

**MANAGER GASTRONOMII: ZARZĄDZANIE ZESPOŁEM**

Numer usługi 2025/11/24/191735/3168360

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  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

34 oceny

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 04.02.2026 do 05.02.2026

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>Szkolenie przeznaczone jest dla kierowników i managerów wszystkich szczebli branży gastronomicznej, którzy zarządzają zespołami pracowników – zarówno w restauracjach, hotelach, jak i punktach gastronomicznych.</p> <p>Adresaci: szefowie kuchni, managerowie restauracji, właściciele lokali gastronomicznych, koordynatorzy sal, liderzy zmian oraz osoby przygotowujące się do objęcia funkcji kierowniczych.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 03-02-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji menedżerskich niezbędnych do skutecznego kierowania zespołem w gastronomii. Uczestnik zdobędzie wiedzę z zakresu przywództwa, komunikacji, motywowania i delegowania zadań. Rozwinie umiejętność organizacji pracy, rozwiązywania konfliktów oraz budowania zaangażowania pracowników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                    | Kryteria weryfikacji                                                                                                                  | Metoda walidacji                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Zna zasady skutecznego przywództwa i style zarządzania w gastronomii.                 | Poprawnie wskazuje różnice między stylami zarządzania i ich wpływ na zespół.<br><br>Zna techniki motywowania i komunikacji w zespole. | Wywiad swobodny                     |
| Zna techniki motywowania i komunikacji w zespole.                                     | Potrafi omówić zastosowanie technik motywacyjnych i komunikacyjnych w praktyce.                                                       | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Potrafi planować i delegować zadania w zespole gastronomicznym.                       | Opracowuje plan działań i poprawnie rozdziela obowiązki w ćwiczeniu praktycznym.                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Potrafi rozwiązywać konflikty i udzielać informacji zwrotnej.                         | Symulacje rozmów i analiza sytuacji konfliktowych podczas zajęć.                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Buduje autorytet lidera, rozwija kulturę organizacyjną i współpracę w zespole         | Właściwie reaguje w symulowanej sytuacji konfliktowej i udziela feedbacku zgodnie z zasadami.                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Potrafi utrzymywać pozytywną atmosferę i reagować adekwatnie w sytuacjach stresowych. | achowuje kulturę komunikacji i samokontrolę podczas ćwiczeń warsztatowych.                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |

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?

# Program

## **Zakres tematyczny szkolenia:**

### **1. Przywództwo i style zarządzania**

- różnice między przywództwem a zarządzaniem,
- style przywódcze i ich wpływ na zespół.

### **2. Rola i zadania szefa**

- rola lidera w gastronomii,
- expose szefa – jak skutecznie budować autorytet i zasady współpracy.

### **3. Komunikacja w zespole**

- proces komunikacji i jego etapy,
- komunikacja werbalna i niewerbalna,
- zadawanie pytań, aktywne słuchanie, typy osobowości i sposoby współpracy.

### **4. Zarządzanie czasem i planowaniem pracy**

- ustalanie celów i priorytetów (Pareto, matryca Eisenhowera),
- planowanie i organizacja zadań w gastronomii.

### **5. Informacja zwrotna (feedback)**

- rola informacji zwrotnej w zarządzaniu personelem,
- metody przekazywania informacji: klasyczna, kanapka, SSC.

### **6. Motywowanie pracowników**

- motywacja finansowa i pozafinansowa,
- okazywanie uznania i budowanie zaangażowania zespołu.

### **7. Trudne sytuacje i konflikty w zespole**

- przyczyny konfliktów,
- techniki mediacji i przekazywania trudnych informacji.

### **8. Delegowanie zadań**

- delegowanie jako element rozwoju pracownika,
- etapy i poziomy delegowania,
- praktyczne ćwiczenia w delegowaniu obowiązków.

### **9. Budowanie efektywnego zespołu**

- elementy dobrze funkcjonującego zespołu,
- planowanie dalszych działań rozwojowych w kontekście własnego miejsca pracy.

### **10. Walidacja;**

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: 13

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                     | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 13 Otwarcie szkolenia, integracja grupy, poznanie celów uczestników, wprowadzenie do tematyki zarządzania w gastronomii                 | Maciej Sadowski | 04-02-2026            | 10:00               | 10:30               | 00:30         |
| 2 z 13 Rola i zadania managera gastronomii, zrozumienie zadań operacyjnych i strategicznych; omówienie kompetencji kluczowych managera      | Maciej Sadowski | 04-02-2026            | 10:30               | 11:30               | 01:00         |
| 3 z 13 Style zarządzania i ich wpływ na zespół -poznanie własnego stylu zarządzania, omówienie skutków dla motywacji i atmosfery w zespole. | Maciej Sadowski | 04-02-2026            | 11:30               | 13:00               | 01:30         |
| 4 z 13 Przerwa                                                                                                                              | Maciej Sadowski | 04-02-2026            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                        | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>5 z 13</div> Motywowanie pracowników i systemu nagradzania- poznanie narzędzi motywacyjnych (finansowych i pozafinansowych ), projektowanie systemu nagradzania w lokalu. | Maciej Sadowski | 04-02-2026            | 13:30               | 15:00               | 01:30         |
| <div>6 z 13</div> Skuteczna komunikacja w zespole gastronomicznym -rozwój umiejętności komunikacji interpersonalnej, informacji zwrotnej, aktywnego słuchania.                 | Maciej Sadowski | 04-02-2026            | 15:00               | 16:30               | 01:30         |
| <div>7 z 13</div> Podsumowanie dnia-integracja wiedzy, wnioski do wdrożenia                                                                                                    | Maciej Sadowski | 04-02-2026            | 16:30               | 17:00               | 00:30         |
| <div>8 z 13</div> Rozwiązywanie konfliktów i sytuacji kryzysowych- poznanie narzędzi medacyjnych, technik deeskalacji i komunikacji w stresie.                                 | Maciej Sadowski | 05-02-2026            | 10:00               | 11:30               | 01:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                          | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>9 z 13</div> Organizacja pracy i delegowanie obowiązków - planowanie zadań, ustalanie priorytetów, efektywne delegowanie odpowiedzialności. | Maciej Sadowski | 05-02-2026            | 11:30               | 12:30               | 01:00         |
| <div>10 z 13</div> Przerwa                                                                                                                       | Maciej Sadowski | 05-02-2026            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| <div>11 z 13</div> Budowanie autorytetu i odpowiedzialności managera.poznanie mechanizmów autorytetu, rozwijanie postawy lidera w gastronomii.   | Maciej Sadowski | 05-02-2026            | 13:00               | 15:30               | 02:30         |
| <div>12 z 13</div> Case study – przykłady z branży gastronomicznej.                                                                              | Maciej Sadowski | 05-02-2026            | 15:30               | 16:30               | 01:00         |
| <div>13 z 13</div> Walidacja                                                                                                                     | -               | 05-02-2026            | 16:30               | 17:00               | 00:30         |

## 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   |

## 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

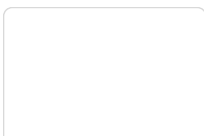
woj. łódzkie

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](mailto:katarzyna.majewska@ashanti.pl)

**Telefon** (+48) 693 693 116