



Kurs - Zarządzanie pracą restauracji wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/12/03/127923/3189261

7 000,00 PLN brutto
7 000,00 PLN netto
175,00 PLN brutto/h
175,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 267 ocen

📍 Jasło / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 13.04.2026 do 17.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Organizacja

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- Właściciele i menedżerowie restauracji,
- Kierownicy działów – osoby odpowiedzialne za konkretne działy w restauracji, takie jak obsługa kelnerska, kuchnia, bar czy zarządzanie zapasami,
- Przyszli właściciele restauracji,
- Osoby pracujące w branży gastronomicznej – np. szefowie kuchni, kelnerzy, barmani, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat efektywnego zarządzania w restauracjach, aby awansować na stanowiska menedżerskie,
- Osoby planujące karierę w branży gastronomicznej.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki zarządzania restauracją badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w zarządzaniu restauracją,
- podstawowe umiejętności /kompetencje w zakresie zarządzania restauracją.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji	10-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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

Usługa przygotowuje Uczestników/czki do samodzielnej pracy jako menager restauracji. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego zarządzania pracą restauracji obejmującego organizowanie pracy zespołu, rekrutowanie pracowników, delegowanie zadań, tworzenie oferty oraz koordynowanie obsługi gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Promuje restaurację wśród grupy docelowej.	a) omawia różne sposoby promowania restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) przygotowuje informacje promujące restaurację w mediach społecznościowych (posty, wybór zdjęć i filmów) oraz omawia zasady monitorowania trafności ich doboru	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) wymienia możliwe sposoby zachęcania gości do ponownego przyjsia do restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządza ofertą restauracji.	a) przygotowuje i omawia ofertę imprez w restauracji z uwzględnieniem atrakcyjnej formy serwisu	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) tworzy schemat oferty i karty prezentującej menu restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) przygotowuje opis pozycji zawartych w karcie menu dla pracowników sali	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) omawia strategię cenową przy budowaniu karty menu	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) omawia rolę wizerunku personelu jako części oferty i charakteru restauracji lub wydarzenia	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	f) omawia bieżące trendy w gastronomii.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia zagadnienia sprzedażowo-marketingowe ważne w pracy w restauracji.	a) omawia techniki negocjacji (w tym technikę win-win) lub sprzedaży w kontekście długofalowych relacji z klientami, gośćmi i kontrahentami restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	b) omawia sposoby aktywnego poszukiwania klientów biznesowych/grupowych restauracji	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) omawia sposoby budowania lojalności klientów biznesowych i gości indywidualnych restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	d) omawia sposoby pozyskiwania informacji na temat potrzeb rynku w obszarze działania	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje specjalistyczne oprogramowanie w restauracji,	a) rozlicza sprzedaż restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) sprawdza stany magazynowe	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) przygotowuje zamówienia towarów, wyposażenia i usług	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje pracę restauracji.	a) omawia zakres obowiązków menagera restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) omawia płaszczyzny współpracy z szefem kuchni	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) przedstawia biznes plan restauracji (w tym między innymi: konkurencję, koszty, personel, analizę ryzyka i dochodowości)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) przedstawia i omawia rozwiązania sytuacji niestandardowych w pracy restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	e) przygotowuje ofertę sprzedażową krótko i długoterminową dla restauracji	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	f) analizuje koszty i przychody (okres do okresu) restauracji i planuje działania podnoszące rentowność firmy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) planuje czas pracy pracowników, uwzględniając rezerwacje, organizację imprez itp.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	h) tworzy i wypełnia formularz z planowania imprezy (karta zlecenia przyjęcia)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	i) tworzy wzór umowy z kontrahentem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	j) przydziela zadania pracownikom adekwatnie do obszaru pracy i rozlicza pracowników z ich wykonania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii	a) wymienia regulacje w zakresie prawa żywnościowego dotyczące gastronomii	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) opisuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa osobom przebywającym w obiektach gastronomicznych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje metody obsługi gości.	c) ;opisuje zasady higieny obowiązujące pracowników restauracji.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	a) omawia typy przyjęć zasiadanych i na stojąco, organizowanych w restauracji i poza nią;	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	b) stosuje metody serwisu - francuską, rosyjską, niemiecką, angielską	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) dobiera odpowiednie nakrycie stołowe (bielizna stołowa, zastawa) do oferty menu na przyjęciach organizowanych w restauracji i poza nią	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się językiem branżowym.	a) stosuje formuły powitania i pożegnania gości zgodnie z zasadami savoir-vivre	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) formułuje wypowiedź polecającą gościom dania (upselling - maksymalizacja zysku)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) formułuje wypowiedzi potrzebne do podtrzymania relacji z gościem w trakcie posiłku z użyciem zasad savoir-vivre	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) formułuje wypowiedź towarzyszącą podaniu gościom rachunku	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przedstawia ofertę karty dań i napojów.	a) na podstawie autorskiej karty menu lub dobrowolnie wybranej z zestawu kart przygotowanych przez komisję egzaminacyjną - przedstawia gościom nazwy dań, sposób ich przygotowania z uwzględnieniem ich preferencji i ewentualnych przeciwwskazań zdrowotnych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) wymienia rodzaje napojów gorących	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) wymienia alkohole mocne	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) wymienia metody tworzenia napojów mieszanych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) omawia podstawowe zasady doboru win do dań z uwzględnieniem oferty w karcie dań	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przekazuje pracownikom zasady budowania relacji z gośćmi.	a) omawia ideę gościnności połączonej z tradycją i przedstawia zasady wdrażania ich w praktyce	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) prezentuje zasady savoir-vivre ważne w pracy w restauracji	
	c) określa zasady obsługi gości VIP	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) omawia zasady protokołu dyplomatycznego w gastronomii	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) omawia różnice kulturowe w obsłudze gościa	
	f) omawia zasady etyki zawodowej w pracy w restauracji, w tym zasadę zachowania dyskrecji, poufności, tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) omawia sposoby reagowania w sytuacjach nietypowych (np.: nietypowe zamówienia, goście z alergiami, obsługa gości z ograniczeniami sprawności, goście przychodzący ze zwierzętami)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	h) przygotowuje listę postępowań i rozwiązań trudnych sytuacji w restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rekrutuje pracowników.	a) omawia sposoby sporządzania i możliwości wykorzystania opisu stanowiska pracy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) wymienia kryteria rekrutacji personelu restauracji z uwzględnieniem warunków wykonywanych zadań	
	c) formułuje zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) omawia przepisy prawa pracy w kontekście obowiązków i praw pracowników oraz obowiązków i praw pracodawcy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) tworzy ofertę pracy na stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera)	
	f) przeprowadza wstępną weryfikację ofert kandydatów do pracy i uzasadnia swój wybór	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) przeprowadza rozmowę rekrutacyjną.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Sporządza indywidualne plany rozwoju zawodowego pracowników.	a) formułuje informację dla pracowników dotyczącą standardów w restauracji (np. dotyczącą zasad wizerunku pracownika restauracji, wizerunku sali i estetyki w restauracji, elementów obsługi kelnerskiej, zasad savoir-vivre)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) wymienia kluczowe elementy indywidualnego planu rozwoju zawodowego pracowników i sposoby ich wykorzystywania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) opisuje podstawowe formy rozwoju zawodowego i ocenia ich efektywność	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	d) ustala czas i kryteria oceny	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje system oceny i motywacji.	a) omawia pozafinansowe sposoby motywowania pracowników	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) omawia kryteria oceny pracowników	
	c) prowadzi rozmowę motywacyjną z pracownikiem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d) formułuje motywujący komunikat/przekaz do pracowników przed ważną imprezą/obsługą ważnych gości	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) omawia sposoby wyłaniania i zarządzania talentami pracowników	
	f) opisuje sytuacje konfliktowe w zespole pracowniczym i przedstawia przykładowe rozwiązania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje własny rozwój zawodowy.	a) tworzy plan samorozwoju na 2 lata	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b) wymienia źródła wiedzy branżowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) omawia rolę staży zawodowych w pracy managera restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia wizerunek i rolę menadżera restauracji.	a) omawia elementy profesjonalnego wizerunku menadżera restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	b) charakteryzuje zadania, za które odpowiedzialny jest menadżer restauracji	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) omawia zasady komunikacji menadżera restauracji z gośćmi	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	d) omawia zasady współpracy z właścicielem restauracji	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Zarządzanie pracą restauracji
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12695
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Kierowanie pracą restauracji.
2. Organizowanie obsługi gości.
3. Zarządzanie personelem restauracji.
4. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki zarządzania restauracją badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w zarządzaniu restauracją,
- podstawowe umiejętności/kompetencje w zakresie zarządzania restauracją

