



pgconsulting Paweł
Gruszecki



Akademia HR - Zarządzanie różnorodnością i wielokulturowością w organizacji w przedsiębiorstwach z branży horeca

Numer usługi 2024/04/12/8543/2122456

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 18.06.2024 do 20.06.2024

2 550,00 PLN brutto

2 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie zasobami ludzkimi
Identyfikator projektu	Akademia HR
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy zajmujący stanowiska menadżerów, pracowników zespołów HR oraz innych pracowników odpowiedzialnych za politykę personalną lub zarządzania zasobami ludzkimi w przedsiębiorstwie
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	14-06-2024
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	17
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Wyposażenie uczestników w umiejętność wykorzystania czynników kształtujących różnorodność i wielokulturowość (takich jak: pochodzenie etniczne,

wiek, płeć, przekonania). Nabycie umiejętności wykorzystania różnorodności organizacyjnej w celu zwiększenia innowacyjności, sprawiedliwości organizacyjnej i osiągnięcia lepszych wyników biznesowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje sposoby pozytywnego wykorzystania społecznych i gospodarczych czynników kształtujących różnorodność i wielokulturowość (m.in. różne pochodzenie etniczne, wiek, płeć czy przekonania) na gruncie własnej organizacji.	Uzyskał pozytywny wynik (min. 80%) z testu wiedzy na temat charakterystyki postaw i stylu pracy osób z różnych kultur / krajów.	Test teoretyczny
Identyfikuje podstawowe regulacje prawne związane z zapewnieniem równouprawnienia pracowników i wdrażania rozwiązań ukierunkowanych na pozytywne wykorzystanie różnorodności i wielokulturowości.	Uzyskał pozytywny wynik (min. 80%) z testu wiedzy na temat charakterystyki postaw i stylu pracy osób z różnych kultur / krajów.	Test teoretyczny
Wykazuje pozytywny wpływ różnorodności i wielokulturowości na poziom lojalności i wydajności pracowników.	Uzyskał pozytywny wynik (min. 80%) z testu wiedzy na temat charakterystyki postaw i stylu pracy osób z różnych kultur / krajów.	Test teoretyczny
Rozpoznaje specyfikę podejścia do pracy i współpracy osób z różnych kultur.	Uzyskał pozytywny wynik (min. 80%) z testu wiedzy na temat charakterystyki postaw i stylu pracy osób z różnych kultur / krajów.	Test teoretyczny
Sprawnie wykorzystuje różnorodność i wielokulturowość pracowników w celu zwiększenia poziomu innowacyjności zespołów i całej organizacji.	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Buduje i wdraża rozwiązania zapewniające dobrą komunikację między różnymi grupami pracowników, jak również pełną ich integrację z firmą.	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Sprawnie identyfikuje i rozwiązuje wszelkie konflikty, które mogą być związane z różnicą stylów pracy osób z różnych grup kulturowych, wiekowych itp.	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża rozwiązania gwarantujące przestrzeganie ważnych dla firmy zasad i wartości przez wszystkich pracowników firmy – niezależnie od ich pochodzenia, płci, wieku, przekonań itp.).	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ułatwia wymianę wiedzy i doświadczeń między pracownikami z różnych środowisk, kultur itp.	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tłumaczy różnice w zakresie stylów funkcjonowania i potrzeb pracowników z różnych kultur.	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kształtuje kulturę pracy oraz rozwiązania wspierające, ukierunkowane na zapewnienie równego traktowania pracowników (bez względu na ich pochodzenie, płeć, przekonania itp.) i sprawiedliwości organizacyjnej.	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kształtuje pozytywny wizerunek firmy otwartej na współpracę z pracownikami z różnych środowisk oraz zapewniającej wszystkim możliwości wykorzystania (i rozwoju) ich potencjału.	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kształtuje wśród pracowników wartości związane z poszanowaniem i pozytywnym wykorzystaniem wewnętrznej różnorodności	Uzyskał pozytywną ocenę (min. 80%) z ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Program

MODUŁ 1

Rozpoznawanie społecznych i gospodarczych czynników kształtujących różnorodność

Analiza różnych czynników, takich jak etniczne pochodzenie, wiek, płeć i przekonania, oraz ich wpływ na zespoły pracy w hotelach i restauracjach.

Korzyści i wyzwania związane z różnorodnością i wielokulturowością w organizacji.

Analiza trendów społecznych i demograficznych dotyczących różnorodności i wielokulturowości.

MODUŁ 2

Omówienie podstawowych przepisów prawnych dotyczących równouprawnienia pracowników, uwzględniających specyfikę branży Horeca.

MODUŁ 3

Przedstawienie pozytywnego wpływu różnorodności i wielokulturowości na lojalność, wydajność oraz innowacyjność pracowników w kontekście działalności hoteli i restauracji.

Budowanie świadomych różnic kulturowych.

Nauka rozumienia i szanowania różnych kultur.

MODUŁ 4

Rozwój umiejętności zarządzania różnorodnością i wielokulturowością w codziennej pracy oraz w budowaniu innowacyjnych zespołów obsługi klienta.

