



JVJ SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



Szkolenie –Zielone kompetencje w hotelarstwie- ekologiczne praktyki i współpraca dla zrównoważonego rozwoju z elementami marketingu oraz przepisów HACCP w praktyce.

Numer usługi 2025/04/05/150784/2672324

📍 Ząbkowice Śląskie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 51 h

📅 27.05.2025 do 12.06.2025

8 500,00 PLN brutto

8 500,00 PLN netto

166,67 PLN brutto/h

166,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie dedykowane jest dla pracowników obiektu wypoczynkowego (kucharzy, pomocy kuchennej, pracowników obsługi hotelowej i kierowników biura, kadry zarządzającej) skupionego na rozwijaniu zielonych umiejętności, świadomości ekologicznej oraz kompetencji miękkich, marketingu i sprzedaży z nawiązaniem do branży hotelowej. Szkolenie kierowane jest do osób, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe w odniesieniu do poznania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP. Od uczestników szkolenia nie jest wymagana wiedza ani uprzednie doświadczenie . Wymagane są natomiast podstawowe umiejętności komunikacyjne.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	26-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	51
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

Szkolenie ma na celu zwiększenie świadomości ekologicznej pracowników oraz rozwinięcie ich umiejętności komunikacji, marketingu, sprzedaży oraz współpracy w aspekcie odpowiedzialności za środowisko. Szkolenie przygotowuje pracowników do samodzielnego nadzorowania stanowiska pracy i weryfikowania punktów kontrolnych według systemu HACCP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zwiększona Świadomość Ekologiczna i Zrozumienie Zrównoważonego Rozwoju	Uczestnicy zrozumieją podstawowe koncepcje zrównoważonego rozwoju i gospodarki cyrkularnej. - Będą świadomi, w jaki sposób ich codzienne działania i decyzje zawodowe wpływają na środowisko. - Zrozumieją rolę zielonych miejsc pracy oraz to, jak mogą wspierać ekologiczne inicjatywy swojej firmy.	Test teoretyczny
Umiejętności w Zakresie Odpowiedzialnej Gospodarki Odpadami	Uczestnicy nauczą się praktycznych zasad segregacji i redukcji odpadów, które mogą wdrożyć w swojej codziennej pracy. - Zrozumieją znaczenie odpowiedzialnego zarządzania zasobami i będą potrafili wykorzystać te umiejętności, aby zmniejszyć negatywny wpływ działalności firmy na środowisko	Test teoretyczny
Kompetencje w Zakresie Tworzenia i Wspierania Misji Ekologicznej Firmy	Uczestnicy będą potrafili współtworzyć i angażować się w działania na rzecz wspólnej misji ekologicznej firmy. - Będą potrafili zdefiniować wspólne wartości i zasady ekologiczne oraz rozumieć, jak ich rola wspiera zrównoważony rozwój.	Test teoretyczny
Rozwinięcie Umiejętności Miękkich w Zakresie Komunikacji i Współpracy	Uczestnicy nabędą umiejętności efektywnej komunikacji, w tym aktywnego słuchania, precyzyjnego wyrażania myśli i radzenia sobie z konfliktami w zespole. - Będą potrafili współpracować międzydziałowo i efektywnie komunikować się na rzecz realizacji wspólnych celów.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność Budowania Zaufania i Wspólnej Odpowiedzialności za Środowisko	Uczestnicy nauczą się budować zaufanie i otwartość w zespole, co wzmocni współpracę przy działaniach na rzecz ekologii. - Zrozumieją znaczenie empatii i będą potrafili rozpoznać i szanować wyzwania, z którymi mierzą się ich współpracownicy na różnych stanowiskach	Test teoretyczny
Umiejętność Zarządzania Stresem i Dobrostanem w Miejscu Pracy	Uczestnicy poznają techniki zarządzania stresem i dbania o własny dobrostan, co przyczyni się do ich lepszego samopoczucia i efektywności w pracy. - Będą w stanie wprowadzać techniki relaksacyjne i dbać o równowagę między pracą a życiem prywatnym, co pozytywnie wpłynie na atmosferę i zaangażowanie w pracy. Uczestnicy będą zdolni do formułowania indywidualnych i zespołowych celów dotyczących zielonych inicjatyw w firmie. - Wzmocnią swoje zaangażowanie w działania na rzecz środowiska, wiedząc, jak ich praca wpisuje się w szerszy plan zrównoważonego rozwoju firmy. Dzięki szkoleniu uczestnicy nie tylko zdobędą wiedzę na temat zrównoważonego rozwoju, ale też rozwiną umiejętności niezbędne do wdrażania ekologicznych działań w codziennej pracy, co przyczyni się do budowy zespołu odpowiedzialnego i zaangażowanego w misję środowiskową firmy.	Test teoretyczny Test teoretyczny
Tworzenie Planów na Rzecz Rozwoju Zielonych Kompetencji	Wymienia przykłady stosowania nowoczesnych narzędzi cyfrowych w budowaniu marketingu oraz wskaźniki efektywności.	Test teoretyczny
Tworzy marketing w Internecie. Stasuje wymaganą dokumentację systemową - podstawowe procedury, instrukcje, arkusze	Charakteryzuje zasady i przykłady skutecznej komunikacji z wykorzystaniem mediów społecznościowych i kampanii internetowych. Opracowuje diagramy procesów technologicznych, Charakteryzuje czym są punkty kontrolne (CP,PRP,OPRP) identyfikuje i wyznacza Krytycznych Punktów Kontroli - CCP oraz ustala limity krytyczne,	Test teoretyczny Test teoretyczny Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stasuje zasady zawiązane z systemem bezpieczeństwa żywności HACCP	Charakteryzuje i wyróżnia przepisy prawne, które regulują system HACCP w Polsce	Test teoretyczny
	Omawia dokumentację w systemie HACCP	Test teoretyczny
	Określa zasady monitorowania CCP poprzez działania korekcyjne i korygujące, omawia metody weryfikacji systemu HACCP	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji -zaświadczenie- zawiera opis efektów uczenia się.

