



Waves Group
Marcin Kasperski



Szkolenie dla Pracowników Małej Gastronomii - Kuchnia i Profesjonalna Obsługa Stołowa

Numer usługi 2024/04/08/39172/2116664

📍 Środa Wielkopolska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 39 h

📅 20.05.2024 do 23.05.2024

5 820,00 PLN brutto

5 820,00 PLN netto

149,23 PLN brutto/h

149,23 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	13
Data zakończenia rekrutacji	19-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	39
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapewnienie uczestnikom kompleksowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do efektywnego funkcjonowania w środowisku gastronomicznym. Poprzez praktyczne zajęcia w kuchni oraz treningi dotyczące obsługi

stołowej, uczestnicy zdobędą umiejętności techniki przygotowania potraw oraz profesjonalnej obsługi klienta. Naszym celem jest przygotowanie pracowników do świadczenia wysokiej jakości usług gastronomicznych, które będą zaspokajać oczekiwania i potrzeby klientów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
W zakresie kompetencji	Samodzielnie organizuje pracę na kuchni i konsekwentnie realizuje ustalone cele. - dostosowuje się do zmieniających się warunków pracy, trendów gastronomicznych i oczekiwań gości. - współpracuje z personelem i działa zespołowo w środowisku gastronomicznym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Umiejętność przygotowywania różnorodnych potraw	Uczestnicy będą w stanie samodzielnie przygotowywać dania z różnych kuchni, stosując odpowiednie techniki kulinarnie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Doskonała obsługa stołowa	Uczestnicy będą potrafili zapewnić profesjonalną, uprzejmą i efektywną obsługę klienta, dbając o wysoki poziom obsługi od momentu wejścia klienta do restauracji aż do momentu opuszczenia lokalu.	Prezentacja
Zwiększona efektywność pracy w kuchni	Uczestnicy będą zdolni do pracy w zespole kuchennym, organizując pracę, współpracując z innymi członkami personelu oraz efektywnie zarządzając czasem.	Prezentacja
Gotowość do działania w dynamicznym środowisku gastronomicznym.	Uczestnicy będą przygotowani do pracy w dynamicznym i wymagającym środowisku gastronomicznym, radząc sobie skutecznie z wyzwaniami branżowymi.	Prezentacja
Znajomość różnorodnych technik kulinarnych	Uczestnicy będą posiadali umiejętności stosowania różnorodnych technik kulinarnych, takich jak krojenie, siekanie, smażenie, gotowanie, duszenie, pieczenie, itp., co pozwoli im na skuteczne przygotowanie różnych rodzajów potraw.	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdolność do kreatywnego podejścia do kulinariów	Uczestnicy będą mieli rozwiniętą zdolność do kreatywnego eksperymentowania z przepisami i składnikami, co pozwoli im na tworzenie innowacyjnych i atrakcyjnych potraw	Prezentacja
	Dostosowywanie do preferencji klientów oraz zmieniających się trendów kulinarnych.	Prezentacja
Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym	Obserwacja - Praktyczne wykorzystanie Przyswojonej wiedzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy nowoczesne dania kuchni polskiej - dania główne, przystawki i zupy	Praktyczne przygotowanie potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych
Łączy smaki wg poznanych metod Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Praktyczne przygotowanie potraw	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?

Każdy uczestnik otrzymuje zaświadczenie zawierające efekty uczenia się.

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

Tak, zaświadczenie 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, zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Głównym celem szkolenia "Dla Pracowników Małej Gastronomii - Kuchnia i Profesjonalna Obsługa Stołowa" jest przygotowanie uczestników do skutecznego i profesjonalnego działania w branży gastronomicznej. Poprzez połączenie praktycznych umiejętności kulinarnych z doskonałą obsługą stołową, szkolenie ma na celu: Zapewnienie uczestnikom kompleksowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do efektywnego funkcjonowania w środowisku gastronomicznym, Rozwinięcie umiejętności kulinarnych, technik przygotowania potraw oraz profesjonalnej obsługi klienta, Przygotowanie do świadczenia wysokiej jakości usług gastronomicznych, które będą zaspokajać oczekiwania i potrzeby klientów.

