



Creative Brand
Mateusz Wrzesiński

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie: Akademia Lidera – Profesjonalny lider gastronomii: świadomość roli, komunikacja i wizerunek

Numer usługi 2025/11/24/192199/3168542

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 25 h

📅 03.02.2026 do 17.02.2026

3 700,00 PLN brutto

3 700,00 PLN netto

148,00 PLN brutto/h

148,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie zasobami ludzkimi

Grupa docelowa usługi

Grupą docelową szkolenia są:

- a) obecni i przyszli liderzy, kierownicy zmian, menedżerowie w branży gastronomicznej, którzy chcą rozwijać świadomość swojej roli i autorytet w zespole,
- b) pracownicy awansujący na stanowiska związane z zarządzaniem ludźmi w gastronomii (np. szefowie zmian, liderzy zespołów kuchennych, koordynatorzy sali),
- c) właściciele i menedżerowie restauracji, kawiarni, barów i innych punktów gastronomicznych, którzy chcą wzmocnić profesjonalny wizerunek lidera w relacjach z zespołem i gośćmi,
- d) osoby rozpoczynające karierę menedżerską w gastronomii, które potrzebują praktycznych narzędzi do organizacji pracy, delegowania zadań i prowadzenia komunikacji zgodnej z rolą lidera.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

02-02-2026

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi

25

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnicy szkolenia rozwiną świadomość swojej roli liderskiej oraz nauczą się zarządzać sobą w pracy poprzez systematyczną organizację zadań, planowanie dnia i korzystanie z narzędzi wspierających dyscyplinę. Zdobędą wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie komunikacji i budowania profesjonalnego wizerunku menedżera w gastronomii – w tym stosowania języka i stylu adekwatnego do roli, zasad savoir-vivre oraz autoprezentacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozpoznaje rolę lidera i zakres swojej odpowiedzialności.	wskazuje różnice między rolą lidera a rolą członka zespołu,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Kursant stosuje narzędzia do organizacji pracy (kalendarz, plan dnia, rutyny).	wskazuje elementy planu dnia/kalendarza wspierające pracę lidera,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik zachowuje punktualność i konsekwencję w realizacji obowiązków.	uczestnik wyjaśnia znaczenie punktualności i systematyczności w pracy lidera.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik posługuje się profesjonalnym językiem i stylem komunikacji.	uczestnik wymienia zasady profesjonalnej komunikacji w pracy lidera,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik oddziela rolę lidera od relacji koleżeńskich (unikanie spoufalania, wulgaryzmów).	uczestnik wskazuje przykłady zachowań naruszających autorytet lidera,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik buduje profesjonalny wizerunek lidera poprzez zachowanie i autoprezentację.	uczestnik opisuje elementy autoprezentacji właściwe dla lidera.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Moduł 1. Świadomość roli i zarządzanie sobą

- Rola lidera w gastronomii – odpowiedzialność i oczekiwania, także w obszarze kompetencji zielonych.
- Granice odpowiedzialności lidera a relacje w zespole.
- Organizacja pracy: kalendarz, plan dnia i rutyny.
- Dyscyplina, konsekwencja, punktualność i przygotowanie do spotkań.

Moduł 2. Komunikacja i wizerunek menedżera

- Profesjonalny język i styl komunikacji w gastronomii.
- Oddzielenie roli lidera od roli kolegi („kumpla”).
- Komunikacja bez spoufalania i wulgaryzmów.
- Savoir-vivre, autoprezentacja i ubiór lidera.
- Reprezentacyjna postawa wobec zespołu i gości.

Metody pracy

Prezentacje trenerskie, omówienie przykładów, pytania i odpowiedzi, ćwiczenia refleksyjne indywidualne.

Liczba godzin dydaktycznych

Łącznie:

25 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut)

1 godzina walidacji.

Przerwy są uwzględnione w planie, ale nie wliczają się w czas trwania usługi.