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji -zaświadczenie- 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?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji -zaświadczenie- potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Dzień 1: Wprowadzenie do Zielonych Kompetencji w Branży Hotelowej

8:00 – 9:30 Wprowadzenie do zielonych umiejętności i ich znaczenia - Omówienie idei zrównoważonego rozwoju, zrównoważonego rozwoju w branży hotelowej i jego korzyści. - Przedstawienie korzyści z wdrażania zielonych praktyk w pracy.

9:30 – 10:00 Ślad ekologiczny i codzienne praktyki - Wprowadzenie do pojęcia śladu ekologicznego – zrozumienie wpływu działań pracowników na środowisko. - Przykłady praktycznych działań, które mogą zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko (np. oszczędność wody, energii).

10:00- 11:00 Zielone zasady dla pracowników obsługi hotelowej i biura - Sposoby wprowadzania zielonych praktyk w codzienną pracę: minimalizacja zużycia papieru, organizacja pracy biura w zgodzie z ekologią.

11:00 – 11:15 Przerwa kawowa

11:15 – 12:00 Komunikacja w zespole na rzecz ekologii Warsztaty z zakresu efektywnej komunikacji, motywowania się do działań proekologicznych i zachęcania do współpracy.

12:00- 13:00 Zrównoważony rozwój w gastronomii można wspierać poprzez:

- Lepsze zarządzanie zaopatrzeniem i zapasami.
- Oferowanie potraw z lokalnych i sezonowych produktów.
- Promowanie idei *zero waste*.
- Sadzenie własnych ogrodów warzywnych i współpracę z dostawcami ekologicznej żywności.

Wpływ na środowisko powyższych elementów, jak również zoptymalizuje koszty operacyjne.

13:00 – 14:00 - Przerwa obiadowa –

14:00 – 16:00 Zielone miejsca pracy w hotelarstwie Dyskusja o nowych rolach i zadaniach wynikających z rozwoju zielonych miejsc pracy. - Jak każdy z pracowników może przyczynić się do realizacji proekologicznych celów.

Dzień 2: Wprowadzenie do systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP:

8:00 – 10:00 Wymogi prawne regulujące system HACCP w Polsce, korzyści wynikające z wdrożenia i utrzymania systemu HACCP

10:00 – 10:15 Przerwa kawowa

10:15 – 12:30 - System HACCP - jako podstawowe narzędzie zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności: historia, idea, głównopojęcia, wymagania

12:30 – 13:30 - Przerwa obiadowa –

13:30 – 16:00 Wymagana dokumentacja systemowa - podstawowe procedury, instrukcje, arkusze

Dzień 3: Praktyczne aspekty zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym w obrocie żywności przez system HACCP

8:00 – 9:30 Opis produktu wg zasad HACCP, opracowanie diagramu procesów technologicznych, analiza zagrożeń zgodnie z zweryfikowanym schematem technologicznym - ustalenie zagrożeń na każdym etapie „życia” produktu, wyznaczanie punktów kontrolnych (CP,PRP,OPRP)

9:30 – 11:00 Identyfikacja i wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli - CCP oraz ustalenie limitów krytycznych

11:00 – 11:15 Przerwa kawowa –

11:15 – 13:00 Określanie zasad monitorowania CCP poprzez działania korekcyjne i korygujące, omówienie metod weryfikacji systemu HACCP.

