



KRAWAT I MUSZKA
Małgorzata Kopczyk



Organizacja, prezentacja i standaryzacja bufetu śniadaniowego – szkolenie

Numer usługi 2024/06/14/18589/2183767

📍 Głogówek / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 21.08.2024 do 22.08.2024

2 080,00 PLN brutto

2 080,00 PLN netto

130,00 PLN brutto/h

130,00 PLN netto/h

Usługa zamknięta

Dla pracodawcy

Hotel Salve Ewa Poremba; NIP: 7551677972

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Turystyka i hotelarstwo

Sposób dofinansowania

wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Szkolenie dedykowane jest pracownikom hotelu Salve, którzy w swojej codziennej pracy zajmują się przygotowaniem dań w restauracji hotelowej oraz managerów i właścicieli hotelu. Grupa docelowa obejmuje przede wszystkim osoby pracujące na stanowiskach kucharzy, pomocy kuchennych, szefów kuchni i managerów F&B, a także właścicieli/dyrektorów hotelu. Szkolenie jest kierowane zarówno do osób posiadających doświadczenie w branży HoReCa, jak również do osób nowozatrudnionych.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

20-08-2024

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego przygotowania dań bufetu śniadaniowego w oparciu o najnowsze trendy w branży Horeca, a także organizacji i standaryzacji bufetu śniadaniowego. Pracownicy nabędą wiedzę, jak przygotować atrakcyjny bufet dostosowany do ilości gości, a także wiedzę, jak rozliczać śniadanie. Procedura ułatwi utrzymanie standardu śniadań. Szkolenie gwarantuje zwiększenie liczby Gości hotelowych i sprzedaży o min. 10% w kwartał po zakończeniu szkolenia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Na poziomie wiedzy uczestnicy: definiują zasady ustawienia bufetu śniadaniowego, charakteryzują podział bufetu na strefy tematyczne, rozróżniają produkty i dania jakie powinny się znaleźć w menu śniadaniowym, charakteryzują zasady prezentacji produktów na półmisku, charakteryzują nowe receptury poznane na szkoleniu.	Uczestnicy w ramach szkolenia będą w formie warsztatu ćwiczyć wskazane treści. Będą wtedy weryfikowane ich nabyte umiejętności. Ponadto w celu weryfikacji efektów uczenia się posłużą pomiar efektów o charakterze ankiety poszkoleniowej. Dodatkowo będzie przeprowadzony wywiad z przełożonymi uczestników przez osobę inną niż trener.	Wywiad swobodny
Na poziomie umiejętności uczestnicy: profesjonalnie ustawią bufet śniadaniowy, przygotują nowe menu śniadaniowe wg poznanych na szkoleniu receptur, rozliczą śniadania zgodnie z poznanymi na szkoleniu zasadami, przeanalizują ilość wydawanych dań proporcjonalnie do ilości gości, podzielą bufet śniadaniowy na strefy tematyczne, dobiorą produkty i dania w bufecie śniadaniowym w zależności od sezonu	Uczestnicy w ramach szkolenia będą w formie warsztatu ćwiczyć wskazane treści. Będą wtedy weryfikowane ich nabyte umiejętności. Ponadto w celu weryfikacji efektów uczenia się posłużą pomiar efektów o charakterze ankiety poszkoleniowej. Dodatkowo będzie przeprowadzony wywiad z przełożonymi uczestników przez osobę inną niż trener.	Wywiad swobodny
Na poziomie kompetencji społecznych uczestnicy: zbudują świadomość odpowiedniej komunikacji zespołu bufetowego z zapleczem, zdobywają większą pewność siebie poprzez świadomość procedur przygotowania i rozliczenia śniadań, zwiększą samodzielne działania na stanowisku, unikną kłopotliwych sytuacji przy realizacji bufetu śniadaniowego, stworzą miłą atmosferę pracy oraz obsługi Gości.	Uczestnicy w ramach szkolenia będą w formie warsztatu ćwiczyć wskazane treści. Będą wtedy weryfikowane ich nabyte umiejętności. Ponadto w celu weryfikacji efektów uczenia się posłużą pomiar efektów o charakterze ankiety poszkoleniowej. Dodatkowo będzie przeprowadzony wywiad z przełożonymi uczestników przez osobę inną niż trener.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające wskazane w karcie usług kompetencje zgodnie z opisanymi efektami uczenia się.

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

Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające 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, proces walidacji w formie wywiadu przeprowadza niezależna osoba, inna niż trener prowadzący szkolenie. Każdy uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające ten fakt.

Program

Szkolenie kulinarne jest kierowane do osób posiadających doświadczenie w branży HoReCa, w wyjątkowych przypadkach mogą wziąć udział osoby nowo zatrudnione.

Pracownicy śniadaniowi kuchni i obsługi oraz ich managerowie nabędą wiedzę, jak przygotować atrakcyjny bufet dostosowany do ilości gości, a także wiedzę, jak rozliczać śniadanie. Procedura ułatwi utrzymanie stałego standardu śniadań.

Dla zwiększenia skuteczności szkolenia warto, aby w szkoleniu wzięło udział co najmniej 3 pracowników, ale nie więcej niż 15 osób.

Usługa ma charakter zamknięty i jest dedykowana potrzebom hotelu Salve. Osoby będą przeszkolone w ramach 1 grupy szkoleniowej w czasie dwudniowego szkolenia kulinarnego.

