

PROCESS HUB

PROCESS HUB
PROSTA SPÓŁKA
AKCYJNA**Komunikacja Managerska w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim z uwzględnieniem aspektów zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji oraz jej wpływ na koszty przedsiębiorstwa.**

Numer usługi 2024/06/11/152978/2178639

Katowice / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

16 h

29.07.2024 do 30.07.2024

5 412,00 PLN brutto

4 400,00 PLN netto

338,25 PLN brutto/h

275,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Menedżerowie, kierownicy, osoby zarządzające w branży HoReCa oraz osoby aspirujące do pozycji zarządzającej w branży HoReCa.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	25-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do stosowania narzędzi i technik komunikacji managerskiej, kontroli delegowanych zadań oraz prowadzenia efektywnego delegowania i raportowania zadań managerskich w celu poprawy efektywności organizacji poprzez zwiększenie skuteczności komunikacji wewnątrz firmy przy jednoczesnym budowaniu świadomości proekologicznej, zielonych kompetencji i ograniczania produktów mających szkodliwy wpływ na środowisko.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu komunikacji menażerskiej	Definiuje pojęcie "Komunikacja Managerska"	Test teoretyczny
	Wymienia kluczowe zadania komunikacji managerskiej	Test teoretyczny
	Opisuje funkcje komunikacji managerskiej w kontekście organizacyjnym	Test teoretyczny
Stosuje zasady kontrolowanej dobrej atmosfery	Wyjaśnia, czym jest kontrolowana dobra atmosfera	Test teoretyczny
	Opisuje skutki bezproduktywnego rozluźnienia w zespole	Test teoretyczny
	Wskazuje narzędzia do kontroli delegowanych zadań.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat kultury ekologicznej w firmie	Definiuje pojęcie kultury ekologicznej	Test teoretyczny
	Wymienia podstawowe zasady kultury ekologicznej	Test teoretyczny
	Opisuje korzyści wynikające z wdrożenia kultury ekologicznej w firmie	Test teoretyczny
	Identyfikuje przykłady działań nie ekologicznych w branży HoReCa	Test teoretyczny
Stosuje wiedzę na temat działań proekologicznych w branży HoReCa	Wyjaśnia znaczenie działań proekologicznych dla branży HoReCa	Test teoretyczny
	Opisuje sposoby wdrażania działań proekologicznych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje narzędzia i techniki komunikacji managerskiej	Opisuje techniki komunikacji managerskiej stosowane w praktyce	Test teoretyczny
	Wskazuje narzędzia używane podczas odpraw managera generalnego i managera restauracji	Test teoretyczny
	Wyjaśnia, jak zarządzać panelem testowym w kuchni/barze	Test teoretyczny
Korzysta z nowoczesnych rozwiązań medialnych do komunikacji w organizacji	Wymienia dostępne platformy komunikacyjne	Test teoretyczny
	Opisuje zalety i wady poszczególnych platform	Test teoretyczny
Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	Tłumaczy, jak efektywnie przekazywać informacje przy użyciu nowoczesnych rozwiązań medialnych	Test teoretyczny
	Opisuje podstawowe zasady komunikacji interpersonalnej	Test teoretyczny
	Wymienia przykłady sytuacji wymagających zastosowania zasad komunikacji interpersonalnej.	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, organizator wydaje zaświadczenie ukończenia szkolenia z opisem 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

Szkolenie nie wymaga specjalnych warunków organizacyjnych.

Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych.

W trakcie szkolenia przewidziano przerwę obiadową ok. godz. 13 oraz przerwy kawowe co 1,5 h lub na życzenie uczestników.

