



AKADEMIA
ROZWOJU
BIZNESOWEGO
KOMPAS
MAŁGORZATA
BOROWSKA

★★★★★ 4,8 / 5

5 591 ocen

Szkolenie Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii – rozwój kluczowych i zielonych kompetencji

Numer usługi 2025/11/06/8826/3132426

📍 Iława / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 15.12.2025 do 16.12.2025

3 500,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

218,75 PLN brutto/h

218,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

Szkolenie "Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii – rozwój kluczowych i zielonych kompetencji" skierowane jest do:

- Właścicieli i inwestorów hoteli oraz restauracji
- Dyrektorów i menedżerów hoteli i restauracji
- Specjalistów ds. sprzedaży i marketingu w hotelarstwie i gastronomii
- Managerów gastronomii i szefów kuchni, specjalistów ds. zaopatrzenia
- Pracowników operacyjnych dążących do awansu

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

12-12-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii – rozwój kluczowych i zielonych kompetencji przygotowuje uczestnika do skutecznego zarządzania hotelem lub restauracją poprzez rozwinięcie kluczowych kompetencji menedżerskich, operacyjnych i sprzedażowych oraz do poznania standardów obsługi gościa, zarządzania personelem i finansami, nowoczesnych technologii HoReCa oraz praktyk zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji wspierających odpowiedzialne prowadzenie obiektu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
zarządza obiektem hotelarskim lub gastronomicznym	definiuje rolę menadżera w obiekcie hotelarskim/gastronomicznym	Test teoretyczny
	wymienia kluczowe wyzwania branży HoReCa	Test teoretyczny
wdraża standardy operacyjne (SOP)	opisuje czym jest SOP	Test teoretyczny
	wymienia korzyści z wdrożenia standardów operacyjnych (SOP)	Test teoretyczny
doskonali obsługę gości hotelowych	stosuje techniki personalizacji doświadczeń	Test teoretyczny
	wymienia techniki rozwiązywania sytuacji trudnych oraz konfliktów	Test teoretyczny
wykorzystuje nowoczesne technologie w prowadzeniu placówki hotelowej	wymienia przykłady nowoczesnych technologii/systemów w hotelu	Test teoretyczny
	wymienia korzyści z wprowadzenia nowoczesnych technologii/systemów w hotelu	Test teoretyczny
efektywnie zarządza personelem hotelowym	wymienia sposoby motywacji pracowników	Test teoretyczny
	wymienia wpływ zarządzania na kulturę organizacyjną firmy	Test teoretyczny
Analizuje i kontroluje finanse w hotelu	wymienia kluczowe wskaźniki finansowe	Test teoretyczny
	wymienia metody optymalizacji kosztów w hotelu	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
zwiększa przychody poprzez zastosowanie odpowiedniej strategii sprzedażowej	charakteryzuje pojęcie upsellingu	Test teoretyczny
	charakteryzuje pojęcie cross-sellingu	Test teoretyczny
wdraża skuteczne strategie marketingowe	wymienia strategie marketingowe	Test teoretyczny
	charakteryzuje pojęcie strategii komunikacji marki	Test teoretyczny
wdraża ekologiczne praktyki operacyjne (zielone kompetencje)	wymienia sposoby angażowania gości w działania proekologiczne obiektu	Test teoretyczny
	wskazuje działania ograniczające zużycie energii, wody i generowanie odpadów	Test teoretyczny
	wskazuje standardy, certyfikaty i normy środowiskowe w branży HoReCa	Test teoretyczny
	charakteryzuje zasady zrównoważonych zakupów i współpracy z dostawcami	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 "Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii – rozwój kluczowych i zielonych kompetencji" przygotowuje uczestnika do skutecznego zarządzania hotelem lub restauracją poprzez rozwinięcie kluczowych kompetencji menedżerskich, operacyjnych i sprzedażowych oraz do poznania standardów obsługi gościa, zarządzania personelem i finansami, nowoczesnych technologii HoReCa oraz praktyk zrównoważonego rozwoju i zielonych kompetencji wspierających odpowiedzialne prowadzenie obiektu.