Dla realizacji szkolenia wymagana jest sala szkoleniowa lub pokój konferencyjny mieszczący do 15 osób wyposażony w: krzesła, stół/stoliki, tablicę flipchart, papier, mazaki, projektor multimedialny. Część warsztatowa będzie przeprowadzona w kuchni restauracji hotelowej.

Stanowiska komputerowe nie będą wymagane. Materiały szkoleniowe organizatora będą miały formę drukowaną lub elektroniczną i zostaną przesłane przed szkoleniem.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych (60-minutowych).

Dzień 1

1. Ustawienie bufetu śniadaniowego
2. Podział bufetu na strefy tematyczne
3. Komunikacja pomiędzy bufetami a zapleczem
4. Produkty i dnia jakie powinny się znaleźć na bufecie śniadaniowym
5. Sposób prezentacji produktów na półmisku
6. Instrukcja stanowiskowa pracowników śniadaniowych

Dzień 2

1. Procedura śniadaniowa

2. Rozliczenie śniadania

3. Analiza wydawanych produktów proporcjonalna do ilości gości

4. Przygotowanie i wdrożenie menu śniadaniowego dla Hotelu Salve

- menu zostanie ustalone wspólnie z właścicielem hotelu i wdrożone na szkoleniu do realizacji przez wybranych na szkolenie pracowników

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Ustawienie bufetu śniadaniowego	Jarosław Walczyk	21-08-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 12 Podział bufetu na strefy tematyczne	Jarosław Walczyk	21-08-2024	09:00	10:00	01:00
3 z 12 Komunikacja pomiędzy bufetami a zapleczem	Jarosław Walczyk	21-08-2024	10:00	11:00	01:00
4 z 12 Produkty i dnia jakie powinny się znaleźć na bufecie śniadaniowym	Jarosław Walczyk	21-08-2024	11:00	12:00	01:00
5 z 12 przerwa	Jarosław Walczyk	21-08-2024	12:00	12:15	00:15
6 z 12 Sposób prezentacji produktów na półmisku	Jarosław Walczyk	21-08-2024	12:15	14:15	02:00
7 z 12 Instrukcja stanowiskowa pracowników śniadaniowych	Jarosław Walczyk	21-08-2024	14:15	16:15	02:00
8 z 12 Procedura śniadaniowa	Jarosław Walczyk	22-08-2024	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 12 Rozliczenie śniadania	Jarosław Walczyk	22-08-2024	09:00	10:00	01:00
10 z 12 przerwa	Jarosław Walczyk	22-08-2024	10:00	10:15	00:15
11 z 12 Analiza wydawanych produktów proporcjonalna do ilości gości	Jarosław Walczyk	22-08-2024	10:15	13:15	03:00
12 z 12 Przygotowanie i wdrożenie menu śniadaniowego dla Hotelu Salve	Jarosław Walczyk	22-08-2024	13:15	16:15	03:00

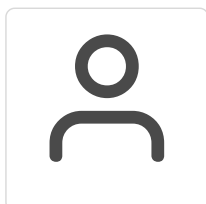
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 080,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 080,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	130,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jarosław Walczyk

Należy do grona najlepszych mistrzów kulinarnych w kraju. Gotuje według własnych przepisów, tworzy receptury dla przemysłu spożywczego, udziela konsultacji przy otwieraniu hoteli i restauracji, planuje zaplecza kuchenne. Zajmuje się kompleksowym wprowadzaniem produktów na rynek. Właściwą karierę rozpoczął na morzu, pracując na statkach pasażerskich pod międzynarodowymi banderami. Po zejściu na ląd, pracował w prestiżowych hotelach jako dyrektor gastronomii i dyrektor hotelu. Dziś swoim nazwiskiem firmuje karty menu w wielu lokalach. Swoją wiedzę dzieli się w

autorskich felietonach na łamach prasy branżowej. Zasiada w jury znanych konkursów kulinarnych, bierze czynny udział w rozwijaniu świadomości i wiedzy o branży.

Laureat wielu nagród branżowych. M.in.: Kreowanie dawnych przepisów w nowej odsłonie 2013, Hermesa 2015, SzeF Roku 2015 czy Najlepsza restauracja roku. Pracował w restauracji Strefa, gdzie otrzymał rekomendację: dwa symbole sztućców Michelin Guide – Main Cities of Europe 2016. Osobowość kulinarna 2016, Michelin Guide – Main Cities of Europe 2017 –rekomendacja, dwa symbole sztućców. Był właściciel i szef kuchni restauracji Pink Lobster w Warszawie, która otrzymała trzy sztućce plus i tytuł SzeF Kuchni region centralny 2018/trzy sztućce plus 2019. Grand Prix MT Targi Polska S.A. w 2019 r.

Był Współzałożycielem i Wiceprezesem Izby Gospodarczej Gastronomii Polskiej, Head Chef'a Bocuse d'Or Poland.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe organizatora będą miały formę skryptów: drukowaną lub elektroniczną i zostaną przesłane przed szkoleniem.

Informacje dodatkowe

Podstawa prawna zwolnienia z VAT: § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Adres

al. Lipowa 4
48-250 Głogówek
woj. opolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Małgorzata Kopczyk

E-mail biuro@krawatimuszka.pl

Telefon (+48) 510 009 647