



Szkolenie - Procedury operacyjne w Hotelu i Gastronomii

Numer usługi 2024/06/29/14311/2202900

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 09.12.2024 do 10.12.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do osób pracujących, planujących pracować w firmach z branży hotelarskiej, gastronomicznej i usługowej na stanowiskach operacyjnych, administracyjnych, finansowych i kierowniczych jak również osób prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	08-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Procedury operacyjne w hotelu i gastronomii - szkolenie" potwierdza przygotowanie do samodzielnej realizacji procedur operacyjnych w w hotelu i gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza - Określa założenia procedur operacyjnych	Definiuje zakresu obowiązków pracowników oraz Wskazuje kluczowe aspekty przydatności procedur operacyjnych	Wywiad swobodny
Umiejętności - Realizuje procedury operacyjne	Dobiera zadania do procedur operacyjnych oraz Modyfikuje procedury operacyjne	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne - Rozumie wagę dobrej współpracy zespołowej	Omawia kwestie empatii w zespole oraz Wskazuje zalety pracy wg. procedur operacyjnych	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 skierowana jest do osób pracujących, planujących pracować w firmach z branży hotelarskiej, gastronomicznej i usługowej na stanowiskach operacyjnych, administracyjnych, finansowych i kierowniczych jak również osób prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Program szkolenia

1. Zakresy obowiązków pracownika a procesy operacyjne.
2. Przygotowanie stanowiska pracy.
3. Wdrożenie pracownika w zakresie procedur operacyjnych.
4. Praktyczna realizacja zadań operacyjnych.
5. Sytuacje kryzysowe - jak im przeciwdziałać.
6. Współpraca zespołowa.
7. Realizacja zadań własnych a cel zespołowy.
8. Tworzenie procedur operacyjnych.
9. Modyfikacja procedur operacyjnych.
10. Controlling stosowania procedur operacyjnych.
11. Weryfikacja efektów uczenia się - walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Zakresy obowiązków pracownika a procesy operacyjne.	Paweł Iskrzycki	09-12-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 11 Przygotowanie stanowiska pracy.	Paweł Iskrzycki	09-12-2024	10:00	12:00	02:00
3 z 11 Wdrożenie pracownika w zakresie procedur operacyjnych.	Paweł Iskrzycki	09-12-2024	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 11 Praktyczna realizacja zadań operacyjnych.	Paweł Iskrzycki	09-12-2024	14:00	15:00	01:00
5 z 11 Sytuacje kryzysowe - jak im przeciwdziałać.	Paweł Iskrzycki	09-12-2024	15:00	16:00	01:00
6 z 11 Współpraca zespołowa.	Paweł Iskrzycki	10-12-2024	08:00	10:00	02:00
7 z 11 Realizacja zadań własnych a cel zespołowy.	Paweł Iskrzycki	10-12-2024	10:00	12:00	02:00
8 z 11 Tworzenie procedur operacyjnych.	Paweł Iskrzycki	10-12-2024	12:00	14:00	02:00
9 z 11 Modyfikacja procedur operacyjnych.	Paweł Iskrzycki	10-12-2024	14:00	15:00	01:00
10 z 11 Controlling stosowania procedur operacyjnych.	Paweł Iskrzycki	10-12-2024	15:00	15:30	00:30
11 z 11 Weryfikacja efektów uczenia się- walidacja	-	10-12-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

192,19 PLN

Koszt osobogodziny netto

156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Iskrzycki

Pasjonat hotelarstwa i gastronomii z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży. Pracował na wielu stanowiskach, gdzie zdobywał doświadczenie w sektorze gastronomii i hotelarstwa. Manager i dyrektor kilku hoteli m.in.: Hotel Spa Splendor****, Hotel Gorczowski****, Hotel Olympic Spa & Wellness****. Trener i doradca w wielu projektach inwestycyjnych – gastronomicznych i hotelowych. Uwielbia hotele o charakterze butikowym z ciekawym klimatem. Aktywnie uczestniczy w wielu spotkaniach branżowych i konferencjach o tematyce hotelarskiej i gastronomicznej. Ekspert i doradca branżowy w Hotelach PLUS. Adres mailowy: biuro@hoteleplus.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje) co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w branży HoReCa.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej wiedzy w branży HoReCa.

Wymagania techniczno-sprzętowe:

Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość korzystania z komputera z dostępem do Internetu.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT

Adres

os. Centrum E 12

31-934 Kraków

woj. małopolskie

Hotel Centrum

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105