



Możliwość dofinansowania



FUNDACJA MIĘDZYNARODOWY INSTYTUT OUTSOURCINGU

FUNDACJA MIĘDZYNARODOWY INSTYTUT OUTSOURCINGU



HoReCa - komponent szkoleniowy z zakresu zarządzania informacjami i danymi oraz zarządzania ryzykiem, zarządzania kryzysowego, które umożliwią adaptację do zmieniających się warunków

Numer usługi 2025/01/28/8439/2526566

2 400,00 PLN

brutto

2 400,00 PLN

netto

150,00 PLN

brutto/h

150,00 PLN

netto/h

zdalna w czasie rzeczywistym

Usługa szkoleniowa

16 h

09.06.2025 do 10.06.2025

Informacje podstawowe

- Kategoria
Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
- Identyfikator projektu
Kierunek - Rozwój
- Sposób dofinansowania
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
- Grupa docelowa usługi

MŚP będące beneficjentem środków dla branży HoReCa w ramach Inwestycji KPO A1.2.1 Inwestycje dla przedsiębiorstw w produkty, usługi i kompetencje pracowników oraz kadry związane z dywersyfikacją działalności w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności.

Usługa adresowana również do uczestników projektu Kierunek- Rozwój oraz projektu Zawodowa Reaktywacja.

- Minimalna liczba uczestników
5
- Maksymalna liczba uczestników
16
- Data zakończenia rekrutacji
06-06-2025
- Forma prowadzenia usługi
zdalna w czasie rzeczywistym
- 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 jest wyposażenie uczestników w niezbędną wiedzę i umiejętności do efektywnego zarządzania informacjami i danymi w branży HoReCa, identyfikowania, oceny i zarządzania ryzykiem oraz skutecznego zarządzania sytuacjami kryzysowymi, co umożliwi adaptację do dynamicznie zmieniających się warunków działania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty uczenia się Zrozumienie znaczenia zarządzania informacjami i danymi w branży HoReCa	Kryteria weryfikacji Uczestnik wyjaśnia, dlaczego zarządzanie informacjami i danymi jest istotne dla funkcjonowania przedsiębiorstw w branży HoReCa.	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty uczenia się Umiejętność identyfikacji i oceny ryzyka	Kryteria weryfikacji Uczestnik identyfikuje różne rodzaje ryzyka związane z działalnością w branży HoReCa i ocenia ich wpływ na biznes.	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty uczenia się Umiejętność opracowywania strategii zarządzania ryzykiem	Kryteria weryfikacji Uczestnik opracowuje strategię zarządzania ryzykiem, które uwzględniają specyfikę działalności w branży HoReCa.	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty uczenia się Umiejętność zarządzania sytuacjami kryzysowymi	Kryteria weryfikacji Uczestnik stosuje techniki zarządzania kryzysowego w sytuacjach nagłych, takich jak wypadki, awarie, czy sytuacje nadzwyczajne.	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty uczenia się Umiejętność adaptacji do zmieniających się warunków	Kryteria weryfikacji Uczestnik dostosowuje się do dynamicznie zmieniających się warunków działalności w branży HoReCa poprzez odpowiednie zarządzanie informacjami, danymi, ryzykiem i kryzysami.	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Dzień 1:

Wprowadzenie do zarządzania informacjami i danymi w branży HoReCa

- Definicje i znaczenie zarządzania informacjami i danymi
- Rola danych w operacjach HoReCa

Identyfikacja i ocena ryzyka w branży HoReCa

- Rodzaje ryzyka w branży HoReCa
- Metody oceny i zarządzania ryzykiem

Strategie zarządzania ryzykiem

- Opracowywanie planów zarządzania ryzykiem
- Strategie minimalizacji ryzyka w HoReCa

Ćwiczenia praktyczne: Analiza ryzyka i opracowywanie planów działania

- Analiza przypadków związanych z ryzykiem w HoReCa
- Ćwiczenia praktyczne w opracowywaniu planów zarządzania ryzykiem

Dzień 2:

Zarządzanie sytuacjami kryzysowymi

- Definicja i znaczenie zarządzania kryzysowego
- Typowe sytuacje kryzysowe w branży HoReCa

Techniki zarządzania kryzysowego

- Planowanie reakcji na sytuacje kryzysowe
- Komunikacja kryzysowa i zarządzanie wizerunkiem

Ćwiczenia praktyczne: Symulacje kryzysowe

- Symulacja sytuacji kryzysowych w branży HoReCa
- Praktyczne ćwiczenia w zarządzaniu kryzysowym i komunikacji

Podsumowanie i omówienie dalszych kroków

- Podsumowanie kluczowych zagadnień i wniosków
- Omówienie możliwości dalszego rozwoju w zakresie zarządzania informacjami, danymi, ryzykiem i kryzysami w branży HoReCa

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Rozpoczęcie szkolenia	Karolina Bachewicz	09-06-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 11 Pretest	-	09-06-2025	08:15	08:30	00:15
3 z 11 Wprowadzenie do zarządzania informacjami i danymi w branży HoReCa	Karolina Bachewicz	09-06-2025	08:30	10:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 11 Identyfikacja i ocena ryzyka w branży HoReCa	Karolina Bachewicz	09-06-2025	10:00	12:00	02:00
5 z 11 Strategie zarządzania ryzykiem	Karolina Bachewicz	09-06-2025	12:00	14:00	02:00
6 z 11 Ćwiczenia praktyczne: Analiza ryzyka i opracowywanie planów działania	Karolina Bachewicz	09-06-2025	14:00	16:00	02:00
7 z 11 Zarządzanie sytuacjami kryzysowymi	Karolina Bachewicz	10-06-2025	08:00	10:00	02:00
8 z 11 Techniki zarządzania kryzysowego	Karolina Bachewicz	10-06-2025	10:00	12:00	02:00
9 z 11 Ćwiczenia praktyczne: Symulacje kryzysowe	Karolina Bachewicz	10-06-2025	12:00	14:00	02:00
10 z 11 Podsumowanie i omówienie dalszych kroków	Karolina Bachewicz	10-06-2025	14:00	15:45	01:45
11 z 11 Posttest	-	10-06-2025	15:45	16:00	00:15