Walidacja: Test teoretyczny sprawdzający wiedzę, z wynikiem generowanym automatycznie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 moduł 1 cz.1	Paulina Żurowska-Wrzesińska	03-02-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 16 przerwa kawowa	Paulina Żurowska-Wrzesińska	03-02-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 16 moduł 1 cz. 1	Paulina Żurowska-Wrzesińska	03-02-2026	11:15	13:15	02:00
4 z 16 moduł 2 cz. 1	Paulina Żurowska-Wrzesińska	05-02-2026	11:00	13:00	02:00
5 z 16 przerwa kawowa	Paulina Żurowska-Wrzesińska	05-02-2026	13:00	13:15	00:15
6 z 16 moduł 2 cz. 1	Paulina Żurowska-Wrzesińska	05-02-2026	13:15	15:15	02:00
7 z 16 moduł 1 cz. 3	Paulina Żurowska-Wrzesińska	10-02-2026	09:00	11:00	02:00
8 z 16 przerwa kawowa	Paulina Żurowska-Wrzesińska	10-02-2026	11:00	11:15	00:15
9 z 16 moduł 1 cz. 3	Paulina Żurowska-Wrzesińska	10-02-2026	11:15	13:15	02:00
10 z 16 moduł 2 cz. 1	Paulina Żurowska-Wrzesińska	12-02-2026	09:00	11:00	02:00
11 z 16 przerwa kawowa	Paulina Żurowska-Wrzesińska	12-02-2026	11:00	11:15	00:15
12 z 16 moduł 2 cz. 1	Paulina Żurowska-Wrzesińska	12-02-2026	11:15	13:15	02:00
13 z 16 moduł 2 cz. 2	Paulina Żurowska-Wrzesińska	17-02-2026	09:00	10:30	01:30
14 z 16 przerwa kawowa	Paulina Żurowska-Wrzesińska	17-02-2026	10:30	10:45	00:15
15 z 16 moduł 2 cz. 2	Paulina Żurowska-Wrzesińska	17-02-2026	10:45	12:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 16 walidacja: test	-	17-02-2026	12:15	13:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paulina Żurowska-Wrzesińska

Paulina Żurowska-Wrzesińska – trenerka, doradczyni i mentorka liderów z ponad 15-letnim doświadczeniem w zarządzaniu i rozwoju ludzi. Przeszła pełną ścieżkę kariery w firmie rodzinnej – od stanowisk operacyjnych po funkcję prezesa zarządu. Zarządzała zespołami, wdrażała kulturę feedbacku, rozwijała sprzedaż i przeprowadziła proces sukcesji rodzinnej. Doskonale zna codzienność lidera – decyzje, presję odpowiedzialności i wyzwania w pracy z ludźmi.

Absolwentka Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza oraz Wyższej Szkoły Bankowej Merito w Poznaniu. Ukończyła studia podyplomowe z zarządzania sprzedażą na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu i program menedżerski ICAN Institute. Jest Dyplomowaną Doradczynią Rodzin Biznesowych, certyfikowaną trenerką i szkoleniowcem.

Od kilku lat prowadzi działalność doradczo-szkoleniową, wspierając liderów, sukcesorów i właścicieli firm w budowaniu świadomego przywództwa i kultury organizacyjnej opartej na współpracy. Przeprowadziła ponad 1000 godzin warsztatów i procesów rozwojowych.

Specjalizuje się w rozwoju kompetencji menedżerskich, komunikacji i feedbacku, rozmowach rozwojowych, delegowaniu i budowaniu zaufania, motywowaniu pracowników, zarządzaniu zmianą, sukcesji w firmach rodzinnych, planowaniu strategicznym oraz consultingowym wsparciu HR i liderów.

Łączy doświadczenie zarządcze z empatią, pomagając liderom działać skutecznie i autentycznie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1.Wymagany poziom obecności na zajęciach min. 80% czasu szkoleniowego.

2.Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020r., poz. 1983).

Materiały szkoleniowe:

Każdy uczestnik otrzymuje po szkoleniu następujące materiały / pomoce szkoleniowe:

- a) opracowane materiały edukacyjne - skrypt szkoleniowy w wersji elektronicznej,
- b) prezentacja, która była wyświetlana podczas szkolenia
- c) pomoce dydaktyczne takie jak: literatura branżowa, raporty branżowe,

Warunki uczestnictwa

- ukończona szkoła średnia,
- mieć widziane minimum 2 lata doświadczenia w zarządzaniu zespołem gastronomicznym
- podczas szkolenia proszę posiadać telefon komórkowy oraz komputer mobilny (laptop)
- obsługa komputera

Warunki techniczne

- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy);

- 2GB pamięci RAM (zalecane 4GB)

- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowszą wersją)

- Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej wersji)

- Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps (zalecane 2,5 Mbps z obrazem w jakości HD) - kamera, mikrofon oraz głośniki lub słuchawki - wbudowane lub zewnętrzne

Szkolenie odbywa się poprzez aplikację: ClickMeeting.

Link do szkolenia zostanie przekazany uczestnikom drogą mailową najpóźniej w przeddzień rozpoczęcia szkolenia.

Dane dostępne do usługi zostaną opublikowane w karcie usługi nie później niż w przeddzień rozpoczęcia szkolenia.

Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie swojego wizerunku w wyżej wymienionych celach.

Kontakt



Paulina Żurowska-Wrzesińska

E-mail paulina.zurowska.wrzesinska@creativebrand.pl

Telefon (+48) 506 000 945