



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

Numer usługi 2024/05/21/118827/2157241

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

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	15-07-2024
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, wykorzystuje różne rodzaje i metody serwisów kelnerskich  -wykorzystuje w praktyce zasady nowoczesnego zarządzania placówką gastronomiczną - rozwiązuje konflikty - buduje efektywną komunikację między pracownikami	- przygotowuje salę, nakrywa stoły, przenosi tacę i zastawę stołową, podaje napoje bezalkoholowe i alkoholowe zgodnie z obowiązującymi zasadami  - zarządza przez wyznaczenie celów i delegowanie zadań - buduje zespoły i ustala zasady skutecznej komunikacji	Obserwacja w warunkach symulowanych  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) 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 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).

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 31</b> Przepisy BHP podczas pracy w restauracji.	Krzysztof Mróz	22-07-2024	08:00	09:50	01:50
<b>2 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	22-07-2024	09:50	10:00	00:10
<b>3 z 31</b> Przepisy BHP podczas pracy w restauracji.	Krzysztof Mróz	22-07-2024	10:00	11:50	01:50
<b>4 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	22-07-2024	11:50	12:00	00:10
<b>5 z 31</b> Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Krzysztof Mróz	22-07-2024	12:00	13:50	01:50
<b>6 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	22-07-2024	13:50	14:00	00:10
<b>7 z 31</b> Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Krzysztof Mróz	22-07-2024	14:00	16:00	02:00
<b>8 z 31</b> Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.	Krzysztof Mróz	23-07-2024	08:00	10:45	02:45
<b>9 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	23-07-2024	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 31</b> Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.	Krzysztof Mróz	23-07-2024	11:00	13:45	02:45
<b>11 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	23-07-2024	13:45	14:00	00:15
<b>12 z 31</b> Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.	Krzysztof Mróz	23-07-2024	14:00	16:00	02:00
<b>13 z 31</b> Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego.	Krzysztof Mróz	24-07-2024	08:00	10:45	02:45
<b>14 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	24-07-2024	10:45	11:00	00:15
<b>15 z 31</b> Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Krzysztof Mróz	24-07-2024	11:00	13:45	02:45
<b>16 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	24-07-2024	13:45	14:00	00:15
<b>17 z 31</b> Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Krzysztof Mróz	24-07-2024	14:00	16:00	02:00
<b>18 z 31</b> Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Krzysztof Mróz	25-07-2024	08:00	09:50	01:50
<b>19 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	25-07-2024	09:50	10:00	00:10
<b>20 z 31</b> Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Krzysztof Mróz	25-07-2024	10:00	11:50	01:50
<b>21 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	25-07-2024	11:50	12:00	00:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>22 z 31</b> Etapy i zasady projektowania karty menu.	Krzysztof Mróz	25-07-2024	12:00	13:50	01:50
<b>23 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	25-07-2024	13:50	14:00	00:10
<b>24 z 31</b> Etapy i zasady projektowania karty menu.	Krzysztof Mróz	25-07-2024	14:00	16:00	02:00
<b>25 z 31</b> Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.	Krzysztof Mróz	26-07-2024	08:00	09:50	01:50
<b>26 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	26-07-2024	09:50	10:00	00:10
<b>27 z 31</b> Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Krzysztof Mróz	26-07-2024	10:00	11:50	01:50
<b>28 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	26-07-2024	11:50	12:00	00:10
<b>29 z 31</b> Strategie promocyjne w gastronomii.	Krzysztof Mróz	26-07-2024	12:00	13:50	01:50
<b>30 z 31</b> Przerwa	Krzysztof Mróz	26-07-2024	13:50	14:00	00:10
<b>31 z 31</b> Egzamin końcowy: praktyczny i test teoretyczny.	-	26-07-2024	14:00	16:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 043,00 PLN
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	4 100,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	126,08 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	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](mailto:1omegamroz@gmail.com)

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