Praktyczne przykłady organizacji skuteczne zarządzanie różnorodnością i wielokulturowością.

Wykorzystanie różnorodności do tworzenia innowacyjnych rozwiązań.

MODUŁ 5

Budowanie kultury pracy promującej równość, inkluzję oraz szacunek dla różnorodności w kontekście hoteli i restauracji.

Budowanie efektywnej współpracy i zaangażowania wielokulturowym zespole.

Budowanie otwartej i przyjaznej atmosfery w środowisku międzykulturowym.

MODUŁ 6

Rozwój umiejętności efektywnej komunikacji między różnymi grupami pracowników oraz strategii integracji zespołów z różnych kultur w środowisku Horeca.

Komunikacja w zespole pracowników, a wpływ różnych kultur wpływających na współpracę.

Komunikacja i negocjacje w kontekście różnych kultur.

MODUŁ 7

Wdrażanie wartości równości i inkluzji

Strategie wdrażania zasad i wartości promujących równość, sprawiedliwość i szacunek w codziennej pracy w hotelach i restauracjach.

Przykłady stereotypów i uprzedzeń oraz sposoby ich przezwyciężania.

Tworzenie procedur wspierających równość i inkluzję

Strategie zapobiegania dyskryminacji i mobbingowi.

MODUŁ 8

Rozwój umiejętności identyfikacji i rozwiązywania konfliktów wynikających z różnic kulturowych w obsłudze klienta oraz wewnątrz zespołów pracy Horeca.

Rozwiązywanie konfliktów o podłożu międzykulturowym w zespołach pracowników.

MODUŁ 10

Rola lidera w tworzeniu inkluzywnego środowiska pracy.

Umiejętność tworzenia i zarządzania zespołami różnorodnymi.

Budowanie umiejętności przywódczych z uwzględnieniem różnych stylów pracy.

MODUŁ 11

Wspieranie rozwoju osobistego i zawodowego wśród pracowników różnych kultur.

Planowanie rozwoju pracowników w organizacji z uwzględnieniem różnorodności

Programy szkoleniowe, motywacyjne i mentoringowe dla pracowników różnych kultur

MODUŁ 12

Walidacja efektów uczenia się:

Przeprowadzenie testu wiedzy na temat charakterystyki postaw i stylu pracy osób z różnych kultur / krajów.

Przeprowadzenie ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole (obserwacja w warunkach symulowanych)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Społeczne i gospodarcze czynniki kształtujące różnorodność. Etniczne pochodzenie, wiek, płeć i przekonania, oraz ich wpływ na zespoły pracy w hotelach i restauracjach.	Adam Latek	18-06-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 18 Korzyści i wyzwania związane z różnorodnością i wielokulturowością w organizacji. Analiza trendów społecznych i demograficznych dotyczących różnorodności i wielokulturowości.	Adam Latek	18-06-2024	10:00	11:00	01:00
3 z 18 Omówienie podstawowych przepisów prawnych dotyczących równouprawnienia pracowników, uwzględniających specyfikę branży Horeca.	Adam Latek	18-06-2024	11:10	12:10	01:00
4 z 18 Przedstawienie pozytywnego wpływu różnorodności i wielokulturowości na lojalność, wydajność oraz innowacyjność pracowników w kontekście działalności hoteli i restauracji.	Adam Latek	18-06-2024	12:10	13:10	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 18 Budowanie świadomych różnic kulturowych. Rozumienie i szanowanie różnych kultur. Zarządzanie różnorodnością i wielokulturowością w codziennej pracy oraz w budowaniu zespołów.	Adam Latek	18-06-2024	13:20	14:20	01:00
6 z 18 Praktyczne przykłady organizacji skuteczne zarządzanie różnorodnością i wielokulturowością. Wykorzystanie różnorodności do tworzenia innowacyjnych rozwiązań.	Adam Latek	18-06-2024	14:20	15:20	01:00
7 z 18 Budowanie kultury pracy promującej równość, inkluzję oraz szacunek dla różnorodności. Budowanie efektywnej współpracy i zaangażowania wielokulturowym zespole.	Adam Latek	18-06-2024	15:30	16:15	00:45
8 z 18 Budowanie otwartej i przyjaznej atmosfery w środowisku międzykulturowym. Efektywna komunikacja między różnymi grupami pracowników oraz integracja zespołów z różnych kultur.	Adam Latek	18-06-2024	16:15	17:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 18 Komunikacja w zespole pracowników, a wpływ różnych kultur wpływających na współpracę. Komunikacja i negocjacje w kontekście różnych kultur.	Adam Latek	19-06-2024	09:00	10:00	01:00
10 z 18 Wdrażanie wartości równości i inkluzji. Strategie wdrażania zasad i wartości promujących równość, sprawiedliwość i szacunek w codziennej pracy w hotelach i restauracjach.	Adam Latek	19-06-2024	10:00	11:00	01:00
11 z 18 Przykłady stereotypów i uprzedzeń oraz sposoby ich przezwyciężania. Tworzenie procedur wspierających równość i inkluzję. Strategie zapobiegania dyskryminacji i mobbingowi.	Adam Latek	19-06-2024	11:10	12:10	01:00
12 z 18 Rozwój umiejętności identyfikacji i rozwiązywania konfliktów wynikających z różnic kulturowych w obsłudze klienta oraz wewnątrz zespołów pracy Horeca.	Adam Latek	19-06-2024	12:10	13:10	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 18 Rozwiązywanie konfliktów o podłożu międzykulturowym w zespołach pracowników. Rola lidera w tworzeniu inkluzywnego środowiska pracy.	Adam Latek	19-06-2024	13:20	14:20	01:00
14 z 18 Umiejętność tworzenia i zarządzania zespołami różnorodnymi. Budowanie umiejętności przywódczych z uwzględnieniem różnych stylów pracy.	Adam Latek	19-06-2024	14:20	15:20	01:00
15 z 18 Wspieranie rozwoju osobistego i zawodowego wśród pracowników różnych kultur. Planowanie rozwoju pracowników w organizacji z uwzględnieniem różnorodności	Adam Latek	19-06-2024	15:30	16:15	00:45
16 z 18 Programy szkoleniowe, motywacyjne i mentoringowe dla pracowników różnych kultur	Adam Latek	19-06-2024	16:15	17:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 18 Walidacja efektów uczenia się: Przeprowadzenie testu wiedzy na temat charakterystyki postaw i stylu pracy osób z różnych kultur / krajów.	-	20-06-2024	09:00	10:00	01:00
18 z 18 Walidacja efektów uczenia się: Przeprowadzenie ćwiczenia w formie studium przypadku oparte o zaplanowanie pracy projektowej w zróżnicowanym kulturowo zespole	-	20-06-2024	10:00	11:00	01:00

