



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## MANAGER CUKIERNI/KAWIARNI/LODZIARNI POZIOM ZAAWANSOWANY

Numer usługi 2024/08/05/17498/2252344

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 20.11.2024 do 21.11.2024

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

127,27 PLN brutto/h

127,27 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	13-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	22
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Szkolenie zaawansowane ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry kierowniczej w branży cukierniczej, kawiarnianej lub lodziarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę z obszaru standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, rekrutacji, zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zaawansowane rozwinięcie umiejętności niezbędnych do efektywnego zarządzania cukiernią, kawiarnią lub lodziarnią.	Zaawansowane techniki obsługi klienta i budowania relacji.	Wywiad swobodny
	Rozwinięte strategie sprzedażowe i zarządzania projektem.	Wywiad swobodny
	Doskonalenie umiejętności motywacyjnych i zarządzania talentami w zespole.	Wywiad swobodny
	Zaawansowane strategie rekrutacyjne i tworzenie zrównoważonych zespołów.	Wywiad swobodny
	Skuteczne zarządzanie międzypokoleniowe w kontekście różnorodnych zespołów.	Wywiad swobodny
	Doskonalenie kompetencji komunikacyjnych, rozwiązywania konfliktów i budowania autorytetu.	Wywiad swobodny
	Analiza nowych trendów i innowacji w branży cukierniczej.	Wywiad swobodny
	Strategie negocjacyjne i budowanie partnerskich relacji biznesowych.	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 rekrutacji i zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

- Zaawansowane techniki obsługi klienta i budowania relacji.
- Rozwinięte strategie sprzedażowe i zarządzania projektem.
- Doskonalenie umiejętności motywacyjnych i zarządzania talentami w zespole.
- Zaawansowane strategie rekrutacyjne i tworzenie zrównoważonych zespołów.
- Skuteczne zarządzanie międzypokoleniowe w kontekście różnorodnych zespołów.
- Doskonalenie kompetencji komunikacyjnych, rozwiązywania konfliktów i budowania autorytetu.
- Analiza nowych trendów i innowacji w branży cukierniczej.
- Strategie negocjacyjne i budowanie partnerskich relacji biznesowych.

Szkolenie skupia się na praktycznych aspektach zarządzania, umożliwiając uczestnikom nie tylko zdobycie wiedzy, ale także praktyczne zastosowanie nowych umiejętności w codziennej pracy. Oceniane są także indywidualne plany rozwoju, aby dostosować szkolenie do unikalnych potrzeb każdego uczestnika.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie zaawansowane ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry kierowniczej w branży cukierniczej, kawiarnianej lub lodziarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę z obszaru standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, rekrutacji, zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 13</span> Przywitanie i poznanie uczestników	Michalina Patucha	20-11-2024	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>2 z 13</b> Zaawansowane standardy obsługi klienta: Personalizacja obsługi i obsługa trudnych sytuacji	Michalina Patucha	20-11-2024	09:15	11:30	02:15
<b>3 z 13</b> Zaawansowane techniki sprzedaży: Kreowanie unikalnych ofert i zarządzanie relacjami z klientami.	Michalina Patucha	20-11-2024	11:30	13:30	02:00
<b>4 z 13</b> Doskonalenie umiejętności zarządzania zespołem: Rozwijanie liderów w zespole.	Michalina Patucha	20-11-2024	13:30	14:15	00:45
<b>5 z 13</b> Zaawansowane techniki motywowania zespołu: Indywidualne podejście i rozwijanie talentów.	Michalina Patucha	20-11-2024	14:15	14:45	00:30
<b>6 z 13</b> Skuteczne zarządzanie projektem: Planowanie strategii rozwoju produktów.	Michalina Patucha	20-11-2024	14:45	15:30	00:45
<b>7 z 13</b> Warsztat praktyczny: Implementacja nowych strategii w zarządzaniu.	Michalina Patucha	20-11-2024	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 13</b> Zaawansowane strategie rekrutacyjne: Tworzenie zrównoważonych zespołów.	Michalina Patucha	21-11-2024	09:00	10:30	01:30
<b>9 z 13</b> Skuteczne zarządzanie międzypokoleniowe: Tworzenie harmonijnej współpracy.	Michalina Patucha	21-11-2024	10:30	12:00	01:30
<b>10 z 13</b> Autorytet szefa: Doskonalenie umiejętności komunikacyjnych i rozwiązywania konfliktów	Michalina Patucha	21-11-2024	12:00	13:30	01:30
<b>11 z 13</b> Strategie rozwoju biznesu w branży cukierniczej: Nowe trendy i innowacje.	Michalina Patucha	21-11-2024	13:30	14:45	01:15
<b>12 z 13</b> Skuteczne strategie negocjacyjne: Partnerstwa i współpraca branżowa.	Michalina Patucha	21-11-2024	14:45	17:15	02:30
<b>13 z 13</b> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Michalina Patucha	21-11-2024	17:15	17:30	00:15

## Cennik

### Cennik

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,27 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,27 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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601