



Karolina Kolańska
Twoje Gastro

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie Zarządzanie Personelem w Gastronomii

Numer usługi 2024/10/22/148235/2374176

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 14.05.2025 do 15.05.2025

1 692,00 PLN brutto

1 692,00 PLN netto

105,75 PLN brutto/h

105,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie Zarządzanie Personelem w Gastronomii jest dedykowane managerom, właścicielom lokali gastronomicznych oraz osobom odpowiedzialnym za zarządzanie zespołem. Adresatami są również przedsiębiorcy i kierownicy, którzy pragną usprawnić organizację pracy, motywować pracowników, oraz rozwijać umiejętności w zakresie rekrutacji i delegowania zadań. Program szkolenia jest skierowany do wszystkich, którzy chcą doskonalić swoje kompetencje w zarządzaniu personelem, tworzeniu harmonogramów, budowaniu relacji w zespole oraz podnoszeniu efektywności pracy w branży gastronomicznej.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p>
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	12-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 Zarządzanie Personalem w Gastronomii jest przygotowanie uczestników do skutecznego zarządzania zespołem w lokalach gastronomicznych. Uczestnicy nauczą się efektywnie rekrutować i wdrażać nowych pracowników, motywować zespół, delegować zadania oraz tworzyć harmonogramy pracy. Szkolenie pozwoli również na rozwijanie umiejętności w zakresie rozwiązywania konfliktów, budowania relacji w zespole, a także podnoszenia efektywności pracy i satysfakcji pracowników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętnie zarządza lokalem gastronomicznym	Podjmuje decyzje dotyczące zarządzania personelem i organizacji pracy, dostosowując działania do hierarchii i podziału obowiązków w restauracji.	Test teoretyczny
Zna cechy osobowości skutecznego menedżera	Identyfikuje kluczowe cechy osobowości, które wpływają na efektywność zarządzania zespołem.	Test teoretyczny
Skutecznie buduje zgrany zespół	Stosuje odpowiednie techniki komunikacyjne, organizując odprawy, briefingi oraz wykorzystując narzędzia komunikacyjne, takie jak check listy i agendy.	Test teoretyczny
Motywuje pracowników i poprawia ich zaangażowanie	Stosuje techniki motywacyjne, analizując potrzeby zespołu oraz wprowadza działania mające na celu podniesienie motywacji, np. poprzez nagradzanie i analizę oczekiwań.	Test teoretyczny
Rozwiązuje konflikty i trudne sytuacje w zespole	Stosuje odpowiednie techniki komunikacyjne i decyzje zarządcze.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbyciu szkolenia zawierają 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. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

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

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

I Dzień

Zarządzanie lokalem i decyzyjność

- Kto zarządza lokalem gastronomicznym, decyzyjność
- Hierarchia i podział obowiązków w restauracji
- Cechy osobowości managera
- Obowiązki managera

Funkcje i wyzwania zarządzania

- Funkcje zarządzania lokalem gastronomicznym
- Najczęstsze błędy managera w zarządzaniu personelem, czyli jak odnieść porażkę
- Automotywacja i samoorganizacja
- Manager jako autorytet – awans w strukturach czy manager z zewnątrz

Budowanie zespołu i komunikacja

- Czym są kompetencje, innowacyjność i przedsiębiorczość
- Budowanie zgranego zespołu – fundamenty
- Błędy komunikacyjne managera
- Poprawa komunikacji w zespole, czyli organizacja pracy z wykorzystaniem narzędzi komunikacyjnych – odprawa, briefing, check listy, agenda

Zarządzanie procesami i czasem

- Feedback – metody i rodzaje informacji zwrotnej
- Procedury wewnętrzne – zakres i wdrażanie
- Zarządzanie czasem – zasady, metody, procedury

II Dzień

Zarządzanie przez cele i motywowanie

- Zarządzanie personelem czy zarządzanie zasobami ludzkimi
- Zarządzanie przez cele – cel czy deadline
- Zarządzanie przez motywowanie – motywowanie zespołu i pojedynczych pracowników
- Motyw i motywacja – analiza czynników na podstawie przykładów

Motywacja i demotywacja pracowników

- Co ma największy wpływ na motywację – oczekiwania pracowników
- Co wpływa na demotywację pracowników
- Zarządzanie przez delegowanie zadań – poziomy delegowania zadań i analiza na podstawie przykładów
- Jak zwracać uwagę pracownikom

Dyscyplina i trudne sytuacje

- Egzekwowanie powierzonych zadań oraz dyscyplina zespołu, czyli „ufaj, ale kontroluj”
- Jak radzić sobie z trudnym pracownikiem
- Trudny pracownik – zwolnić czy nie?
- Jak pracować z kimś kogo się nie lubi

Ocena, zarządzanie konfliktami i różnice pokoleniowe

- Kary i nagrody – ocena pracowników
- Różnice pokoleniowe – charakterystyka pokoleń i modele zarządzania
- Rozwiązywanie konfliktów między pracownikami
- Manager dobry kolega – spektrum problemu, charakterystyka relacji z personelem

Walidacja efektów uczenia się

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Podział na grupy 2 osobowe.