Szkolenie "Zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii – rozwój kluczowych i zielonych kompetencji" skierowane jest do:

- Właścicieli i inwestorów hoteli oraz restauracji
- Dyrektorów i menedżerów hoteli i restauracji
- Specjalistów ds. sprzedaży i marketingu w hotelarstwie i gastronomii
- Managerów gastronomii i szefów kuchni, specjalistów ds. zaopatrzenia
- Pracowników operacyjnych dążących do awansu

Szkolenie będzie się składało z części teoretycznej i części praktycznej z wykorzystaniem następujących metod aktywizacyjnych uczestników:

- Wykłady i prezentacje multimedialne
- Warsztaty praktyczne
- Analiza studiów przypadków (case study)
- Symulacje i scenki sytuacyjne
- Dyskusje i burze mózgów
- Praca w grupach

Program szkolenia

DZIEŃ 1 - 15.12.2025

1. WPROWADZENIE DO ZARZĄDZANIA W HOTELE I RESTAURACJI

- Rola menadżera/właściciela w hotelu/restauracji
- Kluczowe wyzwania branży HoReCa
- Budowanie efektywnej struktury organizacyjnej

1. STANDARDY OPERACYJNE I PROCEDURY

- Tworzenie i wdrażanie standardów operacyjnych (SOP)
- Zarządzanie jakością usług

1. DOSKONALENIE OBSŁUGI GOŚCIA

- Psychologia obsługi gościa
- Personalizacja doświadczeń gości
- Rozwiązywanie sytuacji trudnych i konfliktowych

1. TECHNOLOGIE WSPIERAJĄCE ZARZĄDZANIE

- Systemy PMS i CRM w hotelarstwie
- Narzędzia do zarządzania rezerwacjami i revenue management

DZIEŃ 2 - 16.12.2025

1. EFEKTYWNE ZARZĄDZANIE PERSONELEM

- Rekrutacja i onboarding pracowników
- Motywowanie i rozwój zespołu
- Budowanie kultury organizacyjnej

1. ZARZĄDZANIE FINANSAMI W HORECA

- Kluczowe wskaźniki finansowe dla hoteli i restauracji
- Budżetowanie i kontrola kosztów
- Optymalizacja przychodów

1. UPSELLING I CROSSSELLING W PRAKTYCE

- Strategie zwiększania wartości zamówienia/pobytu
- Tworzenie atrakcyjnych pakietów usług
- Techniki sprzedaży dla personelu

1. WPROWADZENIE DO MARKETINGU W HORECA

- Podstawy strategii marketingowej dla hoteli i restauracji
- Znaczenie obecności online i zarządzania reputacją
- Współpraca z lokalnymi partnerami i dostawcami

1. ZIELONE KOMPETENCJE W HOTELARSTWIE I GASTRONOMII

- Zrównoważone zarządzanie obiektem – praktyki ekologiczne w hotelu i restauracji (oszczędność energii, wody, ograniczanie odpadów),
- Ekologiczne standardy obsługi gościa – jak komunikować działania proekologiczne, angażować gości i budować wizerunek odpowiedzialnej marki,
- Zielone kompetencje pracowników – umiejętności potrzebne do wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju w codziennej pracy,
- Certyfikacje i normy środowiskowe w HoReCa – przegląd najważniejszych standardów (np. EU Ecolabel, Green Key)
- Zrównoważone zakupy i współpraca z dostawcami – odpowiedzialne łańcuchy dostaw, lokalne produkty, minimalizacja śladu węglowego

1. PODSUMOWANIE

- Dyskusja na temat kluczowych wyzwań uczestników
- Planowanie wdrożenia zdobytej wiedzy

TEST WIEDZY - WALIDACJA

Walidacja usługi odbędzie się 16 grudnia 2025 roku w godz. 15:15–15:30 i będzie polegała na przeprowadzeniu pisemnego testu teoretycznego jednokrotnego wyboru (ABC). Test został opracowany przez trenera prowadzącego we współpracy z walidatorem, w oparciu o zamierzone efekty usługi. Testy (w formie papierowej) zostaną rozdane uczestnikom przez trenera prowadzącego usługę.

