



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



SKUTECZNE ZARZĄDZANIE FINANSAMI W PIEKARNI LUB CUKIERNI RZEMIEŚLNICZEJ

Numer usługi 2024/11/21/17498/2424268

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 03.04.2025 do 04.04.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

208,33 PLN brutto/h

208,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, piekarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania finansami, analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	21-03-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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

Szkolenie ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry w branży cukierniczej, piekarniczej lub kawiarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę m.in. z obszaru finansów (prosta księgowość zarządcza), analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców, otrzymają narzędzia w postaci arkuszy kalkulacyjnych niezbędnych do kontroli przepływów finansowych, bieżącej kontroli kosztów produkcji i obliczania rzeczywistych kosztów pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje zaawansowaną wiedzę z obszaru finansów (prosta księgowość zarządcza), analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców.	Umiejętność odzyskać kontrolę nad finansami firmy. Posiada prostą ale niezbędną wiedzę o księgowości zarządczej.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje na jaką kartę marketingową trzeba postawić, aby firma zyskała przewagę konkurencyjną.	Wywiad swobodny
	Umiejętnie pozyskuje, motywuje i utrzymuje kompetentną załogę.	Wywiad swobodny
	Sprawnie prowadzi kontrolę „Food cost” wyrobów .	Wywiad swobodny
	Negocjuje najlepsze ceny surowców i utrzymuje och dobry poziom.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, piekarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania finansami, analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Program szkolenia:

- Jak odzyskać kontrolę nad finansami firmy? Nauka prostej ale niezbędnej księgowości zarządczej na własne potrzeby.

- Analiza kosztów produkcji,
- Rodzaje kosztów w cukierni i piekarni,
- Prawidłowe identyfikowanie i kategoryzowanie kosztów produkcji,
- Prawidłowe obliczanie „Food costu”

- Na jaką kartę marketingową trzeba postawić, aby firma zyskała przewagę konkurencyjną.

- Znaczenie Aromamarketingu oraz marketingu szeptanego w biznesie piekarskim i cukierniczym,
- Prawidłowa identyfikacja wizualna firmy, Social Media – jako najtańsza forma reklamy,
- Trendy rynkowe i ich prawidłowe wykorzystywanie,
- Trend rzemieślniczy w branży piekarskiej i cukierniczej, Jakość jako główna przewaga konkurencyjna dla małej piekarni/cukierni.

- Jak pozyskać, zmotywować i utrzymać kompetentną załogę.

- Stworzenie atrakcyjnego miejsca pracy, Sposoby motywacji pracowników.
- Szkolenia sposobem na przywiązanie do firmy, Ergonomia pracy i jej wpływ na komfort pracy.

- Jak sprawnie prowadzić kontrolę „Food cost” wyrobów.

- Prosta metoda obliczania „Food cost” w małej firmie.
- Aktualizacja danych potrzebnych do „Food cost”.
- Znaczenie prowadzenia precyzyjnych receptur.

- Jak wynegocjować najlepsze ceny surowców i utrzymać ich dobry poziom .

- Metody negocjacji, Giełda cen.
- Znaczenie negocjacji cen w biznesie piekarskim i cukierniczym.
- Cena czy jakość? Co jest ważniejsze?

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie zaawansowane ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry kierowniczej w branży cukierniczej, kawiarnianej lub lodziarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę z obszaru standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, rekrutacji, zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosław Kurek

Mistrz Cukiernictwa i Manager piekarni i cukierni rzemieślniczych.

Praktyk z 30-letnim doświadczeniem w cukiernictwie tradycyjnym. Pasjonat dobrego piekarstwa. Właściciel firmy Help4Bakery, od lat przeprowadza skutecznie rewolucje technologiczne i organizacyjne w polskich piekarniach i cukierniach. Doświadczenie zdobywał w wielu polskich cukierniach, na dziesiątkach szkoleń krajowych i zagranicznych oraz w tradycyjnej cukierni w Sztokholmie. Obecnie prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNİK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia

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

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

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