



VERSATILE  
CONCEPT Zuzanna  
Paprocka



## Optimalizacja procesów branży gastronomicznej

Numer usługi 2024/06/16/140056/2184932

📍 Lędziny / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 02.09.2024 do 05.09.2024

9 400,00 PLN brutto

9 400,00 PLN netto

213,64 PLN brutto/h

213,64 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Biznes / Organizacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Wszyscy pracownicy bez względu na zajmowane stanowisko. Brak wymaganych umiejętności ani wiedzy do przystąpienia do usługi
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	6
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	01-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	44
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Uczestnik szkolenia posiadać wiedzę i kompetencję do planowania swojej pracy z zachowaniem zasad optymalizacji procesów. Uczestnik będzie identyfikował miejsca do optymalizacji procesów branży gastronomicznej i będzie gotowy samodzielnie podejmować działania usprawniające obszary. Dzięki tym działaniom możliwe będzie zwiększenie konkurencyjności firmy.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia posiada wiedzę i kompetencję do planowania swojej pracy z zachowaniem zasad optymalizacji	Uczestnik potrafi zaprezentować wiedzę dotyczącą planowania na podstawie zasad optymalizacji	Wywiad swobodny
Uczestnik będzie identyfikował miejsca do optymalizacji procesów branży gastronomicznej	Uczestnik wskaże odpowiednie obszary do optymalizacji w procesach gastronomicznych w firmie	Wywiad swobodny
Uczestnik będzie gotowy samodzielnie podejmować działania usprawniające procesy	Uczestnik wskaże działania jakie może podjąć aby usprawnić proces	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Uczestnik szkolenia posiada wiedzę i kompetencję do planowania swojej pracy z zachowaniem zasad optymalizacji procesów. Uczestnik będzie identyfikował miejsca do optymalizacji procesów branży gastronomicznej i będzie gotowy samodzielnie podejmować działania usprawniające obszary.

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

Tak, certyfikat wskazuje metody walidacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, certyfikat jest wystawiany po przeprowadzeniu walidacji.

## Program

Szkolenie od podstaw brak wymaganej wiedzy ani umiejętności. Szkolenie prowadzone w trybie ciągłym z ruchomą przerwą oraz pracą warsztatową.

Dzień pierwszy - godzina 09.00 - 20.00 mapowanie procesu analiza mapy procesu

Dzień drugi - godzina 09.00 - 20.00 nauka tworzenia harmonogramów, planów i check list. objaśnienie zasady działania narzędzi do zarządzania procesami. Przedstawienie pracy standaryzowanej.

Dzień trzeci - godzina 09.00 - 20.00 optymalizacja procesów gastronomicznych kaizen - sposobem na ciągłe doskonalenie marnotractwo.

Dzień czwarty - godzina 09.00 - 20.00 Wprowadzenie do burzy mózgów praca jeden na jeden warsztaty podsumowanie szkolenia i zdobytej wiedzy.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 5</b> Mapowanie procesów	Ryszard Kral	02-09-2024	09:00	20:00	11:00
<b>2 z 5</b> Mapowanie procesów	Ryszard Kral	03-09-2024	09:00	20:00	11:00
<b>3 z 5</b> Optymalizacja - wprowadzenie do kaizen	Ryszard Kral	04-09-2024	09:00	20:00	11:00
<b>4 z 5</b> Burza mózgów i praca warsztatowa	Ryszard Kral	05-09-2024	09:00	18:00	09:00
<b>5 z 5</b> Walidacja	-	05-09-2024	18:00	20:00	02:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	213,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	213,64 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Ryszard Kral

Manager z wieloletnim stażem w zarządzaniu dużymi organizacjami. Certyfikowany Mentor. Założyciel wydawnictwa i autor narzędzia rozwojowego "Celownik".

Z wykształcenia socjolog.

Zawodowo:

Założyciel firmy szkoleniowo doradczej.

Dyrektor największej w regionie firmy transportowej.

Warehouse i Site Manager w DHL Supply Chain.

Kierownik logistyki w Leroy Merlin.

Kierownik magazynów w Stena Recycling.

Osobiście:

Ironman, ultramatończyk, skoczek spadochronowy, certyfikowany nurek.

Ryszard Kral

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik dostanie materiały w formie papierowej

## Adres

ul. Ozimska 30

46-053 Łędziny

woj. opolskie

Siedziba firmy przedsiębiorcy

## Kontakt



**Zuzanna Paprocka**

**E-mail** zuzzia91@wp.pl

**Telefon** (+48) 600 275 638