



Szkolenie- Zarządzanie zasobami ludzkimi w dobie zmian, oraz cyfryzacja i jej wdrożenie w gastronomii!

Numer usługi 2025/02/20/175925/2573091

4 920,00 PLN brutto
4 000,00 PLN netto
182,22 PLN brutto/h
148,15 PLN netto/h

HOUSE OF IMPACT

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ



📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 27 h

📅 12.05.2025 do 14.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy na których pracę ma wpływ zarządzanie zasobami ludzkimi w firmie, oraz nadchodzące zmiany związane z cyfryzacją przedsiębiorstwa.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	10-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	27
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik stosuje i rozróżnia nowoczesne narzędzia cyfrowe w firmie optymalizując procesy. Uczestnik planuje strategię zatrudnienia w firmie, oraz stosuje metody zarządzania zasobami ludzkimi w firmie przyczyniając się do pozytywnych relacji między kadrą kierowniczą, a pracowniczą, oraz wewnątrz kadry pracowniczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje narzędzia cyfrowe i wykorzystuje je podczas wykonywania pracy.	-Rozróżnia narzędzia i systemy cyfrowe	Test teoretyczny
	-Uczestnik obsługuje narzędzia cyfrowe	Test teoretyczny
	Uczestnik identyfikuje zasady związane z użytkowaniem narzędzi cyfrowych	Test teoretyczny
Uczestnik analizuje strategie zarządzania zasobami ludzkimi w firmie	-Uczestnik planuje strategię zatrudnienia w firmie	Test teoretyczny
	-Uczestnik buduje ścieżki rozwoju zawodowego w firmie	Test teoretyczny
	-Uczestnik zna sposoby zarządzania wiekiem w organizacji	Test teoretyczny
Uczestnik buduje pozytywne środowisko pracy i relacje w przedsiębiorstwie	-Charakteryzuje zasady budowania pozytywnego środowiska pracy	Test teoretyczny
	-Uczestnik rozróżnia negatywne, oraz pozytywne praktyki zarządzania	Test teoretyczny
	-Uczestnik charakteryzuje zachowania wpływające pozytywnie na wdrażanie zmian i środowisko pracy	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenie ukończenia szkolenia zawiera opis efektów uczenia się nabytych przez uczestników.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument wydany uczestnikowi potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Dzień 1: Nowoczesna obsługa i organizacja pracy w gastronomii

- **Optymalizacja procesów obsługi klienta**
 - Jak usprawnić przyjmowanie zamówień i obsługę gości
 - Skuteczna organizacja pracy sali i kuchni
 - Standardy obsługi wpływające na efektywność i satysfakcję klientów
- **Profesjonalna komunikacja w gastronomii**
 - Efektywne przekazywanie informacji między personelem
 - Unikanie błędów komunikacyjnych w pracy zespołowej
 - Jak budować pozytywne relacje z gośćmi i rozwiązywać trudne sytuacje
- **Zarządzanie doświadczeniem klienta**
 - Personalizacja obsługi i dopasowanie oferty do oczekiwań gości
 - Sposoby budowania lojalności klientów i ich powracalności
 - Jak technologia wspiera jakość obsługi w restauracji

Dzień 2: Zarządzanie zasobami ludzkimi i efektywna praca w gastronomii

- **Planowanie i organizacja pracy zespołu**
 - Kluczowe kompetencje w branży gastronomicznej
 - Optymalizacja grafików i rotacja pracowników
 - Jak zmniejszyć rotację i budować stabilny zespół
- **Motywowanie i rozwój pracowników**
 - Skuteczne metody zwiększania zaangażowania zespołu
 - Programy rozwoju i ścieżki kariery w gastronomii
 - Rola lidera w podnoszeniu kompetencji zespołu
- **Relacje pracowników i ich komunikacja**
 - Jak budować pozytywną atmosferę pracy
 - Aktywne słuchanie i efektywna komunikacja między kelnerami, kuchnią i zarządem
 - Radzenie sobie z trudnymi sytuacjami i konfliktami w zespole
- **Zarządzanie stresem i efektywność pracy**
 - Jak zwiększyć odporność psychiczną w wymagających sytuacjach
 - Sposoby radzenia sobie z presją czasu i obsługą trudnych klientów
 - Organizacja pracy pozwalająca uniknąć chaosu i błędów

Dzień 3: Cyfryzacja i automatyzacja w gastronomii – praktyczne zastosowanie

- **Wprowadzenie do technologii cyfrowych w restauracji**
 - Kluczowe narzędzia wspierające obsługę gości i organizację pracy
 - Systemy rezerwacji, elektroniczne menu i zamówienia online
 - Rola technologii w budowaniu lojalności klientów
- **Systemy POS i cyfrowe zarządzanie zamówieniami**
 - Podstawowa obsługa systemów POS – praktyczne ćwiczenia
 - Automatyzacja zamówień i obsługa płatności
 - Wykorzystanie tabletów i aplikacji mobilnych w codziennej pracy
- **Bezpieczeństwo cyfrowe i ochrona danych w gastronomii**
 - Zasady ochrony danych klientów i transakcji
 - Jak rozpoznać i minimalizować zagrożenia cyfrowe
 - Odpowiedzialność personelu w zakresie bezpieczeństwa cyfrowego
- **Praktyczne szkolenie z obsługi klienta i systemów cyfrowych**

- Ćwiczenia z obsługi POS i zarządzania zamówieniami
- Praktyczne symulacje sytuacji problemowych i ich rozwiązywanie
- Jak dostosować tempo obsługi i sposób przekazywania informacji
- **Walidacja – test teoretyczny**

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Nowoczesna obsługa i organizacja pracy w gastronomii	-	12-05-2025	09:00	18:00	09:00
2 z 4 Zarządzanie zasobami ludzkimi i efektywna praca w gastronomii	Adam Pecyna	13-05-2025	09:00	18:00	09:00
3 z 4 Cyfryzacja i automatyzacja w gastronomii – praktyczne zastosowanie	-	14-05-2025	09:00	17:00	08:00
4 z 4 walidacja-test teoretyczny	-	14-05-2025	17:00	18:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 920,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	182,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,15 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Adam Pecyna

Absolwent renomowanych uczelni takich jak Uniwersytet Gdański na wydziale Politologii, oraz Wyższej szkoły Bankowej na wydziale Ekonomii ze specjalizacją zarządzania i sprzedaży. Adam Pecyna jest cenionym ekspertem z zakresu psychologii sprzedaży, zarządzania, oraz budowania zespołów który swoją wiedzę od wielu lat wykorzystuje w praktyce do pomocy przedsiębiorstwom w rozwoju i poprawy efektywności. Przechodził stanowiska od przedstawiciela handlowego, przez managera, oraz dyrektora. Zarządzał i był odpowiedzialny za budowę zespołów nawet do 80 pracowników.

Pracował między innymi w branżach takich jak hotelarska, gastronomiczna, rozwój osobisty, oraz e-learning.

Trener-wykładowca na kursach, oraz szkoleniach sprzedaży i zarządzania od ponad 7 lat. Pomaga wielu firmom analizować efektywność ich rozwiązań i procesów biznesowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Każdy z uczestników otrzymuje dedykowane materiały szkoleniowe (komplet książek w formie papierowej, oraz PDF)

Adres

ul. Żelazna 68
00-866 Warszawa
woj. mazowieckie

Szkolenie odbędzie się w restauracji Czerwony Wieprz.

Kontakt



Jacek Jaskólski

E-mail jacek@houseofimpact.co

Telefon (+48) 698 691 309