



WODEX JAKUB
NOWAK

Brak ocen dla tego dostawcy

Profesjonalne stanowisko kelnerskie: planowanie, logistyka i realizacja wydarzeń zleconych w branży HoReCa - szkolenie.

Numer usługi 2025/05/06/183226/2726993

📍 Łódź / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 02.06.2025 do 02.06.2025

800,00 PLN brutto

800,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Doświadczeni kelnerzy: Profesjonaliści z kilkuletnim doświadczeniem w pracy w gastronomii, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę i umiejętności oraz być na bieżąco z nowościami w świecie gastronomii na świecie i w Polsce oraz w technikach kelnerskich w serwowaniu posiłków i napojów i obsłudze zdecydowanego klienta. • Nowi kelnerzy: Osoby, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę z pracą w gastronomii i potrzebują solidnych podstaw teoretycznych oraz praktycznych umiejętności z zakresu obsługi klienta, etykiety, znajomości menu i technik serwowania. • Pracownicy gastronomii: Osoby pracujące w różnych działach gastronomii (np. kucharze, pomocnicy kuchenni), które chcą zdobyć dodatkowe umiejętności z zakresu obsługi klienta, aby móc awansować lub zmienić stanowisko pracy. • Pracownicy sezonowi: Osoby pracujące w różnych działach gastronomii (np. kucharze, pomocnicy kuchenni), które chcą zdobyć dodatkowe umiejętności z zakresu obsługi klienta, aby móc awansować lub zmienić stanowisko pracy.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8

Cel

Cel edukacyjny

Profesjonalne stanowisko kelnerskie: planowanie, logistyka i realizacja wydarzeń zleconych w branży HoReCa - szkolenie. przygotowuje uczestników do samodzielnego i efektywnego zarządzania różnorodnymi eventami, od kameralnych spotkań po duże uroczystości. Szkolenie ma na celu podniesienie standardów obsługi klienta, optymalizację procesów logistycznych oraz zwiększenie satysfakcji zarówno klientów, jak i pracowników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i organizuje kompleksową obsługę kelnerską wydarzenia, uwzględniając specyfikę klienta, charakter imprezy i dostępne zasoby.	Projektuje szczegółowy plan obsługi kelnerskiej dla przykładowego wydarzenia	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Zarządza zespołem kelnerskim podczas realizacji wydarzenia, zapewniając wysoką jakość obsługi i sprawną komunikację	Monitoruje i nadzoruje pracę zespołu kelnerskiego podczas symulacji obsługi wydarzenia	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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 zawiera szczegółowy opis efektów uczenia się. Opis ten obejmuje wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne nabyte przez uczestników w trakcie szkolenia. Dokument jest zgodny z wymaganiami walidacji.

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

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji. Kryteria te obejmują ocenę wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych uczestników, zapewniając pełną przejrzystość procesu walidacji.

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

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. Procesy te są prowadzone niezależnie, aby zapewnić obiektywność i rzetelność oceny. Dokument zawiera

szczegółowe informacje na temat metod i procedur.

Program

Czas: 1 dzień, 8 godzin zegarowych, łącznie z przerwami kawowymi (2x15 min.) oraz lunchem (30 min.).

Program (09:00-17:00, 8 godzin):

9:00 – 10:45: Jakie wartości składają się na doświadczenie gościa w hotelu. Czym jest gościnność i jaką rolę odgrywa człowiek w usłudze. Bezpośredni kontakt z gościem – komunikacja werbalna i niewerbalna. Kultura obsługi.

10:45 – 11:00: Przerwa kawowa.

11:00 – 13:00: Czym jest doświadczenie kulinarne. Rola kelnera. Przygotowanie sali i obsługi do przyjęcia gości. Ścieżka doświadczeń gościa w restauracji – część I.

13:00 - 13:30: Przerwa lunchowa.

13:30 – 15:15: Ścieżka doświadczeń gościa w restauracji – część II. Sprzedaż sugestywna. Standardy usługi room-service. Komunikacja z gośćmi w przypadku zażaleń – część I.

15:15 - 15:30: Przerwa kawowa.

15:30 - 16:45: Komunikacja z gośćmi w przypadku zażaleń – część II. Postawa asertywna.