Ramowy program:

- Wprowadzenie do tematu, pre test
- Czym jest „Komunikacja Managerska i jakie ma zadania?
- Audyt komunikacji (stan obecny, dokumenty, dotychczasowe sposoby delegowania)
- **Tworzenie i promowanie kultury ekologicznej w organizacji, Zrównoważone zakupy i logistyka, redukcja plastiku, certyfikaty eko.**
- Jakie patologie w grupach pracowniczych chcemy zwalczać, tworzenie i promowanie kultury ekologicznej w organizacji
- Jakie są różnice pomiędzy kontrolowaną dobrą atmosferą a bezproduktywnym rozluźnieniem
- Jakie dokumenty tworzymy do zbudowania sprawnego systemu komunikacji managerskiej?
- Zajęcia praktyczne z przygotowania odprawy managera generalnego i managera restauracji
- Zajęcia praktyczne z zarządzenia test panelu na kuchni/barze, Upcykling kulinarny,
- Wymiana informacji pomiędzy departamentami – narzędzia (nowoczesne rozwiązania medialne – grupy FB,)
- Messenger, Whatsapp – czy warto, co wybrać i na ilu kanałach się skupić?
- Ćwiczenie praktyczne z komunikacji z Inwestorem a podwładnymi
- Jak kontrolować negatywne działania niektórych pracowników (kim są „czarne owce”) jakie spotkać nas zagrożenia
- Czego już nie robimy wchodząc na poziom managera departamentu – newralgiczne stanowiska
- Co musimy zmienić w swoim codziennym działaniu po promocji z poziomu liniowego na poziom managerski
- Podejmowanie trudnych decyzji – przeprowadzenie zwolnienia z pracy (często dobrego kolegi)
- Przeprowadzenie promocji podwładnych na wyższe stanowiska
- Złe wzorce i przyzwyczajenia z poprzednich miejsc pracy, odpowiedzialność lojalnościowa, informacje poufne (inwestorskie)
- Ćwiczenie z prostego delegowania i raportowania zadań managerskich (formy, sposoby, kiedy?)
- **Propozycje nowych rozwiązań dla naszej firm, jak dbać o środowisko naturalne w branży HORECA**
- Podsumowanie szkolenia, post test , informacja zwrotna dla uczestników

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Wprowadzenie do tematu, pre test	Maciej Rogowski	29-07-2024	09:00	09:30	00:30
2 z 21 Czym jest „Komunikacja Managerska i jakie ma zadania?	Maciej Rogowski	29-07-2024	09:30	10:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 21 Audyt komunikacji (stan obecny, dokumenty, dotychczasowe sposoby delegowania)	Maciej Rogowski	29-07-2024	10:00	10:30	00:30
4 z 21 Tworzenie i promowanie kultury ekologicznej w organizacji, Zrównoważone zakupy i logistyka, redukcja plastiku, certyfikaty eko.	Maciej Rogowski	29-07-2024	10:30	11:00	00:30
5 z 21 Jakie patologie w grupach pracowniczych chcemy zwalczać, tworzenie i promowanie kultury ekologicznej w organizacji	Maciej Rogowski	29-07-2024	11:00	11:30	00:30
6 z 21 Jakie są różnice pomiędzy kontrolowaną dobrą atmosferą a bezproduktywnym rozluźnieniem	Maciej Rogowski	29-07-2024	11:30	12:00	00:30
7 z 21 Jakie dokumenty stworzymy do zbudowania sprawnego systemu komunikacji managerskiej?	Maciej Rogowski	29-07-2024	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 21 Zajęcia praktyczne z przygotowania odprawy menedżera generalnego i menedżera restauracji	Maciej Rogowski	29-07-2024	12:30	14:00	01:30
9 z 21 Zajęcia praktyczne z zarządzania test panelu na kuchni/barze, Upcykling kulinarny,	Maciej Rogowski	29-07-2024	14:00	15:30	01:30
10 z 21 Wymiana informacji pomiędzy departamentami – narzędzia (nowoczesne rozwiązania medialne – grupy FB,)	Maciej Rogowski	29-07-2024	15:30	16:00	00:30
11 z 21 Messenger, Whatsapp – czy warto, co wybrać i na ilu kanałach się skupić?	Maciej Rogowski	29-07-2024	16:00	17:00	01:00
12 z 21 Ćwiczenie praktyczne z komunikacji z Inwestorem a podwładnymi	Maciej Rogowski	30-07-2024	09:00	10:00	01:00
13 z 21 Jak kontrolować negatywne działania niektórych pracowników (kim są „czarne owce”) jakie spotkać nas zagrożenia	Maciej Rogowski	30-07-2024	10:00	10:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 21 Czego już nie robimy wchodząc na poziom managera departamentu – newralgiczne stanowiska	Maciej Rogowski	30-07-2024	10:30	11:00	00:30
15 z 21 Co musimy zmienić w swoim codziennym działaniu po promocji z poziomu liniowego na poziom managerski	Maciej Rogowski	30-07-2024	11:00	11:30	00:30
16 z 21 Podejmowanie trudnych decyzji – przeprowadzenie zwolnienia z pracy (często dobrego kolegi)	Maciej Rogowski	30-07-2024	11:30	12:00	00:30
17 z 21 Przeprowadzenie promocji podwładnych na wyższe stanowiska	Maciej Rogowski	30-07-2024	12:00	12:30	00:30
18 z 21 Złe wzorce i przyzwyczajenia z poprzednich miejsc pracy, odpowiedzialność lojalnościowa, informacje poufne (inwestorskie)	Maciej Rogowski	30-07-2024	12:30	14:00	01:30
19 z 21 Ćwiczenie z prostego delegowania i raportowania zadań managerskich (formy, sposoby, kiedy?)	Maciej Rogowski	30-07-2024	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 21 Propozycje nowych rozwiązań dla naszej firm, jak dbać o środowisko naturalne w branży HORECA	Maciej Rogowski	30-07-2024	15:30	16:00	00:30
21 z 21 Podsumowanie szkolenia, post test , informacja zwrotna dla uczestników	Maciej Rogowski	30-07-2024	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 412,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	338,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	275,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rogowski

