



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

Brak ocen dla tego dostawcy

SZKOLENIE SKUTECZNE ZARZĄDZANIE W PRAKTYCE

Numer usługi 2025/06/06/170161/2799463

📍 Sopot / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 24 h
📅 13.10.2025 do 15.10.2025

2 232,00 PLN brutto
1 814,63 PLN netto
93,00 PLN brutto/h
75,61 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do właścicieli firm, managerów, kierowników, liderów zespołów, oraz tych wszystkich, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności zarządzania ludźmi, budowania zaangażowania i wdrażania skutecznych strategii organizacyjnych w dynamicznym środowisku pracy. 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	06-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego zarządzania zespołem w branży gastronomicznej poprzez rozwój kompetencji z zakresu komunikacji, motywowania pracowników, delegowania zadań, standaryzacji pracy oraz budowania wizerunku pracodawcy. Uczestnik będzie gotowy do wdrażania nowoczesnych narzędzi zarządzania i skutecznego reagowania na wyzwania rynku pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje różnice pokoleniowe oraz ich wpływ na motywację i zaangażowanie pracowników.	wskazuje cechy charakterystyczne pokoleń X, Y i Z,	Test teoretyczny
	identyfikuje wartości motywujące młodych pracowników,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie dostosowania komunikacji i stylu zarządzania do potrzeb różnych pokoleń.	Test teoretyczny
Organizuje działania z zakresu budowania marki pracodawcy i komunikacji wewnętrznej.	definiuje pojęcie tożsamości organizacji,	Test teoretyczny
	wskazuje narzędzia PR do budowania relacji z pracownikami,	Test teoretyczny
	ocenia sposoby budowania autorytetu i wizerunku firmy jako pracodawcy.	Test teoretyczny
Projektuje i wdraża elementy standaryzacji pracy w restauracji.	określa, co powinien zawierać dokument standaryzacyjny,	Test teoretyczny
	wymienia obszary, które należy standaryzować w restauracji,	Test teoretyczny
	uzasadnia korzyści wynikające ze standaryzacji pracy.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i ocenia działania motywacyjne oraz systemy kar i nagród w zespole.	charakteryzuje psychologiczne narzędzia motywowania,	Test teoretyczny
	rozdziela typy pracowników pod kątem postawy i zaangażowania,	Test teoretyczny
	ocenia skuteczność systemów motywacyjnych w gastronomii.	Test teoretyczny
Organizuje proces rekrutacji i adaptacji pracownika w zespole.	omawia etapy rozmowy rekrutacyjnej,	Test teoretyczny
	wskazuje elementy skutecznego wdrożenia nowego pracownika,	Test teoretyczny
	charakteryzuje rolę marki pracodawcy w rekrutacji.	Test teoretyczny
	wskazuje techniki delegowania zadań,	Test teoretyczny
Planuje działania zwiększające zaangażowanie i odpowiedzialność pracowników.	identyfikuje sposoby budowania poczucia odpowiedzialności,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie rozwoju pracowników jako czynnika motywacyjnego.	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

SZKOLENIE SKUTECZNE ZARZĄDZANIE W PRAKTYCE

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do właścicieli firm, managerów, kierowników, liderów zespołów, oraz tych wszystkich, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności zarządzania ludźmi, budowania zaangażowania i wdrażania skutecznych strategii organizacyjnych w dynamicznym środowisku pracy.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **24 godziny** (3 dni po 8 godzin). Podział godzin: **24 godziny teoretyczne** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień I / 09:00 - 17:00 / 8h

- Różnice pokoleniowe – pokolenia X, Y, Z na rynku pracy
- Jak przekuć wiedzę o pokoleniach w sukces, strategię firmy i zysk?
- Wartości motywujące młodych pracowników i budujące ich zaangażowanie
- Public Relations jako zarządzanie komunikacją pomiędzy marką a jej pracownikami
- Jak zbudować markę, w której pracownicy chcą pracować?
- Budowanie tożsamości organizacji
- Narzędzia do budowania relacji z pracownikami i ich otoczeniem
- Podstawy kreowania wizerunku – postrzeganie Ciebie i Twojej firmy
- Zarządzanie budowaniem osobowości i persony dla Twojej firmy
- Świadome budowanie autorytetu w zespole poprzez system wartości
- Klasyfikacje, czynniki i budowanie strategii firmy
- Dostosowanie się do zmian w zarządzaniu dzięki nowym trendom i zmianom na rynku pracy
- Zarządzanie przeszłość – teraźniejszość – przyszłość: jak nie przegapić sukcesu!
- Jak zarządzać zaletami i wadami konkurencji, swoimi i naszej firmy
- Kompleksowe zarządzanie jakością
- Kaizen – znaczenie terminu, cel, działania
- Zespół pracowników, kiedy może działać więcej? Wady i zalety.

