



Hotele i  
Gastronomia PLUS  
Sp. z o.o.



## Szkolenie- Jak skutecznie prowadzić Social Media i wykorzystać AI w HoReCa

Numer usługi 2023/12/20/14311/2041906

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 03.12.2024 do 04.12.2024

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Turystyka i hotelarstwo
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupa docelowa szkolenia "Jak skutecznie prowadzić Social Media w HoReCa" to menedżerowie i pracownicy branży hotelarsko-gastronomicznej. Adresowane jest do osób odpowiedzialnych za marketing, PR i obsługę klienta w hotelach, restauracjach oraz kawiarniach. Szkolenie zapewnia praktyczne umiejętności efektywnego wykorzystywania platform społecznościowych do budowania marki, zwiększania widoczności, komunikacji z gośćmi oraz generowania sprzedaży. Uczestnicy nauczą się tworzyć atrakcyjne treści, analizować wyniki działań i reagować na opinie klientów. Szkolenie skupia się na wykorzystywaniu nowych trendów i narzędzi w social media. Po ukończeniu uczestnicy będą w stanie skutecznie budować obecność online, angażować klientów i osiągać lepsze wyniki biznesowe w sektorze HoReCa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	01-12-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest umożliwienie uczestnikom zdobycia praktycznych umiejętności w zakresie skutecznego wykorzystywania platform społecznościowych w branży hotelarsko-gastronomicznej. Uczestnicy nauczą się tworzyć atrakcyjne treści, planować strategie komunikacji, analizować efektywność działań oraz reagować na opinie klientów. Szkolenie dostarczy praktycznych narzędzi i wskazówek, umożliwiając uczestnikom osiągnięcie lepszych wyników marketingowych oraz strategiczne wykorzystanie.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<ul style="list-style-type: none"><li>- efektywnie wykorzystuje media i platformy społecznościowe do działań marketingowych</li><li>- zna i używa programy wykorzystujące AI</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- analizuje skuteczność działań i reaguje na opinie klientów</li><li>- tworzy atrakcyjne treści audio/video na potrzeby mediów społecznościowych</li><li>- planuje strategie komunikacji</li></ul>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak, 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?**

Tak, 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?**

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji oraz będzie podpisany przez osobę prowadzącą usługę oraz prezesa zarządu Hotele i Gastronomia Plus spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.

# Program

Usługa adresowana jest do menedżerów i pracowników branży hotelarsko-gastronomicznej. Jak również do osób odpowiedzialnych za marketing, PR i obsługę klienta w hotelach, restauracjach oraz kawiarniach.

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

1. Social media – ich charakterystyka: TikTok, instagram, facebook, LinkedIN, Youtube
2. Canva dla początkujących: warsztaty, teoria i projektowanie
3. Warsztaty: obróbka foto i video - przydatne programy
4. AI w służbie HoReCa - programy, przykłady i możliwości
5. Google to nie tylko wyszukiwarka – nowe możliwości jako social media
6. Tipy, triki i mało wykorzystywane funkcje na social mediach
7. Gdzie jest nasz klient – wybór social mediów
8. Jakie dane dostarczamy social mediom – zrozumienie i wykorzystywanie ich w praktyce
9. Przykłady dobrze prowadzonych social mediów
10. Przydatne narzędzia do analiz
11. Pomysły na posty – warsztaty
12. Jak przygotować kampanie na Facebooku i Instagramie
13. Przykładowe kampanie i ich wyniki
14. Namierzamy klienta, czyli ustawianie grupy odbiorców - warsztaty
15. Teoria w fotografii i ćwiczenia
16. Warsztaty foto/video
17. Warsztaty: fotografia kulinarna jako sposób na kreatywną naukę fotografii
18. Weryfikacja efektów uczenia

