



Szkolenie: Nowe media w branży restauracyjno-hotelowej.

Numer usługi 2024/09/27/41749/2332572

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

500,00 PLN brutto/h

500,00 PLN netto/h

Pośrednictwo
Biznesowe Maciej
Pyszka



📍 Braniewo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 19.10.2024 do 20.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Marketing
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową szkolenia "Nowe media w organizacji" są pracownicy restauracji hotelowej, w tym przede wszystkim managerowie oraz kierownicy odpowiedzialni za zarządzanie zespołem i strategię marketingową. Managerowie restauracji powinni zrozumieć, jak efektywnie wykorzystywać nowe media w promocji usług restauracyjnych oraz w budowaniu relacji z klientami. Kierownicy zmiany, jako liderzy zespołów operacyjnych, mogą również korzystać z nowych mediów do usprawnienia komunikacji wewnętrznej oraz angażowania pracowników w działania promocyjne, takie jak obecność w mediach społecznościowych.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	18-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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

Celem szkolenia "Nowe media w organizacji" jest nauczenie pracowników restauracji hotelowej efektywnego korzystania z mediów społecznościowych i narzędzi cyfrowych do promocji, budowania wizerunku i komunikacji z klientami. Uczestnicy zdobędą umiejętności tworzenia angażujących treści, monitorowania opinii online oraz skutecznego angażowania zespołu w działania promocyjne.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wprowadzenie do nowych mediów	Uczestnik zna podstawowe zasady działania mediów społecznościowych, platform recenzji oraz narzędzi komunikacji cyfrowej w kontekście branży restauracyjnej.	Wywiad swobodny
Tworzenie treści i zarządzanie wizerunkiem	Uczestnik potrafi tworzyć spójne, atrakcyjne treści oraz budować i utrzymywać pozytywny wizerunek restauracji w internecie.	Wywiad swobodny
Komunikacja z klientem	Uczestnik zna techniki skutecznej interakcji z klientami online, wie jak odpowiadać na recenzje i potrafi budować relacje z gośćmi za pomocą mediów cyfrowych.	Wywiad swobodny
Monitorowanie i analiza działań	Uczestnik zna i potrafi używać narzędzi do śledzenia aktywności w mediach społecznościowych, analizować opinie oraz mierzyć efektywność kampanii promocyjnych.	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. Podstawy nowych mediów w branży restauracyjnej

- Wprowadzenie do mediów społecznościowych (Facebook, Instagram, TikTok)
- Rola platform recenzji online (Google, TripAdvisor) w budowaniu reputacji restauracji

2. Tworzenie i zarządzanie treściami

- Zasady tworzenia spójnych i atrakcyjnych postów w mediach społecznościowych
- Tworzenie angażujących materiałów wizualnych (zdjęcia, wideo) dla restauracji

3. Interakcja z klientem i zarządzanie opiniami

- Techniki odpowiadania na recenzje i komentarze online
- Budowanie relacji z klientami poprzez bezpośrednią komunikację w mediach cyfrowych

4. Monitorowanie i analiza działań marketingowych

- Narzędzia do monitorowania aktywności i zaangażowania w mediach społecznościowych
- Analiza efektywności kampanii promocyjnych oraz wykorzystanie danych do optymalizacji działań marketingowych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Podstawy nowych mediów w branży restauracyjnej	Adrian Tymecki	19-10-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 4 Tworzenie i zarządzanie treściami	Adrian Tymecki	19-10-2024	10:00	12:00	02:00
3 z 4 Interakcja z klientem i zarządzanie opiniami	Adrian Tymecki	20-10-2024	08:00	10:00	02:00
4 z 4 Monitorowanie i analiza działań marketingowych	Adrian Tymecki	20-10-2024	10:00	12:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	500,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Adrian Tymecki

ABSOLWENT UNIWERSYTETU WSB MERITO W GDAŃSKU NA KIERUNKU ZARZĄDZANIE, MARKETING I KOMUNIKACJA SPOŁECZNA.

CELE ZAWODOWE OBEJMUJĄ POSIADANIE UMIEJĘTNOŚCI SKUTECZNEGO NAUCZANIA, DOŚWIADCZENIE W POZAAKADEMICKIEJ PRACY ZAWODOWEJ, PRACĘ ZE STUDENTAMI, DYSPOZYCYJNOŚĆ, SAMODZIELNOŚĆ, KREATYWNOŚĆ, OTWARTOŚĆ NA NOWE WYZWANIA I DOŚWIADCZENIA, SZYBKIE PRZYSWAJANIE WIEDZY, NIESZABLONOWE MYŚLENIE, DOŚWIADCZENIE W PRACY Z PRZEDSIĘBIORCAMI, RYNKIEM B2B, BRANŻĄ EVENTOWĄ, BUDOWANIEM CONTENTU MARKETINGOWEGO I BUDOWANIEM MARKI, PRACĄ DYDAKTYCZNO-WYCHOWAWCZĄ Z DZIEĆMI I MŁODZIEŻĄ, DOROSŁYMI I SENIORAMI,

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały zapewnia realizator usługi.

Warunki uczestnictwa

Zapis na usługę z wykorzystaniem odpowiedniego ID wsparcia.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia i certyfikatu jest uczestnictwo w conajmniej 80% szkolenia.

Warunkiem niezbędnym do spełnienia przez uczestników, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu jest aktywność oraz obecność na szkoleniu.

Adres

ul. Gdańska 18
14-500 Braniewo
woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Maciej Pyszka

E-mail posrednictwo.biznesowe1@gmail.com

Telefon (+48) 505 995 970