Dzień II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Expose właściciela/managera jako najważniejsze narzędzie w zarządzaniu
- Wartości firmy
- Zachowania, których nie będziemy tolerować
- Postawy i zachowania, które będziemy doceniać
- Dobór współpracowników i nauka bezwzględnego egzekwowania expose
- Standaryzacja pracy restauracji
- Wykształcenie nawyku
- Podstawowe cele i zalety standaryzacji
- Czym jest jakość?
- Co powinien zawierać dokument standaryzacyjny?
- Co należy standaryzować w restauracji?
- System kar i nagród w restauracji
- Jak motywować pracowników?
- Zestaw psychologicznych narzędzi szefa
- Jak rozróżnić i radzić sobie z „narzekaczem” i „marudą”
- Zasady rozmowy z „narzekaczem” i z pracownikiem, który popełnił błąd
- Targowanie szefowskie – sztuka ustępstw i dawania satysfakcji
- Rozwiązywanie sytuacji kryzysowych

Dzień III / 09:00 - 17:00 / 8h

- Jak zbudować zaangażowany zespół?
- Możliwości rozwoju jako dodatkowy motywator

- Delegowanie zadań jako istotny czynnik rozwoju firmy
- Dostrzeganie potencjału i talentu
- Jak zbudować zaangażowanie i poczucie samodzielności oraz odpowiedzialności u pracowników?
- Regulamin firmy i sposoby jego egzekwowania
- Rola Opiekuna jako narzędzie do szybkiego osiągnięcia efektywności
- Rozmowa rekrutacyjna – krok po kroku
- Wprowadzenie pracownika do pracy
- Marka pracodawcy – kluczowy czynnik skuteczności rekrutacji
- Atrakcyjny pracodawca to coś więcej niż atrakcyjne wynagrodzenie
- Sytuacja rynku pracy – nie taka straszna, jak ją malują
- Organizacja pracy jako kluczowy czynnik rekrutacji
- Gdzie szukać pracowników? Sprawdzone kanały
- Tworzenie atrakcyjnej oferty pracy
- Sposoby na praktyczną weryfikację umiejętności kandydatów
- Wewnętrzny test wiedzy

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenie; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Różnice pokoleniowe (X, Y, Z) oraz ich wpływ na zarządzanie i komunikację	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 25 Przerwa kawowa	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	10:30	10:45	00:15
3 z 25 Motywowanie młodych pracowników i budowanie zaangażowania	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 25 Budowanie marki i tożsamości organizacji	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	12:15	13:30	01:15
5 z 25 Przerwa lunchowa	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 25 Public Relations w zarządzaniu zespołem, wizerunek lidera i firmy	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	14:00	15:15	01:15
7 z 25 Przerwa kawowa	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	15:15	15:30	00:15
8 z 25 Zarządzanie strategią firmy, jakość, Kaizen, przewaga konkurencyjna	Tomasz Grabianowski	13-10-2025	15:30	17:00	01:30
9 z 25 Expose właściciela/managera jako narzędzie zarządzania	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	09:00	10:30	01:30
10 z 25 Przerwa kawowa	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	10:30	10:45	00:15
11 z 25 Standaryzacja pracy restauracji – dokumentacja, wdrażanie, cele	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	10:45	12:15	01:30
12 z 25 System kar i nagród, psychologia motywowania pracowników	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	12:15	13:30	01:15
13 z 25 Przerwa lunchowa	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	13:30	14:00	00:30
14 z 25 Typy pracowników – jak rozmawiać z „narzekaczem” i reagować na błędy	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	14:00	15:15	01:15
15 z 25 Przerwa kawowa	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 25 Rozwiązywanie sytuacji kryzysowych, sztuka ustępstw i negocjacji	Tomasz Grabianowski	14-10-2025	15:30	17:00	01:30
17 z 25 Budowanie zaangażowanego zespołu i rozwijanie potencjału pracowników	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	09:00	10:30	01:30
18 z 25 Przerwa kawowa	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	10:30	10:45	00:15
19 z 25 Delegowanie zadań, odpowiedzialność, samodzielność pracowników	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	10:45	12:15	01:30
20 z 25 Regulamin firmy, rola opiekuna, wdrażanie nowych pracowników	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	12:15	13:30	01:15
21 z 25 Przerwa lunchowa	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	13:30	14:00	00:30
22 z 25 Rekrutacja – przygotowanie, prowadzenie rozmowy, adaptacja	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	14:00	15:15	01:15
23 z 25 Przerwa kawowa	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	15:15	15:30	00:15
24 z 25 Marka pracodawcy, kanały rekrutacyjne, tworzenie ofert pracy	Tomasz Grabianowski	15-10-2025	15:30	16:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 25 Wewnętrzny test wiedzy	-	15-10-2025	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 232,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 814,63 PLN
Koszt osobogodziny brutto	93,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	75,61 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Grabianowski

Specjalizacja:
Zarządzanie i przywództwo

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@agastromii.pl

Telefon (+48) 571 515 558