16:45-17.00 Walidacja prowadzona będzie poprzez platformę wod_X. Test (generowany automatycznie).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Jakie wartości składają się na doświadczenie gościa w hotelu.	Karol Weber	02-06-2025	09:00	10:45	01:45
2 z 8 Przerwa kawowa	Karol Weber	02-06-2025	10:45	11:00	00:15
3 z 8 Czym jest doświadczenie kulinarne. Rola kelnera. Przygotowanie sali i obsługi do przyjęcia gości. Ścieżka doświadczeń gościa w restauracji – część I	Karol Weber	02-06-2025	11:00	13:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 8 Przerwa lunchowa	Karol Weber	02-06-2025	13:00	13:30	00:30
5 z 8 Ścieżka doświadczeń gościa w restauracji – część II. Sprzedaż sugestyjna. Standardy usługi room-service. Komunikacja z gośćmi w przypadku zażaleń – część I	Karol Weber	02-06-2025	13:30	15:15	01:45
6 z 8 Przerwa kawowa	Karol Weber	02-06-2025	15:15	15:30	00:15
7 z 8 Komunikacja z gośćmi w przypadku zażaleń – część II. Postawa asertywna	Karol Weber	02-06-2025	15:30	16:45	01:15
8 z 8 Walidacja. Test (generowany automatycznie)	-	02-06-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Karol Weber

Osoba prowadząca usługę ekspert w dziedzinie gościnności, który łączy w sobie pasję do hoteli z dogłębną wiedzą na temat standardów obsługi. Z wykształcenia hotelarz, z bogatym doświadczeniem zdobytym w renomowanych hotelach międzynarodowych marek w Polsce i za granicą. Po latach pracy na etacie, postanowił wykorzystać swoje umiejętności, zakładając własną działalność. Jako Inspektor Hotelowy, inspirował i doradzał, jak tworzyć niezapomniane wrażenia dla gości, kładąc nacisk na pozytywny #GuestExperience. Jego wiedza i doświadczenie są uniwersalne i mogą być wykorzystane w różnych firmach świadczących usługi premium. Obecnie Inspektor Hotelowy prowadzi bloga enjoyyourstay.pl oraz profil na Instagramie @inspektor_hotelowy, gdzie dzieli się swoimi wrażeniami z podróży i pobyków w luksusowych hotelach. Te doświadczenia są dla niego nieustanną drogą samorozwoju i poszerzania horyzontów. Jego pasją jest jakość, a nie luksus sam w sobie. Kierownik ds. Kontaktów z Gośćmi i Club Lounge Kierownik ds. Kontaktów z Gośćmi i Club Lounge InterContinental Hotels and Resorts InterContinental Hotels and Resorts wrz 2008 – maj 2012, Asystent Kierownika Działu Obsługi Pięter/ Kierownik Piętra/ Koordynator Biura Działu Obsługi Pięter Asystent Kierownika Działu Obsługi Pięter/ Kierownik Piętra/ Koordynator Biura Działu Obsługi Pięter Four Seasons Hotels and Resorts Four Seasons Hotels and Resorts kwi 2005 – maj 2008

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Komplet materiałów szkoleniowych, składający się z prezentacji, materiałów drukowanych i testu online, ma na celu zapewnienie uczestnikom kompleksowego wsparcia w procesie uczenia się i utrwalania wiedzy. Materiały te będą stanowiły cenne narzędzie, które pomoże im w codziennej pracy na recepcji hotelowej i przyczyni się do ich sukcesu zawodowego. Uczestnicy otrzymają zbiór ćwiczeń i zadań, które pomogą im w utrwaleniu wiedzy i przeciwieństwie umiejętności nabytych podczas szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Aby wziąć udział w szkoleniu, uczestnik powinien być zainteresowany tematem, otwarty na naukę, gotowy do pracy w grupie, posiadać podstawowe umiejętności komunikacyjne oraz mieć dostęp do narzędzi niezbędnych do udziału w szkoleniu

Informacje dodatkowe

Metody szkoleniowe: Szkolenia składają się z dyskusji, omówienia studium przypadków, ćwiczeń i pracy w grupach.

Warunkiem udziału w usłudze jest dokonanie zapisu na usługę co najmniej 1 dzień przed jej rozpoczęciem i uzyskanie akceptacji ze strony Dostawcy Usługi.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia/certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej, oraz uzyskanie pozytywnej oceny dla każdego uczestnika na podstawie wyniku walidacji przeprowadzonej przez podmiot walidujący/ Walidatora.

Odwołanie Usługi rozwojowej możliwe jest do dnia zakończenia usługi w przypadku braku zapisanych uczestników lub w przypadku, gdy wszystkie zapisy uczestników mają status „rezygnacja” lub „odrzucony”. W innych przypadkach odwołanie Usługi rozwojowej możliwe jest na 1 dzień przed rozpoczęciem.

Walidacja prowadzona będzie poprzez platformę wod_X, której funkcjonalność umożliwia weryfikację za pomocą testu z wynikiem generowanym automatycznie.

Adres

Łódź

Łódź

woj. łódzkie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Mateusz Świąder

E-mail swiadermateusz@gmail.com

Telefon (+48) 733 058 666