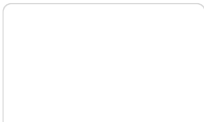
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Adam Latek



Adam Latek – hotelarz pasjonat. Absolwent Wyższej Szkoły turystyki i Rekreacji o specjalności hotelarstwo w Warszawie, Absolwent Wyższej szkoły Ekonomicznej w Warszawie o specjalności zagospodarowanie turystyce. Wykłada od sześciu lat w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa w Warszawie. Wykładowca na Wyższej Szkole Teologiczno-Humanistycznej w Podkowie Leśnej. Od niedawna Wykładowca na Wyższej Szkole Bankowej w Gdańsku na Studiach Podyplomowych Zarządzanie Doświadczeniem Klienta.

Od blisko 30 lat związany z branżą hotelarską i branżą MICE. Doświadczenie zawodowe zdobywał w kraju i zagranicą na stanowiskach zarządczych i managerskich. Brał udział w 18 otwarciach obiektów hotelarskich w kraju poza jej granicami.

Zarządzał działem sprzedaży jak również zarządzał sprzedażą usług w grupie hoteli.

Współpracuje z przedsiębiorcami budującymi nowe hotele i tymi którzy je prowadzą. Współpracuje w międzynarodowymi markami takimi jak: Marriott, IHG, Hilton, Accor, Louvre Hotel Group, Best Western. Wspiera młodych hotelarzy wchodzących na rynek i pomaga im w osiągnięciu kariery zawodowej w hotelarstwie i branży MICE..

Ekspert i doradca branżowy. Brał udział w wielu kategoryzacjach hoteli przechodząc z komisjami kategoryzacyjnymi w różnych województwach. Pracował podczas pandemii w grupie doradców pisząc standardy bezpiecznej gościnności dla hotelarstwa. Służył pomocą podczas ustalania procedur sanitarnych podczas pandemii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma materiały w postaci konspektów w wersji elektronicznej z opisem teorii przedstawianej podczas zajęć oraz wykonywanych ćwiczeń.

Po zakończeniu udziału w doradztwie, uczestnik otrzyma odpowiednie zaświadczenie o jej ukończeniu.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej.

Warunki techniczne

Opis warunków technicznych:

1. Wymagania sprzętowe: System Windows z procesorem Intel Dual-Core o częstotliwości 2.XX GHz lub procesorem AMD (zalecane minimum 2 GB RAM). Mac z systemem MacOS 10.12 lub nowszym na wspieranym urządzeniu z procesorem Intel CPI (zalecane minimum 2 GB RAM).
2. Zainstalowany system operacyjny: Windows 7 z dodatkiem Service Pack 1 lub nowszy. Upewnij się, że masz zaktualizowane sterowniki. MacOS 10.12 lub nowszy na wspieranym Macu.
3. Zainstalowana przeglądarka internetowa: Ostatnie dwie główne wersje jednej z następujących przeglądarek: Google Chrome, Mozilla Firefox, Apple Safari, Microsoft Edge.
4. Minimalna wymagana przepustowość łącza: Przy transferze wychodzącym - minimum 300 kb/s. Przy transferze przychodzącym - minimum 300 kb/s.

Kontakt



Paweł Gruszecki

E-mail pawel.gruszecki@pgconsulting.eu

Telefon (+48) 574 227 917