



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

Numer usługi 2024/05/21/118827/2157230

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

📅 08.07.2024 do 12.07.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	właściciele, kierownicy oraz pracownicy lokali gastronomicznych .
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	01-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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
-posiada podstawową wiedzę na temat działalności branży Horeca	- definiuje składowe działalności branży Horeca	Test teoretyczny
- obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami , stosuje różne rodzaje i metody serwisów kelnerskich	- przygotowuje salę, nakrywa stoły, przenosi tacę i zastawę stołową, podaje napoje bezalkoholowe i alkoholowe zgodnie z obowiązującymi zasadami	Obserwacja w warunkach symulowanych
-wykorzystuje w praktyce zasady nowoczesnego zarządzania placówką gastronomiczną	- zarządza przez wyznaczenie celów i delegowanie zadań - buduje zespoły i ustala zasady skutecznej komunikacji	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

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), aktywny udział w szkoleniu i pozytywne zaliczenie końcowego egzaminu wewnętrznego.

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 takcie zajęć ustala trener, w miarę potrzeby, w porozumieniu z grupą uczestników.

Forma zajęć: wykłady i ćwiczenia praktyczne.

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

Waliadację przeprowadza inna osoba, niż prowadząca szkolenie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 29

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Przepisy BHP podczas pracy w restauracji.	Krzysztof Mróz	08-07-2024	08:00	09:50	01:50
2 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	08-07-2024	09:50	10:00	00:10
3 z 29 Przepisy BHP podczas pracy w restauracji	Krzysztof Mróz	08-07-2024	10:00	11:50	01:50
4 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	08-07-2024	11:50	12:00	00:10
5 z 29 Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Krzysztof Mróz	08-07-2024	12:00	13:50	01:50
6 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	08-07-2024	13:50	14:00	00:10
7 z 29 Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Krzysztof Mróz	08-07-2024	14:00	16:00	02:00
8 z 29 Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.	Krzysztof Mróz	09-07-2024	08:00	10:45	02:45
9 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	09-07-2024	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 29 Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.	Krzysztof Mróz	09-07-2024	11:00	13:45	02:45
11 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	09-07-2024	13:45	14:00	00:15
12 z 29 Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.	Krzysztof Mróz	09-07-2024	14:00	16:00	02:00
13 z 29 Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego.	Krzysztof Mróz	10-07-2024	08:00	10:45	02:45
14 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	10-07-2024	10:45	11:00	00:15
15 z 29 Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Krzysztof Mróz	10-07-2024	11:00	13:45	02:45
16 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	10-07-2024	13:45	14:00	00:15
17 z 29 Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Krzysztof Mróz	10-07-2024	14:00	16:00	02:00
18 z 29 Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Krzysztof Mróz	11-07-2024	08:00	10:45	02:45
19 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	11-07-2024	10:45	11:00	00:15
20 z 29 Etapy i zasady projektowania karty menu.	Krzysztof Mróz	11-07-2024	11:00	13:45	02:45
21 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	11-07-2024	13:45	14:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 29 Etapy i zasady projektowania karty menu.	Krzysztof Mróz	11-07-2024	14:00	16:00	02:00
23 z 29 Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.	Krzysztof Mróz	12-07-2024	08:00	09:50	01:50
24 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	12-07-2024	09:50	10:00	00:10
25 z 29 Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.	Krzysztof Mróz	12-07-2024	10:00	11:50	01:50
26 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	12-07-2024	11:50	12:00	00:10
27 z 29 Strategie promocyjne w gastronomii.	Krzysztof Mróz	12-07-2024	12:00	13:50	01:50
28 z 29 Przerwa	Krzysztof Mróz	12-07-2024	13:50	14:00	00:10
29 z 29 Egzamin praktyczny i test teoretyczny	-	12-07-2024	14:00	16:00	02:00

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
Koszt osobogodziny netto	102,50 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