



Zarządzanie z organizacją w przestrzeni gastronomicznej

Numer usługi 2024/07/30/160205/2243686

📍 Starachowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 30.09.2024 do 01.10.2024

Music Promotions
Sp. z o.o.

2 200,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

137,50 PLN brutto/h

137,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie zasobami ludzkimi

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestników w wiedzę i umiejętności z zakresu zarządzania i organizacji w przestrzeni gastronomicznej. Szkolenie obejmuje aspekty zarządzania personelem, operacjami, finansami oraz marketingiem w restauracjach, kawiarniach i innych lokalach gastronomicznych. Szkolenie to ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do efektywnego zarządzania lokalem gastronomicznym, zwiększenia rentowności i zadowolenia klientów. Dzięki zdobytej wiedzy i umiejętnościom, uczestnicy będą mogli lepiej radzić sobie z wyzwaniami codziennej pracy oraz skutecznie rozwijać swoje lokale gastronomiczne.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

29-09-2024

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu dostarczenie uczestnikom niezbędnej wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu pierwszej pomocy, obalić mity jakie funkcjonują w tym zakresie w naszym społeczeństwie, pokazać czego mogą się spodziewać podczas udzielania pomocy, aby umożliwiając im skuteczne reagowanie w sytuacjach nagłych i udzielanie pomocy przed przybyciem służb ratunkowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnicy po szkoleniu zdobędą wiedzę: - Podstawowa znajomość zasad i procesu coachingu menedżerskiego. - Umiejętność stosowania coachingowego stylu w praktyce menedżerskiej w stopniu umożliwiającym: prowadzenie rozmów z pracownikami w stylu coachingowym; prowadzenie dialogu nastawionego na rozwiązanie problemów i realizację celów; prowadzenie sesji coachingowej wg sprawdzonego modelu GROW i 4S; rozwiązywanie najczęściej występujących problemów dot. coachingu menedżerskiego.	test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
	ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokumenty potwierdzający uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

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

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

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

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

Program

Dzień 1. Podstawy zarządzania gastronomią

1. **Rejestracja i powitanie uczestników**

- Przywitanie uczestników
- Przedstawienie planu szkolenia

1. **Wprowadzenie do zarządzania gastronomią**

- Definicja i rola menedżera w gastronomii
- Kluczowe umiejętności menedżerskie

1. **Zarządzanie personelem**

- Rekrutacja i selekcja pracowników
- Motywowanie zespołu
- Zarządzanie konfliktami i rozwiązywanie problemów

1. **Organizacja pracy w lokalu gastronomicznym**

- Planowanie grafiku pracy
- Organizacja kuchni i sali
- Efektywne zarządzanie czasem

1. **Standardy obsługi klienta**

- Tworzenie i utrzymywanie wysokich standardów obsługi
- Szkolenie pracowników w zakresie obsługi klienta
- Rozwiązywanie skarg i reklamacji

Dzień 2: Zaawansowane techniki zarządzania i marketingu

1. **Zarządzanie finansami w gastronomii**

- Budżetowanie i kontrola kosztów
- Analiza finansowa
- Strategie zwiększania zysków

1. **Marketing w gastronomii**

- Tworzenie strategii marketingowej
- Wykorzystanie mediów społecznościowych
- Promocje i programy lojalnościowe

1. **Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem**

- HACCP i inne systemy zarządzania jakością
- Standardy higieniczne i sanitarne
- Szkolenie personelu w zakresie BHP

1. **Studia przypadków i ćwiczenia praktyczne**

- Analiza rzeczywistych przypadków zarządzania lokalem gastronomicznym
- Ćwiczenia w grupach i dyskusje

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Rejestracja i Powitanie Uczestników: Wprowadzenie do Planu Szkolenia	Michał Markowicz	30-09-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 12 Wprowadzenie do Zarządzania Gastronomią: Rola i Kluczowe Umiejętności Menedżera	Michał Markowicz	30-09-2024	08:45	09:30	00:45
3 z 12 Zarządzanie Personelem: Rekrutacja, Motywowanie i Rozwiązywanie Konfliktów	Michał Markowicz	30-09-2024	09:30	11:00	01:30
4 z 12 Organizacja Pracy w Lokalu Gastronomicznym: Planowanie, Organizacja i Efektywne Zarządzanie Czasem	Michał Markowicz	30-09-2024	11:00	12:30	01:30
5 z 12 Przerwa	Michał Markowicz	30-09-2024	12:30	13:00	00:30
6 z 12 Standardy Obsługi Klienta: Utrzymywanie Wysokiej Jakości, Szkolenie Pracowników i Rozwiązywanie Reklamacji	Michał Markowicz	30-09-2024	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 12 Zarządzanie Finansami w Gastronomii: Budżetowanie, Analiza i Strategie Zwiększania Zysków	Michał Markowicz	01-10-2024	08:00	09:30	01:30
8 z 12 Marketing w Gastronomii: Strategie, Media Społecznościowe i Programy Lojalnościowe	Michał Markowicz	01-10-2024	09:30	11:00	01:30
9 z 12 Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem: HACCP, Standardy Higieniczne i Szkolenia BHP	Michał Markowicz	01-10-2024	11:00	12:30	01:30
10 z 12 Przerwa	Michał Markowicz	01-10-2024	12:30	13:00	00:30
11 z 12 Studia Przypadków i Ćwiczenia Praktyczne: Analiza Rzeczywistych Przypadków i Dyskusje Grupowe	Michał Markowicz	01-10-2024	13:00	13:45	00:45
12 z 12 Walidacja	-	01-10-2024	13:45	14:30	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 200,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	137,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	137,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu**** Qubus w Kielcach oraz w Hotelu***** Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką żółtego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni, czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywnienie i Dietetyka" na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonale i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

Adres

ul. Radomska 76a
27-200 Starachowice
woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Łukasz Znojek

E-mail biuro@irin.pl

Telefon (+48) 453 049 913