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 18</b> Social media – ich charakterystyka: TikTok, instagram, facebook, LinkedIN, Youtube	Szczepan Piechota	03-12-2024	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 18</b> Canva dla początkujących: warsztaty, teoria i projektowanie	Szczepan Piechota	03-12-2024	09:00	11:00	02:00
<b>3 z 18</b> Warsztaty: obróbka foto i video - przydatne programy	Szczepan Piechota	03-12-2024	11:00	12:00	01:00
<b>4 z 18</b> AI w służbie HoReCa - programy, przykłady i możliwości	Szczepan Piechota	03-12-2024	12:00	12:30	00:30
<b>5 z 18</b> Google to nie tylko wyszukiwarka - mowe możliwości jako social media	Szczepan Piechota	03-12-2024	12:30	13:00	00:30
<b>6 z 18</b> Tipy, triki i mało wykorzystywane funkcje na social mediach	Szczepan Piechota	03-12-2024	13:00	13:30	00:30
<b>7 z 18</b> Gdzie jest nasz klient - wybór social mediów	Szczepan Piechota	03-12-2024	13:30	14:00	00:30
<b>8 z 18</b> Jakie dane dostarczamy social mediom - zrozumienie i wykorzystanie ich w praktyce	Szczepan Piechota	03-12-2024	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 18</b> Przykłady dobrze prowadzonych social mediów	Szczepan Piechota	03-12-2024	15:00	16:00	01:00
<b>10 z 18</b> Przydatne narzędzia do analiz	Szczepan Piechota	04-12-2024	08:00	09:00	01:00
<b>11 z 18</b> Pomysły na posty - warsztaty	Szczepan Piechota	04-12-2024	09:00	10:00	01:00
<b>12 z 18</b> Jak przygotować kampanie na Facebooku i Instagramie	Szczepan Piechota	04-12-2024	10:00	11:00	01:00
<b>13 z 18</b> Przykładowe kampanie i ich wyniki	Szczepan Piechota	04-12-2024	11:00	11:30	00:30
<b>14 z 18</b> Namierzamy klienta, czyli ustawienie grupy odbiorców - warsztaty	Szczepan Piechota	04-12-2024	11:30	12:30	01:00
<b>15 z 18</b> Teoria w fotografii i ćwiczenia	Szczepan Piechota	04-12-2024	12:30	13:00	00:30
<b>16 z 18</b> Warsztaty foto/video	Szczepan Piechota	04-12-2024	13:00	15:00	02:00
<b>17 z 18</b> Warsztaty: fotografia kulinarna jako sposób na kreatywną naukę fotografii	Szczepan Piechota	04-12-2024	15:00	15:30	00:30
<b>18 z 18</b> Weryfikacja efektów uczenia	-	04-12-2024	15:30	16:00	00:30

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Szczepan Piechota

Szczepan Piechota - absolwent Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz Wyższej Szkoły Prawa i Administracji. Z hotelarstwem związany od 7 lat. Karierę rozpoczął na stanowisku recepcjonisty w czterogwiazdkowym Hotelu Blue Diamond Active SPA\*\*\*\*, następnie objął stanowisko managera ds. marketingu. Pasjonat social media i fotografii oraz nowych technologii i ich zastosowania w hotelarstwie i marketingu. Obecnie zajmuje się marketingiem dla firmy Hotele i Gastronomia PLUS realizując się w swojej pasji, przy tworzeniu grafik oraz wideo-produkcji. Trener posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z danej tematyki w ilości 80 godzin w ostatnich 24 miesiącach. Zrealizował wiele projektów z praktycznym wykorzystaniem i wdrażaniem nowych technologii. Trener w Hotelach Plus. Adres email: [biuro@hoteleplus.pl](mailto:biuro@hoteleplus.pl)

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne w formie plików dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie oraz po zakończonym szkoleniu zostanie udostępniona multimedialna prezentacja.

### Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w marketingu.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej znajomości obsługi komputera oraz prowadzeni social mediów.

Wymagania techniczno-sprzętowe:

Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość korzystania z komputera z dostępem do Internetu.

## Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

## Adres

ul. Marywilska 16  
03-228 Warszawa  
woj. mazowieckie

Hotel Partner

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Piotr Tabor**

**E-mail** [biuro@hoteleplus.pl](mailto:biuro@hoteleplus.pl)

**Telefon** (+48) 519 147 105