13:00 – 14:00 Przerwa obiadowa

1. **14:00 – 15:00** .Zarządzanie personelem w systemie HACCP: odpowiedzialność, uprawnienia.

Dzień 4: Podstawy Transformacji Cyfrowej w Marketingu i Sprzedaży

8:00 - 8:30: Wprowadzenie do szkolenia, cele i harmonogram

8:30 - 10:00: 1.1. Wprowadzenie do transformacji cyfrowej

- Definicja i znaczenie transformacji cyfrowej - Główne trendy i technologie cyfrowe zmieniające krajobraz marketingu i sprzedaży

10:00 - 10:15:Przerwa (15 minut)

10:15 - 11:45: 1.2. Cyfrowe narzędzia marketingowe

- Przegląd narzędzi marketingu cyfrowego: SEO, SEM, content marketing, email marketing, media społecznościowe - Wybór odpowiednich narzędzi do celów marketingowych

11:45 - 12:00: Przerwa

12:00 - 13:30:1.3. Analiza danych i segmentacja klientów

- Znaczenie danych w cyfrowym marketingu - Techniki analizy danych i segmentacja klientów dla skuteczniejszego targetowania

13:30 - 14:00: Przerwa obiadowa

14:00 - 15:30: 1.4. Tworzenie treści i storytelling

- Rola treści w cyfrowym marketingu - Techniki storytellingu i tworzenia angażujących treści 15:30 -

15:30 - 16.00 1.5. Praktyczne zastosowanie technologii cyfrowych w sprzedaży

- Narzędzia CRM i automatyzacja sprzedaży - Wykorzystanie danych do personalizacji ofert i komunikacji z klientami

Dzień 5 Zaawansowane Strategie i Praktyki w Erze Cyfrowej

8:00 - 8:30: Rozpoczęcie dnia, przegląd harmonogramu

8:30 - 10:00: 2.1. Marketing w mediach społecznościowych

- Strategie promocji w różnych platformach społecznościowych (Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter) - Wykorzystanie reklam płatnych i organicznych

10:00 - 10:15:Przerwa (15 minut)

10:15 - 11:45:2.2. E-commerce i omnichannel

- Strategie sprzedaży w e-commerce - Integracja kanałów online i offline (omnichannel)

11:45 - 12:30: 2.2. Customer experience i journey mapping

- Tworzenie pozytywnych doświadczeń klienta w kanałach cyfrowych - Mapowanie ścieżki klienta (customer journey) i optymalizacja punktów kontaktu

12:30 - 13:00: Przerwa obiadowa

13:00 - 14:30:Praktyczne warsztaty: Planowanie kampanii cyfrowej

14.30- 14.45 - Posumowanie szkolenia

14.45- 15.00 - Test na zakończenie szkolenia

Prowadzone w ramach szkolenia zajęcia będą realizowane metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności.

Warunki organizacyjne: W celu osiągnięcia maksymalizacji efektów szkolenia, grupa uczestników powinna wynosić minimum 20osoby.

Szkolenie trwa 51 godzin dydaktycznych . Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 20. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Uczestnicy w trakcie każdego dnia szkoleniowego trwającego więcej niż 4 godziny mają prawo do co najmniej 1 przerwy, trwającej co najmniej 15 minut. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi. Przerwy ustalane będą z uczestnikami.

Po zakończeniu udziału w usłudze rozwojowej, uczestnik otrzymuje odpowiednie zaświadczenie o jej ukończeniu.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć w formie testu.