* 1 godzina dydaktyczna = 1 godzina zegarowa

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Zarządzanie lokalem i decyzyjność	Karolina Kolańska	14-05-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 17 Przerwa	Karolina Kolańska	14-05-2025	11:00	11:15	00:15
3 z 17 Przerwa	Sylwia Marcinkowska	14-05-2025	11:00	11:15	00:15
4 z 17 Funkcje i wyzwania zarządzania	Sylwia Marcinkowska	14-05-2025	11:15	13:00	01:45
5 z 17 Przerwa	Sylwia Marcinkowska	14-05-2025	13:00	13:30	00:30
6 z 17 Budowanie zespołu i komunikacja	Karolina Kolańska	14-05-2025	13:30	15:00	01:30
7 z 17 Przerwa	Karolina Kolańska	14-05-2025	15:00	15:15	00:15
8 z 17 Zarządzanie procesami	Sylwia Marcinkowska	14-05-2025	15:15	16:30	01:15
9 z 17 Zarządzanie czasem	Karolina Kolańska	14-05-2025	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 17 Zarządzanie przez cele	Karolina Kolańska	15-05-2025	09:00	10:00	01:00
11 z 17 Motywowanie	Sylwia Marcinkowska	15-05-2025	10:00	11:00	01:00
12 z 17 Motywacja i demotywacja pracowników	Sylwia Marcinkowska	15-05-2025	11:15	13:00	01:45
13 z 17 Przerwa	Karolina Kolańska	15-05-2025	13:00	13:30	00:30
14 z 17 Dyscyplina i trudne sytuacje	Sylwia Marcinkowska	15-05-2025	13:30	15:00	01:30
15 z 17 Przerwa	Karolina Kolańska	15-05-2025	15:00	15:10	00:10
16 z 17 Ocena, zarządzanie konfliktami i różnice pokoleniowe	Karolina Kolańska	15-05-2025	15:10	16:50	01:40
17 z 17 Walidacja	-	15-05-2025	16:50	17:00	00:10

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 692,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 692,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	105,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	105,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Sylwia Marcinkowska

Za każdym sukcesem w branży gastronomicznej kryje się ciężka praca i doświadczenie. Swoje rozpoczęłam 24 lata temu u naszych zachodnich sąsiadów we Frankfurcie. Już wtedy zrozumiałam, że gastronomia to branża, w której będę się nieustannie rozwijać. Karierę kontynuuję w Polsce od 2006 roku do dziś.

Pracując jako manager zarówno we Wrocławiu jak i w Warszawie rozumiałam, że moją misją jest sprawić by Twój lokal gastronomiczny działał jak dobrze naoliwiona maszyna. Moim zamiłowaniem jest psychologiczne podejście do sprzedaży, perfekcyjna obsługa oraz zwalczanie nieuczciwości w lokalach gastronomicznych.

Dobrze wyszkolony kelner przyniesie zysk w lokalu, a odpowiednio przygotowany manager doskonale zadba o Twój biznes, więc chętnie dobiorę odpowiednie szkolenie dla Twojego zespołu. Fachowe przekazywanie wiedzy to nie tylko moja pasja, ale i moja misja



2 z 2

Karolina Kolańska

Swoją przygodę z gastronomią rozpoczęłam w 2012 roku. Moje 10-letnie doświadczenie na wielu stanowiskach pozwoliło pozyskać odpowiednią wiedzę i umiejętności, którymi chcę się z Wami podzielić. Praktykę zdobywałam w renomowanych restauracjach w Warszawie oraz Wrocławiu. Najbardziej w swojej pracy lubię bezpośredni kontakt z ludźmi. Poznawanie nowych osobowości, rozwiązywanie wszelakich problemów sprawia, że każdy dzień jest inny od poprzedniego. Moim konikiem jest organizacja wesel, eventów oraz imprez okolicznościowych na najwyższym poziomie. Niezbędne kalkulacje, optymalizacja kosztów, a także ich analiza nie są mi obce. Dobrze przeliczony Food Cost & Beverage Cost to podstawa w Twojej gastronomii. Chętnie przeprowadzę szkolenie w Twoim gastro, przedstawię, jak powinna wyglądać profesjonalna obsługa oraz zapoznam z narzędziami, które ułatwią funkcjonowanie lokalu a przede wszystkim zwiększą Twój zysk.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszyscy kursanci otrzymują materiały w wersji drukowanej oraz elektronicznej, notes i długopis

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w szkoleniu Zarządzanie Personelem w Gastronomii jest posiadanie doświadczenia w branży gastronomicznej na stanowisku managerskim lub kierowniczym przez co najmniej 2 miesiące, bądź pełnienie funkcji odpowiedzialnej za zarządzanie zespołem lub organizację pracy w lokalu gastronomicznym

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

ul. Wspólna 56
00-686 Warszawa
woj. mazowieckie

Centrum Szkoleniowe Wspólna

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853