



ELQUCHNIA
REMIGIUSZ
JASIŃSKI



Szkolenie menadżer jako kierownik XXI wieku, czyli kierowanie firmą poprzez efektywny system zarządzania.

Numer usługi 2025/05/08/18799/2732823

📍 Braniewo / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 22.05.2025 do 23.05.2025

4 860,00 PLN brutto

4 860,00 PLN netto

270,00 PLN brutto/h

270,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Właściciele firm, członkowie zarządu. • Pracownicy na stanowiskach kierowniczych. • Personel odpowiedzialny za kontrole różnych procesów w firmie. • Pracownicy wdrażający cele biznesowe przedsiębiorstwa. • Osoby przewidziane do objęcia stanowisk kierowniczych i przywódczych np. jako lider zespołu.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	21-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do zarządzania z pozycji kierowniczej istotnymi procesami w przedsiębiorstwie. Kursanci zapoznają się z możliwościami kontroli rozliczeń, polityki magazynowej, premiowania pracowników, wdrażania strategii, narzędziami komunikacyjnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
wymienia i definiuje istotne procesy w firmie	klasyfikuje procesy w przedsiębiorstwie do właściwej grupy	Test teoretyczny
	charakteryzuje cechy procesów kosztowych	Wywiad swobodny
	rozpoznaje właściwe procesy wizerunkowe i organizacyjne	
prowadzi właściwą politykę kadrową w firmie	dobiera właściwe kryteria podczas rekrutacji pracowników	Test teoretyczny
	deleguje zadania zależnie do potrzeb firmy ale zgodnie z kwalifikacjami i kompetencjami personelu	Wywiad swobodny
	wyznacza osiągalne cele długo i krótko terminowe	
wykorzystuje narzędzia systemowe do zarządzania firmą	posługuje się metodami P. Lancioni'ego przy identyfikacji problemów	Test teoretyczny
	dobiera właściwy system do zarządzania określonymi procesami	Wywiad swobodny
	wdraża otrzymaną strategię rozwoju	

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokumenty potwierdzające ukończenie szkolenia będą zawierały opis uzyskanych kompetencji oraz efekty uczenia się.

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

Tak. W dokumencie będzie podane że walidacja została przeprowadzona w oparciu o kryteria zawarte w efektach uczenia się.

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

Tak. Dokument będzie zawierał informację o zastosowaniu rozwiązań rozdzielających proces szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie jest prowadzone na wspólnym stole z prowadzącym. Uczestnicy mają zapewnione wszystkie narzędzia. Każda osoba biorąca udział w szkoleniu otrzyma materiały zawierające wskazówki do wykonywania poszczególnych zadań.

Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 24 godzin dydaktyczne składa się z 15 godzin części teoretycznej oraz warsztatów w warunkach symulowanych 8 godziny i godzinnej walidacji.

Grupą docelową są;

- Właściciele firm, członkowie zarządu.
- Pracownicy na stanowiskach kierowniczych.
- Personel odpowiedzialny za kontrolę różnych procesów w firmie.
- Pracownicy wdrażający cele biznesowe przedsiębiorstwa.
- Osoby przewidziane do objęcia stanowisk kierowniczych i przywódczych np. jako lider zespołu.

MODUŁ 1:

- Przedstawienie planu szkolenia
- Cele i oczekiwania, szczegółowe zaplanowanie etapów wykładów i warsztatów.

MODUŁ 2:

- Menadżer przedstawienie stanowiska
- Funkcje i role menadżera
- Zakres obowiązków kierownika i podwładnych.
- Rola menadżera w procesach rozwoju zespołu
- Menadżer jak ma być liderem i budować autorytet.

MODUŁ 3:

- Identyfikacja procesów w przedsiębiorstwie.
- Podział procesów.
- Auto audyt procesów istotnych.

MODUŁ 4:

- Procesy istotne kosztowo
- Procesy istotne organizacyjnie
- Procesy istotne wizerunkowo
- Określenie procesów podległych stanowisku

MODUŁ 5:

- Identyfikacja systemów zarządzania.
- Podział systemów zarządzania dobrany do procesów.
- Dobór systemów zarządzania odpowiednich dla dobra firmy.

MODUŁ 6:

- Podział metod kierowania podwładnymi.
- Zarządzanie przez delegowanie.
- Zarządzanie przez wymaganie.
- Zarządzanie przez wyznaczanie celów długo i krótkoterminowych.
- Zarządzanie przez wdrażanie strategii.
- Zarządzanie przez motywowanie i premiowanie.

MODUŁ 7:

- Rodzaje i identyfikacja systemów zarządzania.
- Podział systemów zarządzania dobrany do procesów.
- Dobór systemów zarządzania odpowiednich dla dobra firmy.

MODUŁ 8:

- Etapy rozwoju zespołu
- Rodzaje rekrutacji
- Proces rozwoju zespołu.
- Rola menadżera w zespole.