1 godzina rozliczeniowa = 45 minut dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 37

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 37 Wprowadzenie do zielonych umiejętności i ich znaczenia	Hubert Krech	27-05-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 37 Ślad ekologiczny i codzienne praktyki	Hubert Krech	27-05-2025	09:30	10:00	00:30
3 z 37 Zielone zasady dla pracowników obsługi hotelowej i biura	Hubert Krech	27-05-2025	10:00	11:00	01:00
4 z 37 Przerwa kawowa	Hubert Krech	27-05-2025	11:00	11:15	00:15
5 z 37 Komunikacja w zespole na rzecz ekologii	Hubert Krech	27-05-2025	11:15	12:00	00:45
6 z 37 Zrównoważony rozwój w gastronomii	Hubert Krech	27-05-2025	12:00	13:00	01:00
7 z 37 - Przerwa obiadowa	Hubert Krech	27-05-2025	13:00	14:00	01:00
8 z 37 Zielone miejsca pracy w hotelarstwie	Hubert Krech	27-05-2025	14:00	16:00	02:00
9 z 37 Wymogi prawne regulujące system HACCP w Polsce	Grzegorz Banasiak	28-05-2025	08:00	10:00	02:00
10 z 37 Przerwa kawowa	Grzegorz Banasiak	28-05-2025	10:00	10:15	00:15
11 z 37 System HACCP	Grzegorz Banasiak	28-05-2025	10:15	12:00	01:45
12 z 37 Przerwa obiadowa	Grzegorz Banasiak	28-05-2025	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 37 Wymagana dokumentacja systemowa	Grzegorz Banasiak	28-05-2025	13:30	16:00	02:30
14 z 37 Opis produktu wg zasad HACCP	Grzegorz Banasiak	29-05-2025	08:00	09:30	01:30
15 z 37 Identyfikacja i wyznaczenie Krytycznych Punktów Kontroli - CCP	Grzegorz Banasiak	29-05-2025	09:30	11:00	01:30
16 z 37 Przerwa kawowa	Grzegorz Banasiak	29-05-2025	11:00	11:15	00:15
17 z 37 Określanie zasad monitorowania CCP	Grzegorz Banasiak	29-05-2025	11:15	13:00	01:45
18 z 37 Przerwa obiadowa	Grzegorz Banasiak	29-05-2025	13:00	14:00	01:00
19 z 37 Zarządzanie personelem w systemie HACCP	Grzegorz Banasiak	29-05-2025	14:00	16:00	02:00
20 z 37 Wprowadzenie do szkolenia, cele i harmonogram	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	08:00	08:30	00:30
21 z 37 Wprowadzenie do transformacji cyfrowej	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	08:30	10:00	01:30
22 z 37 Przerwa (15 minut)	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	10:00	10:15	00:15
23 z 37 Cyfrowe narzędzia marketingowe	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	10:15	11:45	01:30
24 z 37 Przerwa	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	11:45	12:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 37 Analiza danych i segmentacja klientów	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	12:00	13:30	01:30
26 z 37 Przerwa obiadowa	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	13:30	14:00	00:30
27 z 37 Tworzenie treści i storytelling	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	14:00	15:30	01:30
28 z 37 Praktyczne zastosowanie technologii cyfrowych w sprzedaży	Joanna Jastkowiak	11-06-2025	15:30	16:00	00:30
29 z 37 Rozpoczęcie dnia, przegląd harmonogramu	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	08:00	08:30	00:30
30 z 37 Marketing w mediach społecznościowych	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	08:30	10:00	01:30
31 z 37 Przerwa (15 minut)	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	10:00	10:15	00:15
32 z 37 E-commerce i omnichannel	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	10:15	11:45	01:30
33 z 37 Customer experience i journey mapping	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	11:45	12:30	00:45
34 z 37 Przerwa obiadowa	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	12:30	13:00	00:30
35 z 37 Praktyczne warsztaty: Planowanie kampanii cyfrowej	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	13:00	14:30	01:30
36 z 37 - Posumowanie szkolenia	Joanna Jastkowiak	12-06-2025	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
37 z 37 Test na zakończenie szkolenia	-	12-06-2025	14:45	15:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	8 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	166,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	166,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Joanna Jastkowiak

Certyfikowany TRENER MENTALNY i MÓWCA MOTYWACYJNY- 12/2018

Certyfikowany SMART COACHING BASE - 01/2015

Certyfikat NEUROCOREFLOW INTRO trening łączący pracę mózgu z pracą mięśni głębokich -11/2018

Aktualnie poszerza swoją wiedzę na kierunku

TERAPIE PAR WE WSPÓŁCZESNEJ PRAKTYCE PSYCHOLOGICZNEJ

TERAPIA I EDUKACJA SEKSUALNA W PRAKTYCE PSYCHOLOGICZNEJ

CERTYFIKAT STRUKTOGRAM -ZARZĄDZANIE W OPARCIU O NAJNOWSZE BADANIA PRACY NAD MÓZGIEM -6/2017

Zdobywczyni prestiżowej nagrody w plebiscycie magazynu Law Business Quality- LWICE BIZNESU Statuetka „Top Polish Brands”

Statuetka „Diament Kobiecego Biznesu” Statuetka Kobiety Laur za bycie wzorem przedsiębiorczości dla innych kobiet. 26/07/2019 FIRMA EDUFAN jej głównym filarem finansowym jest turystyka, ubezpieczenia oraz doradztwo finansowe.

