



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



MANAGER CUKIERNI/KAWIARNI/LODZIARNI POZIOM ŚREDNIOZAAWANSOWANY

Numer usługi 2024/08/05/17498/2252293

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 09.11.2024 do 10.11.2024

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

113,64 PLN brutto/h

113,64 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, kawiarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania, obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych oraz rekturacji i zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	02-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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 wyposażyć kadrę kierowniczą w umiejętności niezbędne do efektywnego zarządzania cukiernią, kawiarnią lub lodziarnią. Uczestnicy zdobędą wiedzę z zakresu standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, a także umiejętności związane z rekrutacją, zarządzaniem międzypokoleniowym, budowaniem autorytetu i motywacją pracowników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności niezbędne do efektywnego zarządzania cukiernią, kawiarnią lub lodziarnią.	Praktyczne narzędzia do poprawy obsługi klienta.	Wywiad swobodny
	Techniki budowania efektywnego zespołu.	Wywiad swobodny
	Wprowadzenie do skutecznych technik sprzedażowych.	Wywiad swobodny
	Strategie rekrutacyjne i tworzenie pozytywnego wizerunku pracodawcy.	Wywiad swobodny
	Rozwinięcie umiejętności zarządzania międzypokoleniowego.	Wywiad swobodny
	Budowanie autorytetu jako szefa w różnorodnym środowisku.	Wywiad swobodny
	Skuteczne strategie wymagania i egzekwowania ustaleń, aby stymulować motywację pracowników.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

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?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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?

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, kawiarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania, obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych oraz rekturacji i zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

- Praktyczne narzędzia do poprawy obsługi klienta.
- Techniki budowania efektywnego zespołu.
- Wprowadzenie do skutecznych technik sprzedażowych.
- Strategie rekrutacyjne i tworzenie pozytywnego wizerunku pracodawcy.
- Rozwinięcie umiejętności zarządzania międzypokoleniowego.
- Budowanie autorytetu jako szefa w różnorodnym środowisku.
- Skuteczne strategie wymagania i egzekwowania ustaleń, aby stymulować motywację pracowników.

Szkolenie oparte jest na interaktywnych warsztatach, case study oraz praktycznych ćwiczeniach, co umożliwia uczestnikom zdobycie umiejętności, które mogą natychmiast zastosować w praktyce.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika w umiejętności niezbędne do efektywnego zarządzania cukiernią, kawiarnią lub lodziarnią. Uczestnicy zdobędą wiedzę z zakresu standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, a także umiejętności związane z rekrutacją, zarządzaniem międzypokoleniowym, budowaniem autorytetu i motywacją pracowników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przywitanie i poznanie uczestników	Michalina Patucha	09-11-2024	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 14 Wprowadzenie do standardowego zakresu obowiązków kadry kierowniczej w branży cukierniczej	Michalina Patucha	09-11-2024	09:15	11:30	02:15
3 z 14 Standardy obsługi klienta i relacje z gośćmi	Michalina Patucha	09-11-2024	11:30	13:30	02:00
4 z 14 Techniki sprzedażowe w praktyce: szkolenie zespołu	Michalina Patucha	09-11-2024	13:30	14:15	00:45
5 z 14 Budowanie zespołu: jak efektywnie zarządzać i motywować personel	Michalina Patucha	09-11-2024	14:15	14:45	00:30
6 z 14 Atmosfera pracy sprzyjająca relacjom z gośćmi: praktyczne case study	Michalina Patucha	09-11-2024	14:45	15:30	00:45
7 z 14 Sesja pytań i odpowiedzi oraz podsumowanie pierwszej części	Michalina Patucha	09-11-2024	15:30	17:00	01:30
8 z 14 Rekrutacja pracowników: tworzenie pozytywnego wizerunku miejsca i skuteczne narzędzia	Michalina Patucha	10-11-2024	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 14 Zarządzanie międzypokolenio we: dostosowanie stylu zarządzania do różnych grup	Michalina Patucha	10-11-2024	10:30	12:00	01:30
10 z 14 Autorytet szefa: jak budować i utrzymywać szacunek w różnorodnym środowisku zawodowym	Michalina Patucha	10-11-2024	12:00	13:30	01:30
11 z 14 Motywacja pracownika: strategie wymagania i oczekiwania, które sprzyjają rozwojowi	Michalina Patucha	10-11-2024	13:30	14:45	01:15
12 z 14 Studium przypadku: efektywne zarządzanie motywacją w praktyce.	Michalina Patucha	10-11-2024	14:45	16:45	02:00
13 z 14 Sesja pytań i odpowiedzi, ocena szkolenia	Michalina Patucha	10-11-2024	16:45	17:15	00:30
14 z 14 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Michalina Patucha	10-11-2024	17:15	17:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,64 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michalina Patucha

Partner biznesowy Akademii Kucharskiej. Założycielka Akademii Liderów Gastronomii - konsultuje i szkoli kadrę managerską sektora HoReCa w obszarach związanych z zarządzaniem i budowaniem kompetencji lidera.

Obszar działań:

konsultacje biznesowe dla kadry managerskiej w sektorze HoReCa,
konsultacje psychologiczne dla kadry managerskiej w sektorze HoReCa,
sesje coachingowe (executive i life coaching) dla kadry managerskiej w sektorze HoReCa,
przeprowadzanie audytów strategicznych w sektorze HoReCa,
przeprowadzanie procesów budowania strategii rozwojowych dla firm w sektorze HoReCa,
usprawnianie procesów komunikacji – wdrażanie narzędzi i szkolenia pracowników,
prowadzenie szkoleń wewnętrznych z zakresu komunikacji i siły zespołowej, zarządzania konfliktem, efektywności osobistej i zespołowej,
prowadzenie szkoleń zewnętrznych dla kadry zarządzającej w sektorze HoReCa,
wspieranie restauratorów, menadżerów restauracji i szefów kuchni w obszarach związanych z zarządzaniem zespołem (psychologia przywództwa, kompetencje lidera, psychologia motywacji, psychologia komunikacji, zarządzanie w kryzysie).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia.

Informacje dodatkowe

- Przerwy realizowane będą na zgłoszone potrzeby uczestników
 - Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
 - Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
 - Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa
 - W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA**

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601