MODUŁ 9:

- Funkcje zespołu wg P. Lancioni'ego
- Model dysfunkcji zespołu.
- Rozpoznawanie powodów bierności
- Test pięciu dysfunkcji zespołu.
- Praca nad rozwojem poszczególnych funkcji zespołu.
- Inspirowanie zespołu do nowych pomysłów i trening nowych umiejętności

MODUŁ 10:

- Trudne rozmowy dyscyplinujące z pracownikami.
- Rozmowy z klientami.
- Negocjacje z dostawcami towarów i usług.
- Rola obserwatora, kiedy z niej wyjść.
- Rozwiązywanie konfliktów w personelem..
- Radzenie sobie z trudnym klientem.

WALIDACJA :

- Walidacja- test teoretyczny wywiad swobodny

Szkolenie zakończone jest metodą walidacji: test teoretyczny i wywiad swobodny przeprowadzana po zakończonym szkoleniu W przypadku testu wiedzy przygotowuje test zamknięty, w którym do każdego kryterium walidacji znajduje się minimum jedno pytanie. Test przybiera formę papierową i jest rozdawany na początku walidacji. Walidator jest tak przygotowany by proces przebiegł sprawnie i walidację zostali objęci wszyscy uczestnicy.

Wyniki walidacji podawane są po usłudze. Walidator przekazuje je firmie szkoleniowej, a firma informuje uczestników. W Harmonogramie uwzględniono pierwszą walidację.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 MODUŁ 1	Anna Jackowska	22-05-2025	07:00	07:45	00:45
2 z 15 MODUŁ 2	Anna Jackowska	22-05-2025	07:45	09:15	01:30
3 z 15 MODUŁ 3	Anna Jackowska	22-05-2025	09:15	10:30	01:15
4 z 15 PRZERWA	Anna Jackowska	22-05-2025	10:30	10:45	00:15
5 z 15 MODUŁ 4	Anna Jackowska	22-05-2025	10:45	13:00	02:15
6 z 15 MODUŁ 5	Anna Jackowska	22-05-2025	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 15 PRZERWA	Anna Jackowska	22-05-2025	14:30	14:45	00:15
8 z 15 MODUŁ 6	Anna Jackowska	22-05-2025	14:45	16:00	01:15
9 z 15 MODUŁ 7	Anna Jackowska	23-05-2025	07:00	08:30	01:30
10 z 15 MODUŁ 8	Anna Jackowska	23-05-2025	08:30	10:30	02:00
11 z 15 PRZERWA	Anna Jackowska	23-05-2025	10:30	10:45	00:15
12 z 15 MODUŁ 9	Anna Jackowska	23-05-2025	10:45	12:15	01:30
13 z 15 MODUŁ 10	Anna Jackowska	23-05-2025	12:15	15:00	02:45
14 z 15 PRZERWA	Anna Jackowska	23-05-2025	15:00	15:15	00:15
15 z 15 WALIDACJA	-	23-05-2025	15:15	16:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 860,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 860,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	270,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	270,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1
Anna Jackowska

Od 15 lat związana z branżą gastronomiczną, w której zdobyła doświadczenie na każdym szczeblu – od pracy na zmywaku po zarządzanie własnym lokalem. Z wykształcenia technik hotelarstwa, doskonale rozumie zarówno operacyjne, jak i strategiczne aspekty prowadzenia restauracji. Pracowała jako General Manager w jednym z pierwszych i największych foodhalli w Trójmieście, gdzie odpowiadała za zarządzanie zespołem, operacjami oraz rozwój conceptów gastronomicznych. Prowadziła również studio kulinarne, organizując warsztaty i wydarzenia dla pasjonatów gotowania oraz profesjonalistów z branży. Uczestniczka licznych szkoleń oraz konferencji branżowych, stale poszerzająca swoją wiedzę i śledząca najnowsze trendy w gastronomii. Dzięki wszechstronnej praktyce zna realia pracy w restauracji z każdej perspektywy, co pozwala jej skutecznie doradzać w zakresie organizacji, zarządzania zespołem oraz optymalizacji procesów. W ostatnich pięciu latach prowadziła szkolenia menagierskie, kadry kierowniczej z zarządzania zespołem, kierowania procesami istotnymi w przedsiębiorstwach, szkolenia dla promotorów oraz z poruszania się w przestrzeni socjal mediów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi należeć do grupy docelowej szkolenia;

- Właściciele firm, członkowie zarządu.
- Pracownicy na stanowiskach kierowniczych.
- Personel odpowiedzialny za kontrolę różnych procesów w firmie.
- Pracownicy wdrażający cele biznesowe przedsiębiorstwa.
- Osoby przewidziane do objęcia stanowisk kierowniczych i przywódczych np. jako lider zespołu.

Adres

ul. Botaniczna 7

14-500 Braniewo

woj. warmińsko-mazurskie

Pałac Potockiego // sala konferencyjna

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

- Wi-fi

Kontakt



Remigiusz Jasiński

E-mail biuro@elquchnia.pl

Telefon (+48) 663 997 171