



Kurs - Zarządzanie pracą restauracji wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/01/17/127923/2509497

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

175,00 PLN brutto/h

175,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 26.05.2025 do 30.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią m.in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Właściciele i menedżerowie restauracji, • Kierownicy działów – osoby odpowiedzialne za konkretne działy w restauracji, takie jak obsługa kelnerska, kuchnia, bar czy zarządzanie zapasami, • Przyszli właściciele restauracji, • Osoby pracujące w branży gastronomicznej – np. szefowie kuchni, kelnerzy, barmani, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat efektywnego zarządzania w restauracjach, aby awansować na stanowiska menedżerskie, • Osoby planujące karierę w branży gastronomicznej. <p>Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.</p> <p>Od Uczestników/czek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstawowa wiedza z zakresu tematyki zarządzania restauracją badana na podstawie pre testu, - nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w zarządzaniu restauracją, - podstawowe umiejętności /kompetencje w zakresie zarządzania restauracją.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20

Data zakończenia rekrutacji	23-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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 usługi jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnej pracy. Osoba posiadająca kwalifikację "Zarządzanie pracą restauracji" odznacza się szeroką wiedzą z zakresu prowadzenia restauracji, obsługi gości. W swojej pracy zarządza ofertą restauracji, personelem, rekrutuje pracowników, tworzy system motywacyjny, deleguje zadania, organizuje i koordynuje pracę pracowników oraz prowadzi lub zleca ich szkolenia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Promuje restaurację wśród grupy docelowej.	- omawia różne sposoby promowania restauracji; - przygotowuje informacje promujące restaurację w mediach społecznościowych (posty, wybór zdjęć i filmów) oraz omawia zasady monitorowania trafności ich doboru; - wymienia możliwe sposoby zachęcania gości do ponownego przyścia do restauracji.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Zarządza ofertą restauracji.	- przygotowuje i omawia ofertę imprez w restauracji z uwzględnieniem atrakcyjnej formy serwisu; - tworzy schemat oferty i karty prezentującej menu restauracji; - przygotowuje opis pozycji zawartych w karcie menu dla pracowników sali; - omawia strategię cenową przy budowaniu karty menu; - omawia rolę wizerunku personelu jako części oferty i charakteru restauracji lub wydarzenia; - omawia bieżące trendy w gastronomii.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia zagadnienia sprzedażowo-marketingowe ważne w pracy w restauracji.</p>	<p>omawia techniki negocjacji (w tym technikę win-win) lub sprzedaży w kontekście długofalowych relacji z klientami, gośćmi i kontrahentami restauracji; - omawia sposoby aktywnego poszukiwania klientów biznesowych/grupowych restauracji; - omawia sposoby budowania lojalności klientów biznesowych i gości indywidualnych restauracji; - omawia sposoby pozyskiwania informacji na temat potrzeb rynku w obszarze działania.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Obsługuje specjalistyczne oprogramowanie w restauracji,</p>	<p>- rozlicza sprzedaż restauracji; - sprawdza stany magazynowe; - przygotowuje zamówienia towarów, wyposażenia i usług.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Planuje pracę restauracji.</p>	<p>- omawia zakres obowiązków menagera restauracji; - omawia płaszczyzny współpracy z szefem kuchni; - przedstawia biznes plan restauracji (w tym między innymi: konkurencję, koszty, personel, analizę ryzyka i dochodowości); - przedstawia i omawia rozwiązania sytuacji niestandardowych w pracy restauracji; - przygotowuje ofertę sprzedażową krótko i długoterminową dla restauracji; - analizuje koszty i przychody (okres do okresu) restauracji i planuje działania podnoszące rentowność firmy; - planuje czas pracy pracowników, uwzględniając rezerwacje, organizację imprez itp.; - tworzy i wypełnia formularz z planowania imprezy (karta zlecenia przyjęcia); - tworzy wzór umowy z kontrahentem; - przydziela zadania pracownikom adekwatnie do obszaru pracy i rozlicza pracowników z ich wykonania.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
<p>Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii.</p>	<p>- wymienia regulacje w zakresie prawa żywnościowego dotyczące gastronomii; - opisuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa osobom przebywającym w obiektach gastronomicznych; - opisuje zasady higieny obowiązujące pracowników restauracji.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje metody obsługi gości.	<p>- omawia typy przyjęć zasiadanych i na stojąco, organizowanych w restauracji i poza nią; - stosuje metody serwisu - francuską, rosyjską, niemiecką, angielską; - dobiera odpowiednie nakrycie stołowe (bielizna stołowa, zastawa) do oferty menu na przyjęciach organizowanych w restauracji i poza nią.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<p>ji- stosuje formuły powitania i pożegnania gości zgodnie z zasadami savoir-vivre; - formułuje wypowiedź polecającą gościom dania (upselling - maksymalizacja zysku); - formułuje wypowiedzi potrzebne do podtrzymania relacji z gościem w trakcie posiłku z użyciem zasad savoir-vivre; - formułuje wypowiedź towarzyszącą podaniu gościom rachunku.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>
Postępuje się językiem branżowym.		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Przedstawia ofertę karty dań i napojów.	<p>- na podstawie autorskiej karty menu lub dobrowolnie wybranej z zestawu kart przygotowanych przez komisję egzaminacyjną - przedstawia gościom nazwy dań, sposób ich przygotowania z uwzględnieniem ich preferencji i ewentualnych przeciwwskazań zdrowotnych; - wymienia rodzaje napojów gorących; - wymienia alkohole mocne; - wymienia metody tworzenia napojów mieszanych; - omawia podstawowe zasady doboru win do dań z uwzględnieniem oferty w karcie dań.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Przedstawia ofertę karty dań i napojów.	<p>na podstawie autorskiej karty menu lub dobrowolnie wybranej z zestawu kart przygotowanych przez komisję egzaminacyjną - przedstawia gościom nazwy dań, sposób ich przygotowania z uwzględnieniem ich preferencji i ewentualnych przeciwwskazań zdrowotnych; - wymienia rodzaje napojów gorących; - wymienia alkohole mocne; - wymienia metody tworzenia napojów mieszanych; - omawia podstawowe zasady doboru win do dań z uwzględnieniem oferty w karcie dań.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przekazuje pracownikom zasady budowania relacji z gośćmi.	<p>- omawia ideę gościnności połączonej z tradycją i przedstawia zasady wdrażania ich w praktyce; - prezentuje zasady savoir-vivre ważne w pracy w restauracji; - określa zasady obsługi gości VIP; - omawia zasady protokołu dyplomatycznego w gastronomii; - omawia różnice kulturowe w obsłudze gościa; - omawia zasady etyki zawodowej w pracy w restauracji, w tym zasadę zachowania dyskrecji, poufności, tajemnicy zawodowej; - omawia sposoby reagowania w sytuacjach nietypowych (np.: nietypowe zamówienia, goście z alergiami, obsługa gości z ograniczeniami sprawności, goście przychodzący ze zwierzętami); - przygotowuje listę postępowań i rozwiązań trudnych sytuacji w restauracji.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Rekrutuje pracowników.	<p>- omawia sposoby sporządzania i możliwości wykorzystania opisu stanowiska pracy; - wymienia kryteria rekrutacji personelu restauracji z uwzględnieniem warunków wykonywanych zadań; - formułuje zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera); - omawia przepisy prawa pracy w kontekście obowiązków i praw pracowników oraz obowiązków i praw pracodawcy; - tworzy ofertę pracy na stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera); - przeprowadza wstępną weryfikację ofert kandydatów do pracy i uzasadnia swój wybór; - przeprowadza rozmowę rekrutacyjną.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Sporządza indywidualne plany rozwoju zawodowego pracowników.	<p>- formułuje informację dla pracowników dotyczącą standardów w restauracji (np. dotyczącą zasad wizerunku pracownika restauracji, wizerunku sali i estetyki w restauracji, elementów obsługi kelnerskiej, zasad savoir-vivre); - wymienia kluczowe elementy indywidualnego planu rozwoju zawodowego pracowników i sposoby ich wykorzystywania; - opisuje podstawowe formy rozwoju zawodowego i ocenia ich efektywność; - ustala czas i kryteria oceny.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje system oceny i motywacji.	- omawia pozafinansowe sposoby motywowania pracowników; - omawia kryteria oceny pracowników; - prowadzi rozmowę motywacyjną z pracownikiem; - formułuje motywujący komunikat/przekaz do pracowników przed ważną imprezą/obsługą ważnych gości; - omawia sposoby wyłaniania i zarządzania talentami pracowników; - opisuje sytuacje konfliktowe w zespole pracowniczym i przedstawia przykładowe rozwiązania.	Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje własny rozwój zawodowy.	- tworzy plan samorozwoju na 2 lata; - wymienia źródła wiedzy branżowej; - omawia rolę staży zawodowych w pracy menadżera restauracji.	Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek i rolę menadżera restauracji.	- omawia elementy profesjonalnego wizerunku menadżera restauracji; - charakteryzuje zadania, za które odpowiedzialny jest menadżer restauracji; - omawia zasady komunikacji menadżera restauracji z gośćmi; - omawia zasady współpracy z właścicielem restauracji.	Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Zarządzanie pracą restauracji
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12695
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Kierowanie pracą restauracji.
2. Organizowanie obsługi gości.
3. Zarządzanie personelem restauracji.
4. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Kurs

prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki zarządzania restauracją badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w zarządzaniu restauracją,
- podstawowe umiejętności/kompetencje w zakresie zarządzania restauracją

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi:

a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 20

Do podanej liczby godzin usługi rozwojowej (40h) nie wliczają się przerwy.

Godzina oznacza 45min (godzinę lekcyjną)

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji oraz certyfikacji potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Po zakończonej usłudze dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	175,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	175,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Górnik

Profesjonalista. Człowiek wielu talentów, które prężnie rozwija i zaraża tym otoczenie. Inspiruje, motywuje.

Dyrektor/ Nauczyciel/Wykładowca/Egzaminator ZSK –Właściciel firmy szkoleniowej: Agencji Promocji Pracy i Reklamy „WSCHÓD” – od 2003 roku do chwili obecnej

Prezes/Nauczyciel/Wykładowca/ Egzaminator ZSK – „Akademia Kelnerska” - niepubliczna placówka kształcenia ustawicznego – od 2005 roku do chwili obecnej

Prezes –Krajowe Stowarzyszenie Kelnerów,

Koordinator - Ogólnopolski Klaster Środowiskowy - „Polscy Liderzy Gastronomii”

Praca na stanowiskach w gastronomii od 1990 - 2006 - Kelner, Kierownik Restauracji, Manager restauracji, Dyrektor restauracji, Szef gastronomii i technologii żywienia zbiorowego

Praca na stanowiskach eksperta i trenera w zawodach gastronomicznych; Kelner, Kucharz, Manager restauracji od 2003 - 2019

Od 2018 - Ekspert merytoryczny dla zawodu Kelner w Ministerstwie Turystyki i Sportu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze zarządzania restauracją. Kod kwalifikacji w ZSK: 12695.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

ul. Mikołaja Kopernika 49

39-400 Tarnobrzeg

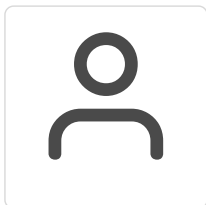
woj. podkarpackie

49-400 Tarnobrzeg, ul. Kopernika 49

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316