



## Innowacyjny restaurator - zarządzanie i organizacja pracy w branży Horeca. Szkolenie.

Numer usługi 2024/07/29/118827/2240969

5 043,00 PLN brutto

4 100,00 PLN netto

126,08 PLN brutto/h

102,50 PLN netto/h

FIRMA "PROJEKT"  
MARTA URBAŃSKA  
-CENTRUM  
KSZTAŁCENIA  
KADR



📍 Dalki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 14.09.2024 do 18.09.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Biznes / Organizacja
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	właściciele, kierownicy oraz pracownicy lokali gastronomicznych .
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	13-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Uczestnik po ukończeniu szkolenia będzie samodzielnie zarządzał placówką gastronomiczną, zarządzał pracownikami, wdrażał standardy działania na poszczególnych stanowiskach oraz umiejętnie organizował pracę własną w odniesieniu do wymagań branży Horeca.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- definiuje składowe działalności branży Horeca	- wymienia i omawia składowe branży Horeca	Test teoretyczny
- obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami - rozróżnia metody i rodzaje obsługi kelnerskiej	- przygotowuje salę, nakrywa stoły, przenosi tacę i zastawę stołową, podaje napoje bezalkoholowe i alkoholowe zgodnie z obowiązującymi zasadami - omawia i prezentuje rodzaje serwisów kelnerskich (serwis niemiecki, rosyjski, angielski i francuski. )	Obserwacja w warunkach symulowanych
- stosuje rozwiązania informatyczne w gastronomi - rozwiązuje konflikty i buduje efektywną komunikację między pracownikami	- obsługuje terminal dotykowy, drukarkę bonową i urządzenia fiskalne. - buduje zespół, wyznacza cel i koordynuje współpracę w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych

## 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

Program usługi:

- Przepisy BHP podczas pracy w restauracji
- Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją
- Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.
- Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.
- Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego
- Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.

- Rodzaje i metody serwisów kelnerskich
- Etapy i zasady projektowania karty menu
- Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.
- Strategie promocyjne w gastronomii.

Zajęcia prowadzone w godzinach zegarowych (1 godzina szkolenia = 60 minut). Przerwy są uwzględnione w harmonogramie.

Forma zajęć: wykłady i ćwiczenia praktyczne.

Przewidziana praca całej grupy, jak również z podziałem na mniejsze kilkusobowe zespoły ( w zależności od liczebności grupy).

Warunek niezbędny, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego - pełna frekwencja uczestników (100% obecności), aktywny udział w szkoleniu i pozytywnie zaliczenie końcowego egzaminu wewnętrznego.

Waliadację przeprowadza inna osoba, niż prowadząca szkolenie.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 31</b> Przepisy BHP podczas pracy w restauracji.	Michał Siudziński	14-09-2024	08:00	09:50	01:50
<b>2 z 31</b> Przerwa	Michał Siudziński	14-09-2024	09:50	10:00	00:10
<b>3 z 31</b> Przepisy BHP podczas pracy w restauracji.	Michał Siudziński	14-09-2024	10:00	11:50	01:50
<b>4 z 31</b> Przerwa	Michał Siudziński	14-09-2024	11:50	12:00	00:10
<b>5 z 31</b> Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Michał Siudziński	14-09-2024	12:00	13:50	01:50
<b>6 z 31</b> Przerwa	Michał Siudziński	14-09-2024	13:50	14:00	00:10
<b>7 z 31</b> Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Michał Siudziński	14-09-2024	14:00	16:00	02:00
<b>8 z 31</b> Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.	Michał Siudziński	15-09-2024	08:00	10:45	02:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	15-09-2024	10:45	11:00	00:15
10 z 31 Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji	Michał Siudziński	15-09-2024	11:00	13:45	02:45
11 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	15-09-2024	13:45	14:00	00:15
12 z 31 Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.	Michał Siudziński	15-09-2024	14:00	16:00	02:00
13 z 31 Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego.	Michał Siudziński	16-09-2024	08:00	10:45	02:45
14 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	16-09-2024	10:45	11:00	00:15
15 z 31 Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Michał Siudziński	16-09-2024	11:00	13:45	02:45
16 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	16-09-2024	13:45	14:00	00:15
17 z 31 Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Michał Siudziński	16-09-2024	14:00	16:00	02:00
18 z 31 Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Michał Siudziński	17-09-2024	08:00	09:50	01:50
19 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	17-09-2024	09:50	10:00	00:10
20 z 31 Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Michał Siudziński	17-09-2024	10:00	11:50	01:50

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	17-09-2024	11:50	12:00	00:10
22 z 31 Etapy i zasady projektowania karty menu.	Michał Siudziński	17-09-2024	12:00	13:50	01:50
23 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	17-09-2024	13:50	14:00	00:10
24 z 31 Etapy i zasady projektowania karty menu.	Michał Siudziński	17-09-2024	14:00	16:00	02:00
25 z 31 Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.	Michał Siudziński	18-09-2024	08:00	09:50	01:50
26 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	18-09-2024	09:50	10:00	00:10
27 z 31 Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Michał Siudziński	18-09-2024	10:00	11:50	01:50
28 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	18-09-2024	11:50	12:00	00:10
29 z 31 Strategie promocyjne w gastronomii.	Michał Siudziński	18-09-2024	12:00	13:50	01:50
30 z 31 Przerwa	Michał Siudziński	18-09-2024	13:50	14:00	00:10
31 z 31 Egzamin końcowy: praktyczny i test teoretyczny	-	18-09-2024	14:00	16:00	02:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 043,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	126,08 PLN
Koszt osobogodziny netto	102,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Michał Siudziński

Wykształcenie wyższe gastronomiczne - w 2011 roku ukończył Wyższą Szkołę Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu. Od 2012 roku właściciel i szef kuchni w restauracji specjalizującej się w daniach kuchni polskiej. Od 2019 r. szkoleniowiec w branży gastronomicznej, piekarnictwie i cukiernictwie. W ciągu ostatnich dwóch lat przeprowadził szereg szkoleń i warsztatów z branży gastronomicznej. Jego szkolenia charakteryzują się dużą liczbą godzin praktycznych zajęć, co pozwala uczestnikom zdobyć realne umiejętności i narzędzia potrzebne do osiągnięcia sukcesu w tej dziedzinie.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

### Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymują certyfikat ukończenia szkolenia.

## Adres

os. Piaskowe 20 A  
62-200 Dalki  
woj. wielkopolskie

Miejsce przystosowane do przeprowadzenia szkolenia. Sala wyposażona w niezbędne materiały i narzędzia do realizacji usługi.

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Marta Urbańska**

**E-mail** [1omegamroz@gmail.com](mailto:1omegamroz@gmail.com)

**Telefon** (+48) 667 498 940