



## Innowacyjny restaurator - zarządzanie i organizacja pracy w branży Horeca. Szkolenie.

Numer usługi 2024/05/10/118827/2146475

5 043,00 PLN brutto

4 100,00 PLN netto

126,08 PLN brutto/h

102,50 PLN netto/h

FIRMA "PROJEKT"  
MARTA URBAŃSKA  
-CENTRUM  
KSZTAŁCENIA  
KADR



📍 Dalki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 22.07.2024 do 26.07.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Biznes / Organizacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	właściciele, kierownicy oraz pracownicy lokali gastronomicznych .
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Uczestnik po ukończeniu szkolenia będzie samodzielnie zarządzał placówką gastronomiczną, zarządzał pracownikami, wdrażał standardy działania na poszczególnych stanowiskach oraz umiejętnie organizował pracę własną w odniesieniu do wymagań branży Horeca.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik nabędzie wiedzę: - zna zakres działalności branży Horeca	- definiuje składowe działalności branży Horeca	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik nabędzie umiejętności: - obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami - zna rodzaje i metody serwisów kelnerskich	- przygotowuje salę, nakrywa stoły, przynosi tacę i zastawę stołową, podaje napoje bezalkoholowe i alkoholowe zgodnie z obowiązującymi zasadami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik nabędzie kompetencje społeczne: - zna zasady nowoczesnego zarządzania placówką gastronomiczną - rozwiązuje konflikty - buduje efektywną komunikację między pracownikami	- zarządza przez wyznaczenie celów i delegowanie zadań - buduje zespoły i ustala zasady skutecznej komunikacji	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

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

Tak

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

Tak

## Program

Poziom znajomości tematu przez uczestników szkolenia - brak wymagań.

Warunek niezbędny, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego - pełna frekwencja uczestników (100% obecności) i aktywny udział w szkoleniu.

Program usługi:

- Przepisy BHP podczas pracy w restauracji
- Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją
- Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.

- Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji
- Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego
- Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.
- Rodzaje i metody serwisów kelnerskich
- Etapy i zasady projektowania karty menu
- Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.
- Strategie promocyjne w gastronomii.

Zajęcia prowadzone w godzinach zegarowych (1 godzina szkolenia = 60 minut). Kilkuminutowe przerwy w trakcie zajęć ustala trener, w miarę potrzeby, w porozumieniu z grupą uczestników. Przerwy nie są uwzględnione w harmonogramie.

Forma zajęć: wykłady i ćwiczenia praktyczne.

Przewidziana praca całej grupy, jak również z podziałem na mniejsze kilkusobowe zespoły ( w zależności od liczebności grupy).

Walidację przeprowadza inna osoba, niż prowadząca szkolenie.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 12</b> Przepisy BHP podczas pracy w restauracji	Krzysztof Mróz	22-07-2024	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 12</b> Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją	Krzysztof Mróz	22-07-2024	10:00	13:00	03:00
<b>3 z 12</b> Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie	Krzysztof Mróz	22-07-2024	13:00	16:00	03:00
<b>4 z 12</b> Rozwiązywanie konfliktów i budowanie efektywnej komunikacji.	Krzysztof Mróz	23-07-2024	08:00	12:00	04:00
<b>5 z 12</b> Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego	Krzysztof Mróz	23-07-2024	12:00	16:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 12</b> Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym	Krzysztof Mróz	24-07-2024	08:00	12:00	04:00
<b>7 z 12</b> Rodzaje i metody serwisów kelnerskich	Krzysztof Mróz	24-07-2024	12:00	16:00	04:00
<b>8 z 12</b> Etapy i zasady projektowania karty menu	Krzysztof Mróz	25-07-2024	08:00	12:00	04:00
<b>9 z 12</b> Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii.	Krzysztof Mróz	25-07-2024	12:00	16:00	04:00
<b>10 z 12</b> Strategie promocyjne w gastronomii.	Krzysztof Mróz	26-07-2024	08:00	12:00	04:00
<b>11 z 12</b> Standaryzacja - realny wpływ na obroty w lokalu gastronomicznym.	Krzysztof Mróz	26-07-2024	12:00	15:00	03:00
<b>12 z 12</b> Egzamin praktyczny wewnętrzny.	-	26-07-2024	15:00	16:00	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 043,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	126,08 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Mróz

Wieloletnie doświadczenie w kierowaniu placówką gastronomiczną. Wykształcenie wyższe hotelarskie, właściciel placówki o profilu gastronomiczno-hotelarskim, organizator i wykładowca na szkoleniach z branży Horeca.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

### Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymują certyfikat ukończenia szkolenia.

## Adres

os. Piaskowe 20 A  
62-200 Dalki  
woj. wielkopolskie

Miejsce przystosowane do przeprowadzenia szkolenia. Sala wyposażona w niezbędne materiały i narzędzia do realizacji usługi.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

## Kontakt



### Marta Urbańska

**E-mail** 1omegamroz@gmail.com

**Telefon** (+48) 667 498 940

