



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

Numer usługi 2024/05/23/118827/2160066

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
📅 29.07.2024 do 02.08.2024

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	22-07-2024
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
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, przenosi 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 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).

Validację przeprowadzi inna osoba, niż prowadząca szkolenie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Przepisy BHP podczas pracy w restauracji.	Krzysztof Mróz	29-07-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 11 Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Krzysztof Mróz	29-07-2024	12:00	16:00	04:00
3 z 11 Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.	Krzysztof Mróz	30-07-2024	08:00	11:00	03:00
4 z 11 Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.	Krzysztof Mróz	30-07-2024	11:00	16:00	05:00
5 z 11 Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego	Krzysztof Mróz	31-07-2024	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 11 Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Krzysztof Mróz	31-07-2024	11:00	16:00	05:00
7 z 11 Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Krzysztof Mróz	01-08-2024	08:00	12:00	04:00
8 z 11 Etapy i zasady projektowania karty menu.	Krzysztof Mróz	01-08-2024	12:00	16:00	04:00
9 z 11 Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.	Krzysztof Mróz	02-08-2024	08:00	12:00	04:00
10 z 11 Strategie promocyjne w gastronomii.	Krzysztof Mróz	02-08-2024	12:00	15:00	03:00
11 z 11 Test końcowy	-	02-08-2024	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
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

ul. Gdańska 112/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