Możliwość dofinansowania

SZKOLENIE MANAGER HOTELU

Numer usługi 2025/06/06/170161/2798879

2 393,00 PLN brutto
1 945,53 PLN netto
99,71 PLN brutto/h
81,06 PLN netto/h

Akademia Gastronomii EDYTA OKROJ-WIERZBICKA

Brak ocen dla tego dostawcy

Sopot / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
24 h
27.10.2025 do 29.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie kierowane jest do obecnych i przyszłych managerów hoteli, kierowników działów oraz osób aspirujących do objęcia stanowisk kierowniczych w branży hotelarskiej. Zapraszamy również wszystkich zainteresowanych rozwojem kompetencji z zakresu zarządzania obiektem hotelowym i zespołem pracowników. Usługa adresowana jest również do uczestników projektu "Kierunek - Rozwój". Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego, zgłoszeni przez Wojewódzki Urząd Pracy w Toruniu mogą skorzystać z usługi bezpłatnie w ramach bonów elektronicznych Dodatkowo Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Udział w szkoleniu może być współfinansowany nawet do 95%. Wymagana jest wcześniejsza rejestracja w projekcie i uzyskanie bonu rozwojowego.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24

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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników praktycznej wiedzy oraz umiejętności z zakresu zarządzania obiektem hotelowym, w tym organizacji pracy, budowania zespołu, komunikacji wewnętrznej, planowania sprzedaży oraz obsługi Gości. Uczestnicy rozwiną kompetencje managerskie niezbędne do skutecznego kierowania personelem i podnoszenia jakości usług hotelowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna podstawowe funkcje i zadania managera hotelu	Prawidłowo wskazuje role managera oraz opisuje zakres odpowiedzialności	Test teoretyczny
Potrafi wyjaśnić znaczenie komunikacji międzyludzkiej w hotelu	Rozróżnia kanały komunikacji i potrafi je przyporządkować do konkretnych sytuacji	Test teoretyczny
Zna zasady delegowania zadań i budowania zaangażowanego zespołu	Wskazuje korzyści i ryzyka delegowania zadań, zna techniki zwiększania zaangażowania	Test teoretyczny
Zna etapy audytu zarządzania i potrafi je nazwać	Poprawnie wymienia etapy audytu i ich zastosowanie w kontekście pracy managera	Test teoretyczny
Rozumie znaczenie segmentacji gości w hotelarstwie	Potrafi wskazać różne kryteria segmentacji i ich wpływ na jakość obsługi	Test teoretyczny
Zna zasady tworzenia oferty handlowej i wyliczania kosztów eventów i usług	Wskazuje składniki kalkulacji oraz elementy wpływające na rentowność oferty	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

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

TAK

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

TAK

Program

Dzień I

- Manager hotelu – rola i opis stanowiska – podstawowe funkcje zarządzania hotelem
- Audyt zarządzania i organizacji pracy.
- Układamy hotel od nowa – hierarchia i schemat organizacji.
- Mapa komunikacji międzydziałowej i odpowiedzialności w zespole.
- Cele i zadania poszczególnych działów.
- Zarządzanie pokoleniami X, Y, Z – różnice pokoleniowe a styl pracy.
- Odprawy dzienne, tygodniowe, miesięczne i kwartalne.
- Standaryzacja pracy poszczególnych działów.
- Budowanie świadomości pracowników a wizerunek marki.
- „Pracownicy zatrudniają się w firmie, a odchodzą od managerów" – czyli sztuka budowania autorytetu w zespole.
- 4 etapy prawidłowej komunikacji w zespole jako element budowania autorytetu.
- Jak delegować zadania, by zbudować zaangażowanie i poczucie odpowiedzialności.
- Motywowanie pracowników – Case Study.

Dzień II

- Badanie poziomu konkurencyjności rynkowej.
- Tworzenie planu działania w oparciu o odpowiednie grupy docelowe.
- Drzewo przychodów obiektu hotelowego.
- Zarządzanie sprzedażą wpływające na zysk firmy.
- Rodzaje niezbędnych ofert handlowych w obiekcie.
- Kalkulacja kosztów personelu.
- Określenie kosztów operacyjnych.
- Kontrola kosztów – motywowanie do oszczędności.
- Analiza kosztów i ocena rentowności obiektu.
- Break-even point, czyli ile musisz zarobić, aby pokryć koszty.
- Dywersyfikacja przychodu obiektu a zasada Pareto 80/20.
- Tworzenie budżetu hotelowego.
- Rozliczenie miesięczne w hotelu: podział na koszty personelu, operacyjne i surowca.
- Food Cost i Beverage Cost.
- Platformy pośredniczące w sprzedaży – plusy i minusy.

Dzień III

- Formy wyróżnienia się na rynku hotelarskim.
- Kryteria, zastosowanie i rola segmentacji Gości.
- Samodzielny audyt Twojego obiektu – warsztaty.
- Wizytówka hotelu – profesjonalny recepcjonista.
- Sprzedaż pakietowa, cross-selling i up-selling.
- Ujednolicenie meldowania i wymeldowania Gości.
- Budowanie relacji jako najskuteczniejsze narzędzie sprzedaży.
- Reklamacje i procedura ich rozwiązywania.
- Rola housekeepingu w budowaniu jakości.
- Standaryzacja pracy housekeepingu i jego rola w wewnętrznej komunikacji.
- Spa i rekreacja w hotelu.

- Planowanie kalendarza wydarzeń, promocji i pakietów specjalnych.
- Ankieta oczekiwań jako narzędzie budowania wizerunku.
- Prawidłowa kalkulacja ofert handlowych – tworzenie pakietów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 DZIEŃ I	-	27-10-2025	09:00	17:00	08:00
2 z 3 DZIEŃ II	-	28-10-2025	09:00	17:00	08:00
3 z 3 DZIEŃ III	-	29-10-2025	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 393,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 945,53 PLN
Koszt osobogodziny brutto	99,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,06 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Uczestnicy projektu "Kierunek - Rozwój" z województwa kujawsko-pomorskiego mogą wziąć udział bezpłatnie, na podstawie elektronicznego bonu.

Osoby mieszkające lub pracujące na terenie województwa pomorskiego (m.in. Gdańsk, Gdynia, Sopot, powiaty: gdański, kartuski, pucki, nowodworski, wejherowski) mogą skorzystać z dofinansowania w ramach projektu WEKTOR realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Udział w szkoleniu może być współfinansowany nawet do 95%. Wymagana jest wcześniejsza rejestracja w projekcie i uzyskanie bonu rozwojowego.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój.

Szkolenie jest bezpłatne dla uczestników Projektu Kierunek - Rozwój z województwa kujawsko-pomorskiego, korzystających z bonów elektronicznych w ramach współpracy z WUP w Toruniu.

Dodatkowo usługa kwalifikuje się do dofinansowania w ramach projektu WEKTOR (województwo pomorskie), realizowanego przez Agencję Rozwoju Pomorza. Uczestnicy z Pomorza mogą ubiegać się o pokrycie części lub całości kosztów szkolenia - zgodnie z zasadami projektu. Więcej informacji: www.arp.gda.pl.

Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10
81-841 Sopot
woj. pomorskie

Akademia Gastronomii mieści się w Sopocie przy ul. Broniewskiego 10. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Kurt

E-mail biuro@agastronomii.pl
Telefon (+48) 571 515 558