

**MANAGER GASTRONOMII: ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM**

Numer usługi 2025/09/27/191735/3038758

2 460,00 PLN brutto
2 000,00 PLN netto
144,71 PLN brutto/h
117,65 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 19.11.2025 do 20.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Grupa docelowa usługi	Managerowie i właściciele lokali gastronomicznych, liderzy zespołów, osoby aspirujące do roli managera w branży HoReCa. Szkolenie dedykowane osobom zarządzającym lokalami gastronomicznymi oraz liderom zespołów. Uczestnicy nauczą się skutecznie organizować pracę zespołu, motywować pracowników oraz rozwiązywać konflikty
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	17
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego kierowania zespołem w branży gastronomicznej, w tym planowania pracy, motywowania pracowników, rozwiązywania konfliktów oraz wdrażania zasad efektywnej komunikacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozwój kompetencji managerów gastronomii w zakresie skutecznego zarządzania zespołem pracowników, komunikacji i organizacji pracy. Zna techniki komunikacji, delegowania obowiązków i rozwiązywania konfliktów. Udział w ćwiczeniach praktycznych z komunikacji i rozwiązywania case studies.	Odpowiedzi w dyskusji, udział w ćwiczeniach analizujących role i style zarządzania. Zna techniki komunikacji, delegowania obowiązków i rozwiązywania konfliktów. Udział w ćwiczeniach praktycznych z komunikacji i rozwiązywania case studies.	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi planować i organizować pracę zespołu gastronomicznego. Przedstawienie planu organizacji pracy w ramach ćwiczeń grupowych. Stosuje metody motywowania, prowadzi rozmowy korygujące, rozwiązuje konflikty	Przedstawienie planu organizacji pracy w ramach ćwiczeń grupowych. Symulacje rozmów i analiza sytuacji konfliktowych podczas zajęć.	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Buduje autorytet lidera, rozwija kulturę organizacyjną i współpracę w zespole	Ocena aktywności i postawy uczestnika w pracy grupowej oraz prezentacja rozwiązań dla studium przypadku.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

1. Rola i zadania managera gastronomii.

2. Style zarządzania i ich wpływ na zespół.
3. Motywowanie pracowników i systemy nagradzania.
4. Skuteczna komunikacja w zespole.
5. Rozwiązywanie konfliktów i sytuacji kryzysowych.
6. Organizacja pracy i delegowanie obowiązków.
7. Budowanie autorytetu i odpowiedzialności menedżera.
8. Case study – przykłady z branży gastronomicznej.
9. Walidacja

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Szkolenie realizowane w grupach dwu osobowych,

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	144,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	117,65 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Sadowski

Maciej Sadowski - trener, konsultant, coach. Praktyk biznesu. Szkoli z zakresu zarządzania zespołem, sprzedaży i marketingu oraz komunikacji. Jego klienci to m.in. takie firmy jak Barry Callebaut, Cadbury, Carlsberg, Philip Morris, Kraft Foods (Mondelez), Ferrero, Jutrzenka, LEGO czy Grupa Żywiec.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja, notatnik, certyfikat

Warunki uczestnictwa

Doświadczenie w branży gastronomicznej lub aspiracje do objęcia roli managera; gotowość do aktywnej pracy podczas ćwiczeń i warsztatów.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Nowoczesne sale szkoleniowe Ashanti Atelier w Łodzi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

Kontakt



Katarzyna Majewska

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116