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi:

a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 20

Do podanej liczby godzin usługi rozwojowej (40h) nie wliczają się przerwy. Zajęcia teoretyczne obejmują 12 h kursu, zajęcia praktyczne 24 h.

Godzina oznacza 45min (godzinę lekcyjną)

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Walidacja oraz certyfikacja przeprowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do ZSK jako podmiot walidujący oraz certyfikujący.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne (opracowanie biznesplanu) z zastosowaniem metody obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu ustrukturyzowanego.

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończonej usłudze dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

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	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	175,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	175,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	88,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	88,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Górnik

Profesjonalista. Człowiek wielu talentów, które prężnie rozwija i zaraża tym otoczenie. Inspiruje, motywuje.

Dyrektor/ Nauczyciel/Wykładowca/Egzaminator ZSK –Właściciel firmy szkoleniowej: Agencji Promocji Pracy i Reklamy „WSCHÓD” – od 2003 roku do chwili obecnej

Prezes/Nauczyciel/Wykładowca/ Egzaminator ZSK – „Akademia Kelnerska” - niepubliczna placówka kształcenia ustawicznego – od 2005 roku do chwili obecnej

Prezes –Krajowe Stowarzyszenie Kelnerów,

Koordynator - Ogólnopolski Klaster Środowiskowy - „Polscy Liderzy Gastronomii”

Praca na stanowiskach w gastronomii od 1990 - 2006 - Kelner, Kierownik Restauracji, Manager restauracji, Dyrektor restauracji, Szef gastronomii i technologii żywienia zbiorowego

Praca na stanowiskach eksperta i trenera w zawodach gastronomicznych; Kelner, Kucharz, Manager restauracji od 2003 - 2019

Od 2018 - Ekspert merytoryczny dla zawodu Kelner w Ministerstwie Turystyki i Sportu.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową w zawodzie barmana.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze zarządzania restauracją. Kod kwalifikacji w ZSK: 12695.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

ul. Szkolna 23
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Ul. Szkolna 23, 38-200 Jasło

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316