



Waves Group
Marcin Kasperski



K - Szkolenie dla pracowników restauracji - profesjonalny kelner, barman i kucharz

Numer usługi 2022/03/15/39172/1350006

📍 Trzcianka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 33 h

📅 12.08.2024 do 15.08.2024

6 250,00 PLN brutto

6 250,00 PLN netto

189,39 PLN brutto/h

189,39 PLN netto/h

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Szkolenie dedykowane dla całego zespołu lokalu gastronomicznego usprawniające procesy całego biznesu oraz współpracę. Począwszy od właściciela, przez managera, kucharzy, kelnerów i barmanów. Szkolenie kierowane jest do zespołów multigeneracyjnych pracujących w branży gastronomicznej specjalizującej się w daniach ciepłych Chcących poprawić zaufanie, zaangażowanie oraz wspólną motywację do działania, a także wzbogacić wiedzę i umiejętności z zakresu serwowanych dań. |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 10 |
| Data zakończenia rekrutacji | 11-08-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 33 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0 |

Cel

Cel edukacyjny

Pozwala na zarządzanie motywacją zespołu oraz zwiększa zaangażowanie pracowników. Uczestnicy szkolenia poznają terminologię związaną z oferowanymi usługami oraz produktami. Uczestnicy dowiedzą się czym jest i jak powinna

wyglądać profesjonalna restauracja - następnie nabytą wiedzę wykorzystają w praktyce podczas ćwiczeń.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--------------------|----------------------|------------------|
| . | . | Test teoretyczny |

Cel biznesowy

Szkolenie ma na celu poprawę komunikacji w zespole, co może mieć wpływ na wynik finansowy firmy oraz obniżyć poziom błędów wynikających ze złej komunikacji wewnątrz zespołu.

Szkolenie ma na celu wdrożyć procesy zarządzaniem lokalem gastronomicznym. Skupia się ono również na istotnej roli odpowiedniego marketingu i promocji lokalu gastronomicznego, co ma mieć wpływ na wynik finansowy firmy.

Dzięki szkoleniu ilość kart niezgodności w realizowanych projektach spadnie o 3% w czasie 3 miesięcy.

Szkolenie podniesie też wiedzę i kompetencje zespołu w zakresie wykonywanych obowiązków, a tym samym pozwoli na poprawienie jakości produktów i usług oferowanych przez lokal.

Efekt usługi

.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

.

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy 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?

.

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

.

Program

Komunikacja w lokalu gastronomicznym:

(Sukces firmy zależy od wielu czynników, jednak to ludzie którzy ją tworzą są podstawą jej funkcjonowania i rozwoju. Wspólny cel, znajomość misji i wizji firmy, świadoma komunikacja, mocne i słabe strony zespołu, potencjał jednostek i drużyny, style funkcjonowania, rola lidera w organizacji, spory i konflikty, efektywność, motywacja, przekonania, integracja).

To wszystko to ludzie. Jak nad tym zapanować? Opierając się na naszym doświadczeniu i najnowszych badaniach oraz trendach opracowaliśmy rozwiązania, które pomogą Tobie i Twojej firmie przejść przez proces budowy zespołu, wypracować lepszą efektywności, a tym samym osiągnąć lepsze wyniki.

- Organizacja stanowiska pracy
- Omawianie sposobu organizowania stanowiska pracy
- Omawianie metody oceny surowców oraz zasady ich magazynowania
- Przyrządzanie i serwowanie potraw
- Przygotowywanie surowców półproduktów i dodatków
- Sporządzanie i określanie metody serwisu
- Doskonalenie umiejętności zawodowych
- zapoznanie z profesjonalną terminologią (nawiązującą do historii i pochodzenia dań)
- trendy i innowacje w zakresie przygotowania i serwowania posiłków
- najczęstsze problemy
- zasady etykiety zawodowej i ogólnych zasad savoir-vivre.

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 | 6 250,00 PLN |

| | |
|--|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 250,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 189,39 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 189,39 PLN |

Prowadzący

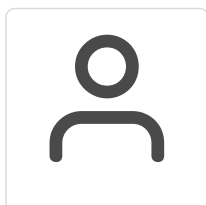
Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mariusz Górecki

Wybitny cukiernik i pasjonat, wielokrotnie nagradzany zarówno w Polsce jak i za granicą, między innymi zdobywca pierwszego miejsca na Mistrzostwach Polski w cukiernictwie oraz trzeciego na Mistrzostwach Świata. Ma na swoim koncie między innymi 2 miejsce w Mistrzostwach Cukierniczych Best Pastry Chef 2016 i 2 miejsce w eliminacjach do finału Chocolate Chef Competition Valrhona 2018r. Desery restauracyjne to jego mocna strona ale nie tylko. W 2018 roku zdobył 3 miejsce na Mistrzostwach Świata w Luksemburgu, gdzie wykonał eksponat z isomaltu. Natomiast w 2019r. został zwycięzcą Łódzkiego Mistrzostw Polski. Na co dzień bierze udział w licznych szkoleniach stale podnosząc swoje umiejętności, aby doskonalić swoją cukierniczą wiedzę ale również sam je prowadzi, na koncie ma setki przeprowadzonych godzin szkoleniowych. Wspiera i dzieli się wiedzą z zawodowymi cukiernikami w pracy codziennej jak i w przygotowaniach do konkursów.



2 z 2

Patryk Ziomek

Doświadczony Kelner i Szkoleniowiec z zakresu prowadzenia restauracji i obsługi gości. Pracuje w zawodzie od 10 lat głównie w restauracjach i hotelach 4 i 5 gwiazdkowych. Zawodowy Kelner - posiada tytuł Czeladnika oraz Mistrza w tym zawodzie. Interesuje się tematyką branży gastronomicznej, a wiedzę zdobytą podczas pracy w najlepszych restauracjach chętnie dzieli się na szkoleniach, usprawniając i wprowadzając procesy umożliwiające sprawne prowadzenie zyskowej restauracji. Przeprowadził łącznie ponad 1000 godzin szkoleniowych, odbywanych w całej Polsce.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszystkie materiały zostaną zapewnione.

Informacje dodatkowe

Całe szkolenie liczone jest względem godzin lekcyjnych 1h = 45 minut.

Szkolenie 24,45 godzin zegarowych szkoleniowych co daje łącznie 33 godziny lekcyjne.

Szkolenie zostało zaprojektowane w oparciu o analizę potrzeb klienta.

Metody i tematyka są dopasowane do indywidualnych potrzeb uczestników oraz potrzeb i celów strategicznych firmy.

Na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. usługa dofinansowana w min. 70 % będzie zwolniona z VAT.

Adres

Trzcianka 21/29

Trzcianka

woj. wielkopolskie

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@waves-group.pl

Telefon (+48) 570 691 919