



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 2025/02/17/8439/2565171

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 09.06.2025 do 10.06.2025

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Identyfikator projektu</b>          | Małopolski Pociąg do kariery                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Sposób dofinansowania</b>           | wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>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.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP i/lub dla Uczestników Projektu NSE.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 06-06-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | zdalna w czasie rzeczywistym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | 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                    |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Zrozumienie znaczenia zarządzania informacjami i danymi w branży HoReCa | Uczestnik wyjaśnia, dlaczego zarządzanie informacjami i danymi jest istotne dla funkcjonowania przedsiębiorstw w branży HoReCa.                                              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Umiejętność identyfikacji i oceny ryzyka                                | Uczestnik identyfikuje różne rodzaje ryzyka związane z działalnością w branży HoReCa i ocenia ich wpływ na biznes.                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Umiejętność opracowywania strategii zarządzania ryzykiem                | Uczestnik opracowuje strategię zarządzania ryzykiem, które uwzględniają specyfikę działalności w branży HoReCa.                                                              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Umiejętność zarządzania sytuacjami kryzysowymi                          | Uczestnik stosuje techniki zarządzania kryzysowego w sytuacjach nagłych, takich jak wypadki, awarie, czy sytuacje nadzwyczajne.                                              | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Umiejętność adaptacji do zmieniających się warunków                     | Uczestnik dostosowuje się do dynamicznie zmieniających się warunków działalności w branży HoReCa poprzez odpowiednie zarządzanie informacjami, danymi, ryzykiem i kryzysami. | 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 11</b><br>Rozpoczęcie szkolenia                                              | Karolina Bachewicz | 09-06-2025            | 08:00               | 08:15               | 00:15         |
| <b>2 z 11</b> Pretest                                                               | -                  | 09-06-2025            | 08:15               | 08:30               | 00:15         |
| <b>3 z 11</b><br>Wprowadzenie do zarządzania informacjami i danymi w branży HoReCa  | Karolina Bachewicz | 09-06-2025            | 08:30               | 10:00               | 01:30         |
| <b>4 z 11</b><br>Identyfikacja i ocena ryzyka w branży HoReCa                       | Karolina Bachewicz | 09-06-2025            | 10:00               | 12:00               | 02:00         |
| <b>5 z 11</b> Strategie zarządzania ryzykiem                                        | Karolina Bachewicz | 09-06-2025            | 12:00               | 14:00               | 02:00         |
| <b>6 z 11</b> Ćwiczenia praktyczne: Analiza ryzyka i opracowywanie planów działania | Karolina Bachewicz | 09-06-2025            | 14:00               | 16:00               | 02:00         |
| <b>7 z 11</b><br>Zarządzanie sytuacjami kryzysowymi                                 | Karolina Bachewicz | 10-06-2025            | 08:00               | 10:00               | 02:00         |
| <b>8 z 11</b> Techniki zarządzania kryzysowego                                      | Karolina Bachewicz | 10-06-2025            | 10:00               | 12:00               | 02:00         |
| <b>9 z 11</b> Ćwiczenia praktyczne: Symulacje kryzysowe                             | Karolina Bachewicz | 10-06-2025            | 12:00               | 14:00               | 02:00         |
| <b>10 z 11</b><br>Podsumowanie i omówienie dalszych kroków                          | Karolina Bachewicz | 10-06-2025            | 14:00               | 15:45               | 01:45         |
| <b>11 z 11</b> 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 Kraków w ramach projektu „Małopolski pociąg do kariery – sezon 1” (projekt MP) i projektu „Nowy start w Małopolsce z EURESem” (projekty NSE).

## 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](mailto:an.hoebell@fioi.org)

**Telefon** (+48) 508 925 493