajomość metod wpływających na poprawę rentowności działalności gastronomicznej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawowe pojęcia finansowe związane z działalnością gastronomiczną.	• Rozróżnia pojęcia: przychód, koszt, zysk brutto i netto. • Charakteryzuje zależności między przychodami a kosztami działalności gastronomicznej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Oblicza marżę gastronomiczną i interpretuje jej znaczenie dla rentowności.	• Oblicza marżę gastronomiczną na podstawie danych liczbowych. • Uzasadnia, jakie działania mogą wpłynąć na zwiększenie marży.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje składniki budżetu operacyjnego i ich wpływ na koszty kuchni.	• Charakteryzuje główne grupy kosztów operacyjnych w gastronomii. • Ocena, które elementy budżetu generują największe obciążenia finansowe.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje techniki ograniczania kosztów operacyjnych w kuchni.	• Wymienia przykłady działań optymalizujących koszty kuchni. • Uzasadnia, które techniki mogą być zastosowane w konkretnych sytuacjach gastronomicznych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje kluczowe wskaźniki efektywności (KPI) w zarządzaniu kuchnią.	• Wymienia najważniejsze KPI dla kuchni gastronomicznej (np. food cost, labour cost, sprzedaż na godzinę). • Wyjaśnia, jak konkretne wskaźniki wpływają na decyzje menedżerskie.	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

- Co to są przychody i koszty w restauracji – podstawy finansowe.
- Jak definiować zysk brutto i netto – praktyczne przykłady.
- Marża gastronomiczna – jak ją obliczać i zwiększać zyski.
- Składniki budżetu operacyjnego – co wpływa na koszty kuchni.
- Koszty operacyjne w kuchni – podział i omówienie wpływu.
- Jak ograniczać koszty operacyjne – praktyczne techniki.
- Projektowanie zysku – czynniki wpływające na rentowność.
- Analiza budżetu restauracji – przychody kontra koszty.
- Tworzenie tabeli budżetowej – narzędzie gotowe do użycia.
- Dlaczego kontrola kosztów jest kluczowa – praktyczne korzyści.
- Cele sprzedażowe – jak je ustalać i monitorować wyniki.
- Analiza sprzedaży – dania, goście, godziny szczytu.
- Checklista finansowa dla szefa kuchni – krok po kroku.
- Zrozumienie KPI – kluczowe wskaźniki dla zarządzania kuchnią.

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 / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Podstawy finansów w gastronomii – przychody, koszty i zysk (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	09:00	11:00	02:00
2 z 8 -	Przerwa	-	22-03-2027	11:00	11:20	00:20
3 z 8 Marża gastronomiczna i budżet operacyjny – składniki i analiza (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	11:20	13:00	01:40
4 z 8 -	Przerwa	-	22-03-2027	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Techniki ograniczania kosztów operacyjnych i projektowanie zysku (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	13:30	15:15	01:45
6 z 8 -	Przerwa	-	22-03-2027	15:15	15:40	00:25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Cele sprzedażowe, analiza wyników i kluczowe wskaźniki KPI (Współdzielenie ekranu, rozmowa na żywo, ćwiczenia, mini -wykład)	Zajęcia	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	15:40	16:45	01:05
8 z 8 -	Walidacja	Mariusz Kaczmarek	22-03-2027	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

Mariusz Kaczmarek

Pasjonat hotelarstwa z niemal 20-letnim doświadczeniem w branży, specjalizujący się w zaawansowanej analizie finansowej, budżetowaniu oraz zarządzaniu przychodami i kosztami. Moje podejście łączy wiedzę z zakresu ekonomii i finansów z głębokim zrozumieniem specyfiki branży hotelarskiej, co pozwala na zachowanie równowagi między analityką a prawdziwą istotą gościnności.

Tworzę precyzyjne budżety oraz modele finansowe, które wspierają strategiczne decyzje zarządcze, jednocześnie kładąc nacisk na jakość obsługi i satysfakcję gości. Dzięki mojemu solidnemu przygotowaniu akademickiemu, w tym dyplomowi MBA, potrafię łączyć dane z realiami operacyjnymi, oferując rozwiązania, które nie tylko optymalizują koszty, ale również wzmacniają wartość usług hotelowych.

Specjalizuję się w projektowaniu strategii sprzedażowych i zarządzaniu przychodami, które pozwalają maksymalizować zysk w zmieniających się warunkach rynkowych. Moje doświadczenie w tworzeniu przejrzystych analiz rentowności i prognoz finansowych pozwala na identyfikowanie kluczowych obszarów do poprawy i podejmowanie trafnych decyzji biznesowych.

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