Związany z gastronomią od 1991 roku (31 lat) . Pracował na wielu stanowiskach w hotelarstwie i gastronomii zarówno w Polsce jak i wiele lat zagranicą. Zaczynał swoją karierę zawodową jako Szef Cukierni na prywatnych jachtach pasażerskich, później jako Sous Chef, Szef Kuchni, dyrektor w hotelu o podwyższonym standardzie czy jako szef gastronomii w prywatnej międzynarodowej klinice . Miewał ciekawe zlecenia zawodowe w tak ciekawych miejscach jak praca przy bufetach eventowych dla Szwedzkiej Rodziny Królewskiej, gwiazd Hollywood a także był osobistym kucharzem najbogatszych obywateli naszego kraju. Zdecydowany zwolennik praktycznych, szybkich i efektywnych rozwiązań. Przykłada ogromny nacisk na świetną komunikację wewnętrzną w firmach

gastronomicznych. Przeprowadza szkolenia indywidualne na terenie obiektów swoich Klientów jak i zorganizowane w Warszawie w obiekcie Atlas Tower (2023) Średnia ilość prowadzonych szkoleń - ok 4-6 szkoleń jedno lub dwudniowych w miesiącu. W zależności od obłożenia – prowadzi szkolenia średnio dla ok 70 – 130 osób miesięcznie. Tworzy od podstaw projekty restauracyjne w kraju i zagranicą. Buduje przejrzyste i praktyczne systemy kontroli kosztów i rozliczeń. Wprowadza nowe rozwiązania w planowaniu czasu pracy i wydatków. Gastronomiczny freak i ogromny pasjonat branży.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

prezentacja, skrypty

Informacje dodatkowe

Informacja o zwolnieniu z VAT: Dz. U. poz. 1722 §3, ust. 1, pkt 14 z dnia 20 grudnia 2013 roku.

Adres

ul. Dąbrówki 16/-

40-081 Katowice

woj. śląskie

II piętro

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Maja Szuba

E-mail maja.szuba@process-hub.com

Telefon (+48) 602 688 651