04/2020 Agent ubezpieczeniowy Prudential. Od 2017 roku szkoli z zakresu zarządzania zmianą, zagadnień prawnych związanych z działalnością agentów ubezpieczeniowych -łącznie 500 godzin dla ponad 100 osób. Kształtowanie umiejętności w oparciu o nowe technologie i rozwiązania cyfrowe w zderzeniu z nową rzeczywistością, szkoli zespoły sprzedażowe z użyciem narzędzi umożliwiających pracę zdalną. Umiejętność organizowania webinarów oraz interaktywnych szkoleń

online; Bardzo dobra znajomość technologii transmisji video (Microsoft Teams, Google Meet, Webex, Zoom, Skype for Business, Clickmeeting); Stosowanie narzędzi uatrakcyjnających spotkania online (Mural, Mentimeter...



2 z 3

Hubert Krech

Współwłaściciel rodzinnej firmy, zajmującej się małym przetwórstwem i kulinariami. Od ponad 15 lat piwowar i wędliniarz. Absolwent zawodowego kursu piwowara w Czechach, piwowar i człowiek od wszystkiego w browarze kontraktowym „Piwo z Twierdzy Kłodzko”. Współorganizator wydarzeń Oktoberfestung na Twierdzy Kłodzko, gdzie prowadził prelekcje i pokazy z zakresu piwowarstwa. Współorganizator dwóch edycji imprezy „Cydr i miód na Odrę” we Wrocławiu, podczas których prowadził live cookingi na bazie polskich cydrów. Uczestnik wielu szkoleń z zakresu produktów lokalnych, w tym tradycyjnego wędliniarstwa oraz szkoleń gastronomicznych prowadzonych m.in. przez Martina Gimenez Castro, Aleksandra Barona i Michała Węclawka. Współautor dwóch publikacji o kulinariach na pograniczu polsko-czeskim. Zwycięzca – jako rodzina – w telewizyjnym konkursie kulinarnym „Family Food Fight” TV Polsat 2021. W trakcie programu promował podstawy kuchni polskiej w nowocześniejszym wydaniu. Od 2021r. organizował liczne kolacje degustacyjne, oparte o własne sezonowe produkty i przetwory. Zrealizował wiele warsztatów kulinarnych i pokazów w formie live cooking lokalnie – Festiwal Pstrąga w powiecie kłodzkim, oraz na wydarzeniach branżowych, m.in. podczas Pejzaży Qlinarnych w Polanicy-Zdroju, Wrocławskiego Festiwalu Piwa i Warszawskiego Festiwalu Piwa. Prowadzący szkolenia z zakresu gastronomii.



3 z 3

Grzegorz Banasiak

2017 Specjalista ds. Bezpieczeństwa Żywności – doradztwo dla gastronomii w ramach własnej działalności gospodarczej: szkolenia dla podmiotów prywatnych, jednostek budżetowych, placówek oświatowych, wojskowości, instytucji administracji państwowej.
2016-2017 Dyrektor Centrum Szkoleń Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Lublinie
2007- 2015 MOSiR Bystrzyca w Lublinie:
stanowisko: Kierownik Grupy Obiektów Gastronomii, Audytor Systemu HACCP
1998 – 2014 Trener - szkolenia z zakresu gastronomii i systemu HACCP
1998 - 2006 Zakład Doskonalenia Zawodowego w Lublinie stanowisko: Organizator szkoleń z zakresu gastronomii
1996 - 1997 Eurest Poland Zakład Żywnienia Zbiorowego – kantyna pracownicza dla Hali Makro Lublin, stanowisko: Asystent Kierownika

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnikom zostaną przekazane materiały dydaktyczne w postaci prezentacji powerpoint, materiały przygotowane przez trenera, ankiety, testy. Materiały zgodne ze standardem WCAG 2.1.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020r., poz. 1983)

Usługa prowadzi do nabycia zielonych kompetencji.

Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz „Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.

Adres

ul. 1 Maja 15F
57-200 Ząbkowice Śląskie
woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Joanna Jastkowiak

E-mail joannaj@edufan.pl

Telefon (+48) 500 011 958