



REVO Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością



Szkolenie - Zarządzanie lokalem gastronomicznym

Numer usługi 2024/06/24/29869/2196406

📍 Olsztyn / stacjonarna

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 17.07.2024 do 19.07.2024

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

185,71 PLN brutto/h

185,71 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Osoby dorosłe, z wyłączeniem osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które chcą z własnej inicjatywy podnieść swoje kompetencje/kwalifikacje i spełniają jedno z poniższych kryteriów:</p> <p>a) mieszkają na terenie woj. warmińsko-mazurskiego (w rozumieniu Kodeksu Cywilnego),</p> <p>b) są zatrudnione na terenie woj. warmińsko-mazurskiego,</p> <p>c) pobierają naukę na terenie woj. warmińsko-mazurskiego.</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	2
Data zakończenia rekrutacji	16-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Zarządzanie lokalem gastronomicznym" przygotowuje uczestnika do samodzielnego kierowania działaniami firmy gastronomicznej przy pomocy nowoczesnych metod i narzędzi z uwzględnieniem trendów panujących na rynku gastronomicznych. Po ukończonym szkoleniu uczestnicy będą mogli rozpocząć pracę na stanowisku kierownik/manager gastronomii

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
-	-	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis 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

Usługa będzie realizowana w formie zajęć teoretycznych oraz praktycznych. Aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu konieczne jest wykonanie podczas szkolenia ćwiczeń wskazanych przez trenera. Liczba godzin usługi jest przedstawiona w wymiarze godzin dydaktycznych, przerwy wliczają się do godzin usługi.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. Zarządzanie operacyjne
2. Zarządzanie logistyką
3. Zarządzanie personelem
4. Kontrola jakości i BHP w lokalu gastronomicznym
5. Ważność analizy rynku gastronomicznego i śledzenia działań konkurencji.
6. Omówienie trendów i nowości na rynku gastronomicznym.

7. Przyczyny zmian w branży gastronomicznej
8. Programy i systemy informatyczne w nowoczesnym zarządzaniu gastronomią
9. Informatyzacja obsługi konsumentów
10. Zarządzanie finansami
11. Innowacyjne typy placówek

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Zarządzanie operacyjne - teoria	Tomasz Suchecki	17-07-2024	09:00	10:30	01:30
2 z 20 Zarządzanie operacyjne zajęcia praktyczne- c.d	Tomasz Suchecki	17-07-2024	10:45	12:15	01:30
3 z 20 Zarządzanie logistyką	Tomasz Suchecki	17-07-2024	12:15	13:00	00:45
4 z 20 Przerwa	Tomasz Suchecki	17-07-2024	13:00	13:30	00:30
5 z 20 Zarządzanie logistyką - ćwiczenia	Tomasz Suchecki	17-07-2024	13:30	14:15	00:45
6 z 20 Zarządzanie personelem	Tomasz Suchecki	17-07-2024	14:15	15:45	01:30
7 z 20 Kontrola jakości i BHP w lokalu gastronomicznym	Tomasz Suchecki	18-07-2024	09:00	10:30	01:30
8 z 20 Przerwa	Tomasz Suchecki	18-07-2024	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 20 Ważność analizy rynku gastronomicznego i śledzenia działań konkurencji	Tomasz Suhecki	18-07-2024	10:45	12:15	01:30
10 z 20 Omówienie trendów i nowości na rynku gastronomicznym	Tomasz Suhecki	18-07-2024	12:15	13:00	00:45
11 z 20 Przerwa	Tomasz Suhecki	18-07-2024	13:00	13:30	00:30
12 z 20 Przyczyny zmian w branży gastronomicznej	Tomasz Suhecki	18-07-2024	13:30	14:15	00:45
13 z 20 Programy i systemy informatyczne w nowoczesnym zarządzaniu gastronomią	Tomasz Suhecki	18-07-2024	14:15	16:30	02:15
14 z 20 Informatyzacja obsługi konsumentów	Tomasz Suhecki	19-07-2024	09:00	10:30	01:30
15 z 20 Przerwa	Tomasz Suhecki	19-07-2024	10:30	10:45	00:15
16 z 20 Zarządzanie finansami - teoria	Tomasz Suhecki	19-07-2024	10:45	13:00	02:15
17 z 20 Przerwa	Tomasz Suhecki	19-07-2024	13:00	13:30	00:30
18 z 20 Zarządzanie finansami - ćwiczenia	Tomasz Suhecki	19-07-2024	13:30	15:00	01:30
19 z 20 Innowacyjne typy placówek	Tomasz Suhecki	19-07-2024	15:00	15:45	00:45
20 z 20 Walidacja	-	19-07-2024	15:45	16:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	185,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,71 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Suchecki

Obszar specjalizacji: Branża gastronomiczna.

Posiada ponad 15 letnie doświadczenie w branży gastronomicznej. Skuteczny manager. Szeroką wiedzę i bogate doświadczenie z zakresu zarządzania lokalami gastronomicznymi zdobywał będąc właścicielem Pubu SARP, Po Prostu, Revolver Rock Cafe, Galerii Pub, oraz Restauracji Kontrasty. Jako Manager związany był między innymi z Klubem Strefa 51, Flesz, Baszta oraz Havana Club. Do prowadzenia lokali zawsze podchodzi z pasją oraz wycuciem potrzeb gości. Podczas 17 letniego doświadczenia w prowadzeniu przedsiębiorstw gastronomicznych zdobył umiejętności m.in. w zakresie prowadzenia lokalu, Food Costu, doboru menu, zarządzania i motywowania pracowników oraz dbałości o Gościa. Poznał wiele metod zarządzania, które wdrażał i sprawdzał we własnych lokalach gastronomicznych. Dzięki szerokiej wiedzy, doświadczeniu, otwartości na nowości, umiejętności obserwacji, znajomości trendów w gastronomii, a także umiejętnego korzystania z różnych metod zarządzania pomaga zarządzać przedsiębiorcom ich lokalami z sukcesem. W ciągu ostatnich 5 lat prowadził m.in. szkolenia: zarządzania lokalem gastronomicznym, kalkulacji kosztów, doboru menu, budowania wizerunku lokalu gastronomicznego, zarządzania personelem czy zarządzania zmianą.

Ukończył następujące szkolenia z zakresu gastronomii:

Kurs pedagogiczny dla instruktorów nauki zawodu (2021)

Zakładam własną firmę – Jak zostać restauratorem (2023)

Menadżer gastronomii (2023)

Wykształcenie wyższe. Technik gastronom

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Niezbędne materiały do przeprowadzenia szkolenia zapewnia organizator.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi rozwojowej jest zapis na szkolenie za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych.

Informacje dodatkowe

W czasie szkolenia przewidziane są krótkie przerwy wg potrzeb uczestników.

W cenę usługi nie są wliczone koszty noclegów i wyżywienia.

Liczba godzin usług przedstawiona jest w wymiarze godzin dydaktycznych, przerwy wliczają się do godzin usługi.

Adres

ul. Polna 21
10-059 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Biuro REVO

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Aleksandra Scheffler

E-mail biuro@revoszkolenia.pl

Telefon (+48) 517 989 289