Dzień 1: Wstęp do zagadnień gastronomicznych

Moduł 1: Wprowadzenie do kuchni polskiej

- Historia kuchni polskiej
- Charakterystyczne składniki i potrawy
- Podstawowe techniki przygotowania potraw polskich

Moduł 2: Klasyki kuchni polskiej

- Przygotowanie tradycyjnych dań polskich, takich jak pierogi, barszcz, bigos, schabowy, gołąbki
- Techniki formowania pierogów i innych potraw

Dzień 2: Kuchnia Międzynarodowa

Moduł 3: Eksploracja kuchni świata

- Zapoznanie się z różnymi kuchniami regionalnymi: włoską, francuską, azjatycką, śródziemnomorską
- Przygotowanie kluczowych dań z wybranych kuchni

Moduł 4: Techniki kulinarnych mistrzów

- Nauka zaawansowanych technik kulinarnych, takich jak sous-vide, emulsje, marynowanie
- Praktyczne warsztaty przy użyciu nowoczesnego sprzętu kuchennego

Dzień 3: Obsługa Gości i Sprzedaż

Moduł 5: Sztuka obsługi klienta i sprzedaży

- Zasady profesjonalnej obsługi gości w restauracji
- Techniki sprzedażowe: prezentacja menu, promowanie specjalności, upselling i cross-selling

Moduł 6: Doskonała komunikacja i relacje z klientem

- Skuteczna komunikacja z klientami: radzenie sobie z reklamacjami, budowanie pozytywnych relacji
- Obsługa grup i imprez specjalnych: planowanie bankietów, obsługa uroczystości

Dzień 4: Zarządzanie i Efektywność

Moduł 7: Zarządzanie i organizacja w gastronomii

- Zarządzanie zespołem: delegowanie obowiązków, motywowanie pracowników
- Planowanie menu i strategii sprzedażowej: dostosowywanie oferty do preferencji klientów, analiza rentowności

Moduł 8: Kreatywność w kuchni i profesjonalizm w obsłudze

- Innowacyjność w kuchni: eksperymentowanie z przepisami, tworzenie nowych dań
- Doskonalenie obsługi klienta: rozwijanie umiejętności komunikacyjnych, dbanie o detale i jakość usług
- Podsumowanie, Q&A

Każdy moduł będzie zawierał prezentacje, ćwiczenia praktyczne, dyskusje grupowe oraz studia przypadków, aby umożliwić uczestnikom praktyczne przyswojenie wiedzy i umiejętności.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do kuchni polskiej	-	20-05-2024	09:00	13:00	04:00
2 z 13 Przerwa	-	20-05-2024	13:00	13:45	00:45
3 z 13 Klasyki kuchni polskiej	-	20-05-2024	13:45	17:15	03:30
4 z 13 Eksploracja kuchni świata	-	21-05-2024	09:00	13:00	04:00
5 z 13 Przerwa	-	21-05-2024	13:00	13:45	00:45
6 z 13 Techniki kulinarnych mistrzów	-	21-05-2024	13:45	17:15	03:30
7 z 13 Sztuka obsługi klienta i sprzedaż	-	22-05-2024	09:00	13:00	04:00
8 z 13 Przerwa	-	22-05-2024	13:00	13:45	00:45
9 z 13 Doskonała komunikacja i relacje z klientem	-	22-05-2024	13:45	17:15	03:30
10 z 13 Zarządzanie i organizacja w gastronomii	-	23-05-2024	09:00	13:00	04:00
11 z 13 Przerwa	-	23-05-2024	13:00	13:30	00:30
12 z 13 Kreatywność w kuchni i profesjonalizm w obsłudze	-	23-05-2024	13:30	16:00	02:30
13 z 13 Walidacja	-	23-05-2024	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 820,00 PLN
Koszt usługi netto	5 820,00 PLN
Koszt godziny brutto	149,23 PLN
Koszt godziny netto	149,23 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Indywidualne długopisy, kartki, markery i inne jednorazowe pomoce dydaktyczne. Prezentacja oraz materiały opracowane przez trenera, wspierające uczestników podczas i po szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie liczone jest w godzinach lekcyjnych.

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

ul. Ignacego Jana Paderewskiego 2
63-000 Środa Wielkopolska
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

- Wi-fi
- Sala spełnia standardy epidemiologiczne COVID-19

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail klienci@waves-group.pl

Telefon (+48) 660 450 919