



HOUSE OF IMPACT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



Szkolenie- Zarządzanie zasobami ludzkimi i cyfryzacja przedsiębiorstwa w dobie zmian!

Numer usługi 2025/02/28/175925/2590200

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 07.05.2025 do 09.05.2025

6 642,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

221,40 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie zasobami ludzkimi
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy przedsiębiorstwa na których wykonywanie pracy mają wpływ cyfryzacja, oraz odpowiednie zarządzanie zasobami ludzkimi w firmie.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	04-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik stosuje i rozróżnia nowoczesne narzędzia cyfrowe w firmie optymalizując procesy podczas pracy. Uczestnik stosuje metody zarządzania zasobami ludzkimi w firmie przyczyniając się do pozytywnych relacji w zespole, oraz utrzymania stanowiska pracy.

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 wykorzystuje techniki i zasady komunikacji, oraz zarządzania zasobami ludzkimi w zespole	-Uczestnik wykorzystuje techniki pozytywnej komunikacji w zespole	Test teoretyczny
	-Uczestnik zapobiega konfliktom między kadrą kierowniczą, a pracownikami	Test teoretyczny
	-Uczestnik zna sposoby odpowiedniej komunikacji wewnątrz zespołu	Test teoretyczny
	-Uczestnik wykorzystuje techniki efektywnego zarządzania czasem i optymalizuje procesy podczas wykonywania zadań	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 analizuje możliwości rozwoju i utrzymania miejsca 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: Transformacja cyfrowa w codziennej pracy w gastronomii (10godzin)

1. Wprowadzenie do transformacji cyfrowej w gastronomii

- Jak nowoczesne technologie wpływają na codzienną pracę kelnerów, kucharzy, pracowników obsługi, oraz funkcjonowanie całego lokalu?
- Przykłady nowoczesnych rozwiązań usprawniających pracę w restauracjach i hotelarstwie.

2. Nowoczesne narzędzia pracy – systemy POS i automatyzacja zamówień

- Obsługa systemów POS w pracy personelu
- Jak korzystać z systemów do przyjmowania zamówień i ich integracji z kuchnią?

3. Zarządzanie danymi w gastronomii – jak wykorzystywać technologie w pracy?

- Co warto wiedzieć o systemach gromadzenia danych w gastronomii?
- Jak analiza sprzedaży i monitorowanie wyników pomaga w codziennej pracy?

4. Bezpieczeństwo cyfrowe w gastronomii – ochrona danych klientów i pracowników

- Podstawy cyberbezpieczeństwa – jak dbać o bezpieczeństwo transakcji i danych osobowych klientów?
- Jak rozpoznawać zagrożenia i bezpiecznie korzystać z systemów elektronicznych?

5. Technologie wspierające obsługę klienta w gastronomii

- Jak aplikacje do rezerwacji, e-menu i systemy samoobsługowe wpływają na codzienną pracę?
- Wykorzystanie nowoczesnych narzędzi do zwiększania efektywności obsługi.

Dzień 2: Efektywna praca zespołowa i rozwój zawodowy w gastronomii (10 godzin)

1. Komunikacja w zespole gastronomicznym – jak współpracować w kuchni i na sali?

- Kluczowe zasady dobrej komunikacji, oraz oddelegowania sobie zadań między kadrą pracowniczą.
- Jak unikać nieporozumień i skutecznie współpracować z innymi pracownikami?

2. Zarządzanie stresem i radzenie sobie w trudnych sytuacjach

- Jak radzić sobie ze stresem w pracy i pracować pod presją?
- Strategie działania w sytuacjach konfliktowych – jak powinny przebiegać rozmowy między kadrą kierowniczą, managerską, a pracowniczą?
- **Budowanie relacji w zespole – profesjonalne zarządzanie i pozytywne relacje w zespołach**
- Jak stworzyć pozytywne środowisko pracy między kadrą pracowniczą, a managerską i kierowniczą
- Komunikacja, uprzejmość i profesjonalizm w codziennych interakcjach

3. Zasady efektywnej pracy i organizacji czasu w gastronomii

- Jak pracować szybciej i bardziej efektywnie?
- Organizacja pracy w godzinach szczytu – jak zachować spokój i skuteczność?

4. Rozwój zawodowy w branży gastronomicznej – jak budować swoją karierę i utrzymać stanowisko pracy?

- Możliwości rozwoju w gastronomii – jak awansować i zdobywać nowe umiejętności?
- Jak zachować stanowisko pracy i utrzymać zatrudnienie?
- Jakie kursy i szkolenia warto ukończyć, by podnieść swoje kwalifikacje?

Dzień 3: Ćwiczenia praktyczne – efektywna obsługa klienta i praca w zespole (10godzin)

Szkolenie praktyczne z zakresu efektywnej obsługi i pracy w zespole

- Jak powinna wyglądać skuteczna i pozytywna komunikacja w praktyce?
- Praktyczne rozwiązywanie konfliktów wewnątrz zespołowych

- Jak tworzyć codzienne interakcje budujące pozytywną atmosferę w pracy?
 - Jak zachować się w sytuacjach stresowych, oraz pod presją?
 - Jak dobrać dla siebie najlepsze szkolenia, uzupełnić braki i utrzymać zatrudnienie?
 - Obsługa systemów POS
 - Obsługa narzędzi pomagających analizować i wykorzystywać dane z POS
 - Optymalizacja procesu wprowadzenia zamówień do POS
 - Procedury cyberbezpieczeństwa i zabezpieczenia danych w praktyce
 - Użytkowanie innowacyjnych systemów rezerwacyjnych
- **Walidacja- Test Teoretyczny**

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Transformacja cyfrowa w codziennej pracy w gastronomii	-	07-05-2025	12:00	22:00	10:00
2 z 4 Efektywna praca zespołowa i rozwój zawodowy w gastronomii	Adam Pecyna	08-05-2025	12:00	22:00	10:00
3 z 4 Ćwiczenia praktyczne – efektywna obsługa klienta i praca w zespole	Adam Pecyna	09-05-2025	12:00	20:00	08:00
4 z 4 Walidacja	-	09-05-2025	20:00	22:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 642,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	221,40 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)

Adres

ul. Wierzbowa 9/11
00-865 Warszawa
woj. mazowieckie

Szkolenie w Restauracji ELIXIR by Dom Wódki

Kontakt



Jacek Jaskólski

E-mail jacek@houseofimpact.co

Telefon (+48) 698 691 309