



TALLENTO S.C.



Efektywna organizacja pracy w lokalu gastronomicznym.

Numer usługi 2024/08/22/120192/2274439

📍 Wrocław / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 28.01.2025 do 05.02.2025

6 789,60 PLN brutto

5 520,00 PLN netto

282,90 PLN brutto/h

230,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do właścicieli, menedżerów i kierowników restauracji, którzy są odpowiedzialni za planowanie, działań w organizacji, pracy zespołu oraz nadzorowanie codziennych zadań w lokalu gastronomicznym. Uczestnicy to osoby zajmujące się zarządzaniem personelem, koordynacją działań operacyjnych oraz dbaniem o jakość obsługi klienta i efektywność operacyjną lokalu. Program szkolenia dedykowany jest zarówno doświadczonym menedżerom, jak i osobom, które niedawno objęły stanowiska zarządcze w gastronomii, i chcą doskonalić swoje umiejętności w zakresie skutecznego planowania, organizacji oraz kontroli procesów w restauracji.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	27-01-2025
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	24
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

Po szkoleniu uczestnik będzie przygotowany do bardziej świadomego i skutecznego organizowania pracy w lokal gastronomicznym. Rozwinie umiejętności związane z wykorzystywaniem zasobów, podejmowaniem decyzji i adaptowaniem się do bieżących okoliczności w pracy. Zdobędzie również wiedzę z zakresu efektywności swojej i swojego zespołu oraz wypracuje konkretne rozwiązania, które będą możliwe do zaaplikowania w jego środowisku zawodowym

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Znajomość czynników wpływających na organizację pracy w lokalu gastronomicznym	Zna zasady pracy zmianowej w lokalu	Test teoretyczny	
	Potrafi ułożyć grafik i wynegocjować go od zespołu	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Sprawnie wymienia zasoby/ braki/ wyzwania potrzebne w codziennej pracy		Obserwacja w warunkach symulowanych
			Prezentacja
Umiejętność organizowania	Analizuje w strategiczny sposób, przewiduje skutki	Debata swobodna	
	Analizuje w praktyczny sposób - ocenia zasoby	Wywiad swobodny	
Umiejętność podejmowania decyzji w warunkach zmiennych	Reaguje i komunikuje decyzje dostosowane do jego zakresu odpowiedzialności	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Ustala, komunikuje i monitoruje przebieg działań zespołu	Obserwacja w warunkach symulowanych	
Koordynacja pracy zespołu	Odpowiada na pytania i doprecyzowuje	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Kontroluje emocje	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

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

tak

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

tak

Program

1 godzina szkoleniowa to 45 min. Zaplanowane moduły szkoleniowe odbywają się w warunkach odpowiadającym charakterystyce szkolenia.

Moduł.1. Wstęp do lepszej organizacji pracy w gastronomii

- organizowanie pracy na tle innych funkcji zarządzania
- 5 kluczowych zasad udanego organizowania w lokalu gastronomicznym

Moduł.2. Świadoma ocena sytuacji lokalu i zespołu

- ogarnij to! - autorska gra szkoleniowa
- spójrz z lotu ptaka - elementy bieżącej oceny sytuacji w zmiennych warunkach pracy
- trening elastyczności i podejmowania decyzji - czyli co robić, gdy nie idzie po mojej myśli

Moduł.3. Świadome zarządzanie własnymi zasobami

- listy "to do it" i "check listy" i inne SMARTY
- narzędziownik: macierz Eisenhowera, Pomodoro, technika sera i salami, KISS
- znaczenie przygotowania i wyposażenia miejsca pracy
- zasoby indywidualne: postawa, doświadczenie, umiejętności

Moduł.4. Efektywność moja i mojego zespołu w ciągu dnia

- kawiarniana historia
- krzywa wydajności

Moduł. 5. Usprawnienia w organizacji pracy w naszym lokalu gastronomicznym

- podstawy budowania skutecznego zespołu w gastronomii
- czy wiek pracownika ma znaczenie? co może nam pomóc
- codzienne, powtarzające się "wpadki" - jak im zapobiegać

Moduł.6. Kodeks "ogarniacza" - praca grupowa (wypracowanie zasad oraz zmian do wdrożenia w lokalu w ramach moderowanej pracy grupowej)