Wyniki testu będą oceniane przez walidatora zgodnie z kluczem odpowiedzi przygotowanym przez trenera prowadzącego usługę po zakończonej usłudze rozwojowej.

Zostanie zachowana rozdzielnosc pomiędzy szkoleniem a walidacją usługi.

Informacje dodatkowe:

- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut dydaktycznych.
- Szkolenie trwa 16 godzin dydaktycznych.
- Przerwy nie wliczają się do czasu trwania usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 WPROWADZENIE DO ZARZĄDZANIA W HOTELU I RESTAURACJI	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	15-12-2025	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 11 STANDARDY OPERACYJNE I PROCEDURY	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	15-12-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 11 Przerwa	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	15-12-2025	12:00	12:30	00:30
4 z 11 DOSKONALENIE OBSŁUGI GOŚCIA	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	15-12-2025	12:30	14:00	01:30
5 z 11 TECHNOLOGIE WSPIERAJĄCE ZARZĄDZANIE	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	15-12-2025	14:00	15:30	01:30
6 z 11 EFEKTYWNE ZARZĄDZANIE PERSONELEM	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	16-12-2025	09:00	10:30	01:30
7 z 11 ZARZĄDZANIE FINANSAMI W HORECA. UPSELLING I CROSSSELLING W PRAKTYCE	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	16-12-2025	10:30	12:00	01:30
8 z 11 Przerwa	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	16-12-2025	12:00	12:30	00:30
9 z 11 WPROWADZENIE DO MARKETINGU W HORECA	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	16-12-2025	12:30	13:45	01:15
10 z 11 ZIELONE KOMPETENCJE W HOTELARSTWIE I GASTRONOMII. PODSUMOWANIE	Katarzyna Gurgacz-Nykiel	16-12-2025	13:45	15:15	01:30
11 z 11 TEST WIEDZY - WALIDACJA	-	16-12-2025	15:15	15:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	218,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	218,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Gurgacz-Nykiel

Hotelarz i restaurator z wieloletnim, praktycznym doświadczeniem. Od ponad 25 lat aktywnie działa na olsztyńskim rynku hotelarsko-gastronomicznym. Ukończyła Szkołę Główną Handlową w Warszawie oraz Wyższą Szkołę Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, co przełożyło się na solidne podstawy teoretyczne do pracy w branży HoReCa.

Specjalizuje się w:

1. Doradztwie biznesowym dla branży hotelarskiej i gastronomicznej, wspierając właścicieli oraz menadżerów w optymalizacji procesów operacyjnych oraz tworzeniu efektywnych procedur.
2. Przeprowadzaniu kompleksowych audytów operacyjnych dla restauracji i hoteli, które pozwalają na identyfikację obszarów wymagających poprawy.
3. Prowadzeniu szkoleń z zakresu standardów obsługi klienta, technik sprzedażowych oraz strategii marketingowych dostosowanych do specyfiki branży HoReCa

Szkoli z zakresu zarządzania obiektami 3 i 4 gwiazdkowymi, opracowania i skutecznego przeprowadzania strategii restrukturyzacyjnych obiektów hotelowych, wprowadzania na rynek nowych marek gastronomicznych, przeprowadzania audytów, tworzenia planów marketingowych dla hoteli i restauracji oraz przeprowadzenia szkoleń ze standardów obsługi i działań marketingowych w hotelu.

Trenerka, posiada ponad 120 h doświadczenia w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników usługi:

- scenariusz szkolenia,

- materiały szkoleniowe (notes, długopis)

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych, zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy i przypisanego ID wsparcia oraz spełnienie wszystkich warunków uczestnictwa w projekcie określonych przez Operatora.

Informacje dodatkowe

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.

Adres

Łława 2

14-200 Łława

woj. warmińsko-mazurskie

Karczma Łłabędź, ul. Marsa 2, 14-200 Nowa Wieś

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Sandra Kasprowicz

E-mail biuro@akademiakompas.pl

Telefon (+48) 535 296 584