



Centrum Edukacji i  
Kultury "Zenit"

Ryszard Girczyc

Brak ocen dla tego dostawcy

## Kurs "Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych"

Numer usługi 2024/04/26/50774/2136668

📍 Włocławek / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 16.09.2024 do 31.12.2024

4 200,00 PLN brutto

4 200,00 PLN netto

105,00 PLN brutto/h

105,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	przedsiębiorcy i ich pracownicy z województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy w gastronomii
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

usługa szkoleniowa pn.: "Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych" przygotuje do prowadzenia usług gastronomicznych, w tym cateringowych i organizacji przyjęć okolicznościowych

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu prowadzenia usług gastronomicznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-omawia podstawowe koncepcje związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej</li> <li>-rozdziela rodzaje lokali gastronomicznych, ich specyfikę i wyposażenie</li> <li>-opisuje proces zakładania firmy gastronomicznej</li> <li>-przedstawia zasady przygotowania biznesplanu</li> <li>-charakteryzuje techniki sprzedaży i promocji usług gastronomicznych</li> <li>-omawia normy sanitarne i higieniczne w lokalu gastronomicznym</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Wykonuje czynności z zakresu prowadzenia usług gastronomicznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-przygotowuje biznesplan lokalu gastronomicznego (analizuje rynek, konkurencję, określa grupę docelową itp.)</li> <li>-organizuje pracę w lokalu gastronomicznym</li> <li>-zarządza personelem w lokalu gastronomicznym</li> <li>-obsługuje klienta w lokalu gastronomicznym</li> <li>-zarządza finansami w lokalu gastronomicznym (kontroluje koszty, zarządza zapasami, rozlicza podatki itp.)</li> <li>-przygotowuje menu i ofertę gastronomiczną</li> <li>-zarządza zaopatrzeniem w lokalu gastronomicznym (planuje zamówienia, współpracuje z dostawcami, kontroluje jakość surowców itp.)</li> <li>-wykorzystuje narzędzia marketingowe do kreowania wizerunku firmy gastronomicznej</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu organizacji przyjęć okolicznościowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-omawia różne koncepcje organizacji przyjęć okolicznościowych</li> <li>-rozdziela rodzaje wydarzeń okolicznościowych</li> <li>-przedstawia zasady obsługi klienta</li> <li>-charakteryzuje logistykę organizacji przyjęć okolicznościowych</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje przyjęcia okolicznościowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>-buduje koncepcję przyjęcia okolicznościowego</li> <li>-planuje budżet i harmonogram przyjęcia okolicznościowego</li> <li>-negocjuje z klientem warunki organizacji przyjęcia okolicznościowego</li> <li>-zarządza gośćmi wydarzenia</li> <li>-dekoruje i aranżuje przestrzeń eventową</li> <li>-organizuje rozrywkę i animacje podczas przyjęcia okolicznościowego</li> <li>-ustala ofertę kulinarną przyjęcia okolicznościowego</li> </ul>	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu świadczenia usług cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>-definiuje rolę cateringu w branży gastronomicznej</li> <li>-omawia różne rodzaje wydarzeń, na których stosuje się usługi cateringowe</li> <li>-przedstawia zasady planowania menu cateringowego</li> <li>-omawia zasady organizacji transportu i logistykę dostaw</li> <li>-charakteryzuje zasady ustalania cen usług cateringowych</li> </ul>	Test teoretyczny
Świadczy usługi cateringowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>-tworzy zróżnicowane i atrakcyjne menu dla różnych typów wydarzeń</li> <li>-planuje zakupy i zaopatrzenie</li> <li>-obsługuje klientów</li> <li>-organizuje transport i logistykę dostaw</li> <li>-zarządza personelem podczas wydarzenia</li> <li>-dekoruje stoły i prezentuje potrawy</li> <li>-wycenia usługi cateringowe</li> </ul>	Test teoretyczny
Doskonali swoje umiejętności związane z prowadzeniem gastronomii, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży	<ul style="list-style-type: none"> <li>-skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem</li> <li>-zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami itp.</li> <li>-wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich potrzeb czy nietypowych zamówień</li> <li>-dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych</li> <li>- zachowuje spokój i profesjonalizm nawet w sytuacjach dużej liczby zamówień czy niezadowolonia klientów</li> <li>- efektywnie zarządza czasem</li> </ul>	Test teoretyczny

# 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

### 1. Podstawy przedsiębiorczości gastronomicznej - zakładanie i prowadzenie lokalu gastronomicznego

- Podstawowe koncepcje związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej
- Rodzaje lokali gastronomicznych, ich specyfika i wyposażenie
- Proces zakładania firmy gastronomicznej: rejestracja, wymagane dokumenty, formalności prawne
- Planowanie biznesplanu: analiza rynku, konkurencji, określenie grupy docelowej itp.
- Organizacja pracy i zarządzanie personelem
- Obsługa klienta
- Zarządzanie finansami
- Higiena i bezpieczeństwo żywności
- Menu i oferta gastronomiczna
- Zarządzanie zaopatrzeniem
- Marketing i promocja

### 2. Organizacja przyjęć okolicznościowych

- Rodzaje przyjęć okolicznościowych
- Koncepcja i planowanie wydarzenia
- Definiowanie celów i oczekiwań klienta
- Planowanie budżetu i harmonogramu
- Logistyka i infrastruktura
- Zarządzanie gośćmi
- Dekoracje i aranżacje
- Kulinaria
- Rozrywka i animacje

### 3. Usługi cateringowe

- Definicja cateringu i jego rola w branży gastronomicznej
- Omówienie różnych rodzajów wydarzeń, na których stosuje się usługi cateringowe
- Koncepcja i planowanie menu
- Zakupy i zaopatrzenie
- Logistyka i dostawa
- Obsługa na miejscu
- Dekoracje stołów i prezentacja potraw
- Zarządzanie ryzykiem i finansami

# 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 usługi brutto	4 200,00 PLN
Koszt usługi netto	4 200,00 PLN
Koszt godziny brutto	105,00 PLN
Koszt godziny netto	105,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

## Adres

ul. Młynarska 1a/3  
87-800 Włocławek  
woj. kujawsko-pomorskie

Szkolenie realizowane będzie we Włocławku na osiedlu Śródmieście przy ul. Młynarskiej 1a/3 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowej). Obiekt składa się z 3 kondygnacji, w całości dostosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (m.in.: podjazdy, winda, toalety, system informacyjno-udźwiękający STEP HEAR dla osób niewidomych i słabowidzących). Na posesji znajduje się nieodpłatny / zamykany parking dla klientów. W skład bazy dydaktycznej – lokalowej wchodzi sale szkoleniowo – doradcze z wyposażeniem (komputery / laptopy, rzutniki multimedialne, tablice sucho-ścieralne / flip-chart / interaktywne), aula konferencyjna, recepcja, szatnia i foyer z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Katarzyna Etynkowska**

**E-mail** [cezenit@op.pl](mailto:cezenit@op.pl)

**Telefon** (+48) 544 262 666