Moduł 7 Walidacja usługi

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 7 Moduł.1. Wstęp do lepszej organizacji pracy w gastronomii - dyskusja grupowa, miniwykład, case study	Ewa Olszak-Dyk	28-01-2025	09:00	12:00	03:00	Nie
2 z 7 Świadoma ocena sytuacji lokalu i zespołu - praca w pokojach wirtualnych, warsztat oparty na matrycy szkoleniowej	Ewa Olszak-Dyk	28-01-2025	12:30	15:30	03:00	Nie
3 z 7 Świadome zarządzanie własnymi zasobami	Ewa Olszak-Dyk	30-01-2025	09:00	12:00	03:00	Tak
4 z 7 Efektywność moja i mojego zespołu w ciągu dnia	Ewa Olszak-Dyk	30-01-2025	12:30	15:30	03:00	Tak
5 z 7 Usprawnienia w organizacji pracy w naszym lokalu gastronomicznym	Ewa Olszak-Dyk	05-02-2025	09:00	12:00	03:00	Tak
6 z 7 Kodeks "ogarniacza" - praca grupowa	Ewa Olszak-Dyk	05-02-2025	12:30	15:00	02:30	Tak
7 z 7 Walidacja usługi	-	05-02-2025	15:00	15:30	00:30	Nie

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 789,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 520,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	282,90 PLN
Koszt osobogodziny netto	230,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Olszak-Dyk

Absolwentka socjologii Uniwersytetu Wrocławskiego oraz zarządzania Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, na tej uczelni otworzyła również przewód doktorski z obszaru zarządzania zasobami ludzkimi. Certyfikowany Trener Szkoły Trenerów Centrum Edukacji CEL oraz doświadczony Asesor z przeprowadzonymi ponad 200 sesjami AC/DC. Na sali szkoleniowej pracuje od 2010 roku, specjalizuje się we wspieraniu MŚP zwłaszcza w branży usługowej i edukacyjnej. Specjalizuje się w prowadzeniu szkoleń, usprawnianiu procesów hr-owych, jak i współpracy z kadłą kierowniczą. Obszary, jakimi się zajmuje to: kompetencje kierownicze i interpersonalne, zarządzanie zespołem, komunikacja, HR, organizacja pracy w miejscu pracy, obsługa klienta, zarządzanie różnorodnością, train the trainers. Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy w gastronomii oraz w szkoleniu kadry w tej branży, głównie w restauracjach i lokalach na Dolnym Śląsku - ponad 200 godzin szkoleniowych w ciągu ostatnich 2 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników usługi:

- podręcznik,
- pliki dokumentów przygotowanych w formacie .doc, .pdf,
- prezentacja multimedialna,
- autorskie materiały szkoleniowe - karty pracy, case study itp

Warunki techniczne

Warunki techniczne niezbędne do udziału w usłudze:

- a) platformę /rodzaj komunikatora, za pośrednictwem którego prowadzona będzie usługa - Microsoft Teams, www.microsoft.com/pl/microsoft-teams
- b) minimalne wymagania sprzętowe, jakie musi spełniać komputer Uczestnika lub inne urządzenie do zdalnej komunikacji - przeglądarka internetowa Google Chrome (preferowana) lub Mozilla Firefox w najnowszych wersjach. Mikrofon, głośnik lub zestaw słuchawkowy
- c) minimalne wymagania dotyczące parametrów łącza sieciowego, jakim musi dysponować Uczestnik: łącze internetowe: min download: 768 Mb/s, min upload: 384 Mb/s.
- d) niezbędne oprogramowanie umożliwiające Uczestnikom dostęp do prezentowanych treści i materiałów: komputer PC z systemem Operacyjnym Windows 7/8.x/10 (za wyjątkiem Windows 10 S) albo komputer MacBook z systemem Mac OS X 10.5 lub wyższy.
- e) okres ważności linku umożliwiającego uczestnictwo w spotkaniu on-line: link jest ważny od pół godziny przed rozpoczęciem usługi do momentu jej zakończenia.

Adres

ul. św. Antoniego 15
50-073 Wrocław
woj. dolnośląskie

Restauracja Szynkarnia - pomieszczenie socjalne.

Kontakt



Agnieszka Wojtowicz-Chałupa

E-mail a.wojtowicz-chalupa@wp.pl

Telefon (+48) 664 028 879