

**KASJER, SPRZEDAWCA**

Numer usługi 2025/04/02/5016/2666014

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

65,00 PLN brutto/h

65,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Warszawie



📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 24.05.2025 do 01.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Sprzedaż
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: • Osób początkujących, które nie mają wcześniejszego doświadczenia w pracy jako kasjer lub sprzedawca, ale chcą zdobyć podstawowe umiejętności i wiedzę • Ludzie, którzy chcą rozpocząć nową ścieżkę zawodową w branży handlowej i potrzebują odpowiednich kwalifikacji • Osoby już pracujące w branży, które chcą podnieść swoje kwalifikacje, nauczyć się nowych technik sprzedaży lub poprawić umiejętności obsługi klienta • Ludzie, którzy chcą zwiększyć swoje szanse na zatrudnienie w sektorze handlowym poprzez zdobycie odpowiednich umiejętności i certyfikatów • również osoby, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie sprzedaży, aby lepiej zaspokajać potrzeby klientów i osiągać lepsze wyniki w pracy
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	17-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	20
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

1. Nabycie umiejętności obsługi klienta
2. Zrozumienie procesów sprzedażowych
3. Obsługa systemów kasowych
4. poznanie zasady obsługi transakcji
5. Zarządzanie stanem magazynowym
6. Poznanie zasad higieny i bezpieczeństwa w miejscu pracy

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje organizację pracy kasjera, sprzedawcy oraz kulturę zawodu	- zachowuje kulturę osobistą, kulturę języka oraz etykę zawodową - przygotowuje miejsce pracy - omawia podstawowe prawa i obowiązki sprzedawcy - organizuje pracę w sklepie i przy kasie - zamawia i przyjmuje dostawy - wystawia produkty do sprzedaży - omawia zagadnienia związane z odpowiedzialnością materialną - omawia kody kreskowe i ich zastosowanie	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych
Profesjonalnie obsługuje klienta	- rozpoznaje potrzeby klienta - zachęca klienta do zakupu, pomaga w wyborze - prezentuje towar klientowi - prowadzi negocjacje - właściwie radzi sobie w sytuacjach stresowych i konfliktowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje kasy fiskalne i programy do fakturowania	- prowadzi ewidencję sprzedaży za pomocą kas fiskalnych - przyjmuje płatności gotówkowe i z wykorzystaniem terminali płatniczych - dokonuje rejestracji zakupów na kontach stałego klienta - przyjmuje zwroty towarów i reklamacje - przygotowuje raporty kasowe - wystawia faktury, rachunki, korekty	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje przepisy BHP obowiązujące w jednostce handlowej	- zapewnia jakość żywności - definiuje regulacje prawne z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności i towarów przemysłowych - wykazuje się znajomością podstawowych zagadnień z ochrony p.poż.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Po ukończeniu kursu słuchacz otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodne z rozporządzeniem MEN, które w swojej treści zawiera opis efektów kształcenia

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

Zaświadczenie o ukończeniu kursu potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

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

Zaświadczenie o ukończeniu kursu potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Lp.	Rodzaj zajęć	Przedmiot nauczania	Liczba godzin
1	Zajęcia teoretyczne	1. Organizacja pracy kasjera, sprzedawcy. Kultura zawodu 2. Odpowiedzialność materialna 3. Obowiązujące przepisy prawno-fiskalne. Profesjonalna obsługa klienta 4. Kody kreskowe. Podatek od wartości dodanej 5. Przepisy BHP obowiązujące w jednostce handlowej 6. Budowa i zastosowanie kas fiskalnych i terminali płatniczych 7. Obsługa kas fiskalnych	10
2	Zajęcia praktyczne	1. Obsługa kas fiskalnych 2. Obsługa programów do fakturowania	10

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Zajęcia teoretyczne	Dariusz Misiak	24-05-2025	09:00	14:00	05:00
2 z 4 Zajęcia teoretyczne	Dariusz Misiak	25-05-2025	09:00	14:00	05:00
3 z 4 Zajęcia praktyczne	Dariusz Misiak	31-05-2025	09:00	14:00	05:00
4 z 4 Zajęcia praktyczne	Dariusz Misiak	01-06-2025	09:00	14:00	05:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	65,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	65,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dariusz Misiak

Absolwent Wyższej szkoły Zarządzania i Marketingu. Wieloletni wykładowca Zakładu Doskonalenia Zawodowego. Prowadzi takie szkolenia jak: obsługa podstaw komputera, nowoczesny sprzedawca, magazynier z obsługą komputera, przepisy dotyczące obsługi urządzeń fiskalnych oraz programów sprzedażowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują materiały przygotowane przez wykładowcę, notatnik, długopis.

W trakcie szkolenia udostępnione są:

- plansze poglądowe
- slajdy
- filmy szkoleniowe

Warunki uczestnictwa

W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby, które mają ukończone 16 lat, wykształcenie minimum podstawowe.

Informacje dodatkowe

Cena usługi zawiera wszystkie niezbędne koszty. Uczestnik nie ponosi żadnych dodatkowych opłat.

W harmonogramie uwzględniono przerwy, które ustalane są pomiędzy uczestnikami a prowadzącymi zajęcia.

Adres

ul. Podwale 13

00-252 Warszawa

woj. mazowieckie

Zajęcia odbywają się w w salach szkoleniowych, wyposażonych w niezbędny sprzęt i urządzenia multimedialne. Zajęcia praktyczne odbywają się z wykorzystaniem kas fiskalnych oraz programów sprzedażowych.

Wszystkie pomieszczenia spełniają wymagania bhp, p.poż i sanitarnohigieniczne potwierdzone opiniami wydanymi przez Komendę Miejską Państwowej Straży Pożarnej oraz Inspektora Sanitarnego.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Dorota Gromadzka

E-mail dorota.gromadzka@zdz.edu.pl

Telefon (+48) 603 372 449