Cennik

Cennik

- Rodzaj ceny
Cena
- Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto
2 400,00 PLN
- Koszt przypadający na 1 uczestnika netto
2 400,00 PLN
- Koszt osobogodziny brutto
150,00 PLN
- Koszt osobogodziny netto
150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2
1 z 2

Sara Kononowicz

2019 - nadal - Międzynarodowy Instytut Outsourcingu:

- Specjalista ds. Obsługi Grantobiorców
- Kierownik Projektu
- Dyrektor Operacyjny
- Dyrektor Zarządzający

2018 - ML Sp. z o. o – Asystentka Zarządu

2017 - Doradztwo finansowo-bankowe Alior Bank, praca na stanowisku doradcy Klienta.

WYKSZTAŁCENIE WYŻSZE:

- Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Elblągu, kierunek: filologia polska – nauczycielska, dodatkowa specjalność: terapia pedagogiczna.
- Studia podyplomowe na kierunku Audyt wewnętrzny w jednostkach sektorów finansów publicznych

- Wyższa Szkoła Bankowa w Gdańsku - Studia podyplomowe - Kierunek: Prawo i Administracja - Specjalizacja: Inspektor Ochrony Danych Osobowych z certyfikatem audytora wewnętrznego systemem zarządzania bezpieczeństwem informacji
DOŚWIADCZENIE: Usługi doradcze obejmujące m.in. prowadzenie i nadzorowanie wywiadów dotyczących sytuacji przedsiębiorstw, opracowanie raportów, diagnoz potrzeb rozwojowych, sporządzanie analiz potrzeb rozwojowych przedsiębiorstw; Audytor ds. dostępności
Prowadzący posiada ponad 120h doświadczenia w podobnym zakresie w ostatnich dwóch latach (24 m-ce) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.
2 z 2

Karolina Bachewicz

2021- nadal - BANK-POMYSŁÓW.PL Sp. z o.o.

- Specjalista Audytor

2019 - nadal - Międzynarodowy Instytut Outsourcingu:

- Specjalista ds. Obsługi Grantobiorców

- Specjalista ds. Obsługi Klienta

- Senior Project Manager

- Dyrektor Operacyjny

2015-2018 - Polskie Stowarzyszenie na rzecz Osób z Niepełnosprawnością KOŁO w Elblągu - Fizjoterapeuta

2012-2014- Samodzielny Publiczny Zakład Rehabilitacji

- Fizjoterapeuta

WYKSZTAŁCENIE WYŻSZE:

2010-2012 Olsztyńska Szkoła Wyższa im. Józefa Rusieckiego w Olsztynie - studia II stopnia- fizjoterapia

2007- 2010 Elbląska Uczelnia Humanistyczno- Ekonomiczna w Elblągu- studia I stopnia- fizjoterapia

DOŚWIADCZENIE: Usługi doradcze obejmujące m.in. prowadzenie i nadzorowanie wywiadów dotyczących sytuacji przedsiębiorstw, opracowanie raportów, diagnoz potrzeb rozwojowych, sporządzanie analiz potrzeb rozwojowych przedsiębiorstw; audyty dostępności. Prowadzący posiada ponad 120h doświadczenia w podobnym zakresie w ostatnich dwóch (24 m-ce) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały w dniu świadczenia usługi rozwojowej, po zakończeniu szkolenia w wersji PDF, tj.: prezentacja multimedialna oraz scenariusze. Każdy uczestnik otrzyma certyfikat ukończenia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Termin rozpoczęcia usługi może ulec zmianie oraz może zostać dostosowany do potrzeb uczestników po uprzednim kontakcie z Dostawcą Usługi - Międzynarodowym Instytutem Outsourcingu.

W przypadku udziału w szkoleniu z dofinansowaniem cena szkolenia jest zwolniona z VAT. Natomiast, jeśli uczestnictwo w szkoleniu odbywa się bez dofinansowania, do ceny należy doliczyć 23% VAT.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek- Rozwój

Czas trwania jednej godziny dydaktycznej wynosi 45 minut.

Warunki techniczne

Warunki techniczne niezbędne do usługi zdalnej:

1. Narzędzie **MS Teams** (przed rozpoczęciem usługi uczestnik otrzymuje link, który pozwoli dołączyć do szkolenia).
2. Wymagania sprzętowe - komputer z łączem internetowym.
3. Łącze sieciowe 3G, 4G / LTE ; 2,5 Mb/s.
4. Oprogramowanie - nie ma konieczności instalowania żadnego dodatkowego oprogramowania.

Link umożliwiający udział w usłudze rozwojowej będzie aktywny przez cały czas trwania szkolenia.

Sprzęt, oprogramowanie i wyposażenie niezbędne do prowadzenia procesu dydaktycznego:

1. Sprzęt komputerowy zapewniający dostęp do platform i technologii chmurowych,
2. Materiały dydaktyczne w formacie PDF.

Kontakt

Aneta Hoebell

E-mail
an.hoebell@fioi.org
Telefon
(+48) 508 925 493