



Szkolenie - Nowe Technologie w branży HoReCa

Numer usługi 2025/08/25/14311/2958060

3 075,00 PLN brutto
2 500,00 PLN netto
192,19 PLN brutto/h
156,25 PLN netto/h

Hotele i

Gastronomia PLUS

Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

4 461 ocen

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 20.04.2026 do 21.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Grupa docelowa usługi	Przedsiębiorcy turystyczni, pracownicy biur podróży i hoteli, studenci kierunków związanych z turystyką, pasjonaci nowych technologii zainteresowani innowacjami w sektorze turystycznym.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	19-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do pracy przy użyciu najnowszych technologii stosowanych w branży HoReCa, wykorzystywania narzędzi online, automatyzacji procesów oraz interaktywnych rozwiązań, w celu efektywnego doskonalenia oferty i obsługi klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje i wykorzystuje nowe narzędzia, systemy i technologie służące optymalizacji i wspomaganiu procesów sprzedaży, obsługi i automatyzacji pracy w branży HoReCa.	Charakteryzuje najważniejsze trendy rozwojowe w hotelarstwie i turystyce Skutecznie stosuje nowe systemy i technologie do optymalizacji efektów pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje nowe narzędzia, systemy i technologie służące optymalizacji i wspomaganiu procesów sprzedaży, obsługi i automatyzacji pracy w branży HoReCa. Stosuje i przestrzega zasad bezpieczeństwa i unika ryzyka związanego z używaniem nowych technologii w pracy zawodowej.	Różnicuje narzędzia i technologie wspierające organizację pracy, procesy sprzedaży i obsługi. Charakteryzuje procesy i techniki zapewniające bezpieczne przechowywanie danych.	Wywiad swobodny Wywiad swobodny

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

Usługa adresowana jest do przedsiębiorców w branży turystycznej, pracowników biur podróży i hoteli, studentów kierunków związanych z turystyką, pasjonatów nowych technologii zainteresowanych innowacjami w sektorze turystycznym.

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi. . Usługa jest rozpisana na 4 godziny zajęć teoretycznych i 12 godzin zajęć praktycznych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu.

W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Dostawca usług posiada dokumentację potwierdzającą przebieg całego procesu walidacji. Za przeprowadzenie ww. procesu odpowiedzialny jest Piotr Tabor. Walidator dokonuje walidacji za pomocą wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych. Za pomocą wywiadu swobodnego poprzez zadawanie pytań kierunkowych sprawdza wiedzę nabytą podczas szkolenia. Przy użyciu metody obserwacji w warunkach symulowanych dokonuje walidacji umiejętności uczestników szkolenia poprzez zlecenie wykonania określonego zadania. Pod pojęciem walidacji kryją się wszystkie metody wskazane we wcześniejszej tabeli. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji przez uczestników usługi jest certyfikat, natomiast przeprowadzenie procesu walidacji potwierdza protokół podpisany przez walidatora i trenera.

- Najważniejsze trendy rozwojowe w hotelarstwie i turystyce
- Zmiany w zachowaniach gości spowodowane pandemią Covid - 19
- Narzędzia i technologie wspierające organizację pracy
- Narzędzia i technologie wspierające procesy sprzedażowe
- Narzędzia i technologie wspierające procesy obsługowe
- Nowe technologie i systemy badające poziom satysfakcji gości
- Nowe narzędzia, portale i aplikacje wspierające rozwój
- Kluczowe aspekty obsługi nowych technologii i systemów
- Bezpieczeństwo danych gości i firmy
- Ryzyko związane z nowymi technologiami i systemami
- Umiejętne zarządzanie procesem zmian wynikającym z wdrożenia nowych technologii
- Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie marketingowym
- Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie sprzedażowym
- Weryfikacja efektów uczenia

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Najważniejsze trendy rozwojowe w hotelarstwie i turystyce	Szczepan Piechota	20-04-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 18 Zmiany w zachowaniach gości spowodowane pandemią Covid - 19	Szczepan Piechota	20-04-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 18 Narzędzia i technologie wspierające organizację pracy	Szczepan Piechota	20-04-2026	10:00	10:45	00:45
4 z 18 Przerwa	Szczepan Piechota	20-04-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 18 Narzędzia i technologie wspierające procesy sprzedażowe	Szczepan Piechota	20-04-2026	11:00	12:00	01:00
6 z 18 Narzędzia i technologie wspierające procesy obsługowe	Szczepan Piechota	20-04-2026	12:00	13:00	01:00
7 z 18 Przerwa	Szczepan Piechota	20-04-2026	13:00	13:30	00:30
8 z 18 Nowe technologie i systemy badające poziom satysfakcji gości	Szczepan Piechota	20-04-2026	13:30	14:00	00:30
9 z 18 Nowe narzędzia, portale i aplikacje wspierające rozwój	Szczepan Piechota	20-04-2026	14:00	16:00	02:00
10 z 18 Kluczowe aspekty obsługi nowych technologii i systemów	Szczepan Piechota	21-04-2026	08:00	09:00	01:00
11 z 18 Bezpieczeństwo danych gości i firmy	Szczepan Piechota	21-04-2026	09:00	10:00	01:00
12 z 18 Ryzyka związane z nowymi technologiami i systemami	Szczepan Piechota	21-04-2026	10:00	10:45	00:45
13 z 18 Przerwa	Szczepan Piechota	21-04-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 18 Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie marketingowym	Szczepan Piechota	21-04-2026	11:00	12:30	01:30
15 z 18 Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie sprzedażowym	Szczepan Piechota	21-04-2026	12:30	13:30	01:00
16 z 18 Przerwa	Szczepan Piechota	21-04-2026	13:30	14:00	00:30
17 z 18 Umiejętne zarządzanie procesem zmian wynikającym z wdrożenia nowych technologii	Szczepan Piechota	21-04-2026	14:00	15:30	01:30
18 z 18 Weryfikacja efektów uczenia	-	21-04-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Szczepan Piechota

Szczepan Piechota - absolwent Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz Wyższej Szkoły Prawa i Administracji. Z hotelarstwem związany od 7 lat. Karierę rozpoczął na stanowisku recepcjonisty w czterogwiazdkowym Hotelu Blue Diamond Active SPA****, następnie objął stanowisko managera ds. marketingu. Pasjonat social media i fotografii oraz nowych technologii i ich zastosowania w hotelarstwie i marketingu. Obecnie zajmuje się marketingiem dla firmy Hotele i Gastronomia PLUS realizując się w swojej pasji, przy tworzeniu grafik oraz wideo-produkcji. Trener posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z danej tematyki w ilości 80 godzin w ostatnich 24 miesiącach. Zrealizował wiele projektów z praktycznym wykorzystaniem i wdrażaniem nowych technologii. Trener w Hotelach Plus. Adres email: biuro@hoteleplus.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje w formacie pdf), co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawową wiedzą z zakresu obsługi komputera, nowości technologicznych i branży HoReCa.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

Adres

os. Osiedle Centrum E 12

31-934 Kraków

woj. małopolskie

Hotel Centrum Business

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail biuro@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105