



H&R System Spółka  
z ograniczoną  
odpowiedzialnością



## Menadżer Liderem Zespołu - Motywacja zespołu automotywacja Lidera

Numer usługi 2024/09/06/11429/2297027

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 14.10.2024 do 14.10.2024

1 099,00 PLN brutto

893,50 PLN netto

137,38 PLN brutto/h

111,69 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 adresowane jest do wszystkich osób zainteresowanych proponowaną tematyką. Właściciele lokali, obiektów gastronomicznych, hotelarskich jak i menadżerów, kierownik zarządzających zespołami pracowników, a także do osób przygotowanych do awansu na stanowisko osoby zarządzającej.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	11-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Uczestnicy szkolenia zdobędą wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu automotywacji, budowania skutecznych procedur, zarządzania czasem oraz stosowania inspirujących modeli motywacyjnych, co pozwoli im na efektywne

motywowanie siebie i innych, optymalizację zarządzania czasem, a także na inspirowanie i motywowanie zespołów w branży gastronomicznej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
zna techniki automotywacja, motywowania pracowników oraz efektywnej komunikacji, która zwiększa zaangażowanie	- stosuje strategie motywacyjne, które zwiększają zaangażowanie zespołu i indywidualnych członków załogi np. przez uznawanie osiągnięć, dostosowywanie zadań do kompetencji i zainteresowań	Test teoretyczny
	- umie wprowadzić zasady i zachowania sprzyjające wzajemnemu wsparciu, otwartej komunikacji oraz integracji zespołu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

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

Tak dokument 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 efekty uczenia się i 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

AUTOMOTYWACJA,  
BUDOWANIE PROCEDUR I ZARZĄDZANIE CZASEM,  
INSPIRACJA I MODELE MOTYWACYJNE

#### Dzięki szkoleniu:

- Dowiesz jak motywować siebie i innych
- Otrzymasz narzędzia służące lepszemu zarządzaniu czasem
- Nauczysz się inspiracji i różnych form motywacji swojego zespołu

## Program:

1. Szef jako lider zespołu – „Dawaj przykład innym”
2. Lider vs boss
3. Trening mentalny
  - planowanie
  - wiara w sukces
  - działanie
4. Źródła motywacji członków zespołu
  - pieniądze
  - uznanie
  - sens pracy
5. Prowadzenie motywacyjnej odprawy
6. Opracowanie konkursów sprzedażowych
7. Dopasowanie roli szefa w trakcie procesu rozwojowego kompetencji pracownika
8. Uczenie samodzielności pracowników

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 4</b> Szef jako lider zespołu – „Dawaj przykład innym” Lider vs boss	Rafał Pasenik	14-10-2024	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 4</b> Trening mentalny, źródła motywacji członków zespołu	Rafał Pasenik	14-10-2024	11:00	13:00	02:00
<b>3 z 4</b> Prowadzenie motywacyjnej odprawy, opracowanie konkursów sprzedażowych	Rafał Pasenik	14-10-2024	13:00	15:00	02:00
<b>4 z 4</b> Dopasowanie roli szefa w trakcie procesu rozwojowego kompetencji pracownika, uczenie samodzielności pracowników	Rafał Pasenik	14-10-2024	15:00	17:00	02:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 099,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	893,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	137,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	111,69 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Rafał Pasenik

Jestem praktykiem z 25 - sto letnim stażem. Moja droga zawodowa prowadziła od „zmywaka”, przez kuchnię, pracę kelnera aż do kierownika i menedżera restauracji. Od 2004 r prowadzę własną firmę zajmującą się doradztwem oraz szkoleniami.

Prowadzę między innymi szkolenia z zakresu profesjonalnej sztuki kelnerskiej, obsługi różnego rodzaju przyjęć w restauracji, sugestywnej sprzedaży oraz szkolenia menedżerskie.

Jestem absolwentem Wyższej Szkoły Turystyki i Hotelarstwa w Warszawie oraz Zespołu Szkół Gastronomicznych przy ul. Poznańskiej w Warszawie. Podczas pracy w hotelach i restauracjach w Warszawie na stanowiskach kierowniczych zdobyłem doświadczenie związane z zarządzaniem personelem, szkoleniem pracowników, kontrolingiem i rozliczaniem usług gastronomicznych.

Moim celem jest wspieranie osób pracujących w branży HoReCa, w której się specjalizuję. Moje szkolenia dedykuję zarówno osobom początkującym jak i doświadczonym w branży gastronomicznej. Prowadzę szkolenia dla Klientów z lokali typu fast casual, casual dining, premium i top premium.

Moimi Klientami są najlepsi w branży, między innymi: Aioli, Puro Hotele, Hotel Bania Tremal & Spa, Aurora\*\*\*\*, Afrodyta\*\*\*\*, Hotele SPA Dr Irena Eris, Accor Academie Poland and Baltic States, Orbis Hotel Group, Restaurators Podlaszewscy - Pierogarnie Stary Młyn i wiele innych.

Specjalizacja:

- profesjonalna obsługa kelnerska i sugestywna sprzedaż
- prowadzenie rekrutacji
- kompetencje menedżerskie;
- sprzedaż usług restauracji

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają autorskie materiały przygotowane przez trenera prowadzącego szkolenie

Materiały zostaną przekazane drogą elektroniczną

## Warunki uczestnictwa

Osoby pracujący w branży HoReCa

## Adres

al. Aleje Jerozolimskie 65/79

00-698 Warszawa

woj. mazowieckie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Małgorzata Pasenik**

**E-mail** [malgorzata.pasenik@hr-system.pl](mailto:malgorzata.pasenik@hr-system.pl)

**Telefon** (+48) 507 726 059