



GRZEGORZ GÓRNIK
AGENCJA
PROMOCJI PRACY i
REKLAMY
„WSCHÓD”

★★★★★ 4,9 / 5
107 ocen

Zarządzanie Pracą Restauracji - MANAGER RESTAURACJI

Numer usługi 2025/12/05/13527/3193507

📍 Międzybórz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 17.04.2026 do 19.04.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

147,06 PLN brutto/h

147,06 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Uzyskaniem kwalifikacji mogą być zainteresowani: - absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym, - absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim, - absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym, - absolwenci liceów ogólnokształcących, - studenci wyższych uczelni o profilu zarządzanie, - studenci wyższych uczelni o profilu marketing, - studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym, - studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym, - osoby posiadające kompetencje niepotwierdzone formalnymi kwalifikacjami, - osoby pragnące się przekwalifikować, - osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp., - osoby prowadzące agroturystykę, - nauczyciele przedmiotów zawodowych o profilach: marketing, zarządzanie, gastronomia, hotelarstwo, obsługa gości.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

15-04-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
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

Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych. Po uzyskaniu dodatkowych kwalifikacji z zakresu prowadzenia rachunkowości, dokumentacji oraz elementów prawa może również prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie gastronomii. Manager restauracji zarządza zespołem pracowników zajmujących się obsługą gości. Uznanie i potwierdzenie kompetencji egzaminem walidacyjnym ZSK i ZRK

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJI A. Promuje restaurację wśród grupy docelowej	- omawia sposoby promowania restauracji w mediach społecznościowych z uwzględnieniem działań w czasie rzeczywistym; - przygotowuje informacje promujące restaurację w mediach społecznościowych (posty, wybór zdjęć i filmów); - wymienia możliwe sposoby zachęcania gości do ponownego przyścia do restauracji.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
1. KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJI. B. Zarządza ofertą restauracji	przygotowuje i omawia ofertę imprez w restauracji z uwzględnieniem atrakcyjnej formy serwisu; - tworzy schemat karty prezentującej menu; - przygotowuje opis pozycji zawartych w karcie menu dla pracowników sali; - omawia strategię cenową przy budowaniu karty menu; - tworzy spójną wizję restauracji na bazie usług i serwisu (np. podając nazwę restauracji, hasło reklamowe, specjalność lokalu); - omawia rolę wizerunku personelu jako części oferty i charakteru restauracji lub wydarzenia; - omawia bieżące trendy w gastronomii; - przedstawia propozycje łączenia produktu gastronomicznego z usługą w ramach serwisu a la carte podnoszącą atrakcyjność restauracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1.KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJIA. C. Omawia zagadnienia sprzedażowo-marketingowe ważne w pracy w restauracji	- omawia techniki negocjacji (w tym technikę win-win) lub sprzedaży w kontekście długofalowych relacji z klientami, gośćmi i kontrahentami; - omawia sposoby aktywnego poszukiwania klientów biznesowych/grupowych; - omawia sposoby budowania lojalności klientów biznesowych i gości indywidualnych; - omawia sposoby pozyskania informacji na temat rynku w obszarze działania.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
1.KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJIA. D. Obsługuje specjalistyczne oprogramowanie w restauracji	- rozlicza sprzedaż restauracji; - sprawdza stany magazynowe; - przygotowuje zamówienia towarów, wyposażenia i usług.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
1.KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJIA. E. Planuje pracę restauracji	- omawia proces przejęcia obowiązków managera; - omawia płaszczyzny współpracy z szefem kuchni; - przedstawia biznesplan restauracji (w tym, między innymi: konkurencję, koszty, personel, analizę ryzyka i dochodowości); - przedstawia i omawia rozwiązania sytuacji niestandardowych w pracy restauracji; - przygotowuje ofertę sprzedażową krótkoterminową dla obiektu gastronomicznego, - przygotowuje ofertę długoterminową dla obiektu gastronomicznego, - analizuje koszty i przychody (okres do okresu) restauracji i planuje działania podnoszące rentowność firmy; - planuje czas pracy pracowników uwzględniając rezerwacje, organizację imprez itp.; - tworzy formularz planowania imprezy (karta zlecenia przyjęcia); - wypełnia formularz do zaplanowania imprezy (karta zlecenia przyjęcia); - tworzy wzór umowy z kontrahentem; - przydziela zadania pracownikom adekwatnie do przydzielonego rewiru.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
1.KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJIA. F. Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	- wymienia regulacje w zakresie prawa żywnościowego dotyczące gastronomii; - opisuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa osobom przebywającym w obiektach gastronomicznych; - opisuje zasady higieny obowiązujące pracowników restauracji	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2.Organizowanie obsługi gości. A. Stosuje metody obsługi gości 2.Organizowanie obsługi gości. B. Posługuje się językiem branżowym.	- omawia typy przyjęć zasiadanych i na stojąco organizowanych w restauracji i poza nią; - stosuje metody serwisu - francuską, rosyjską, niemiecką, angielską; - dobiera odpowiednie nakrycie stołowe (bielizna stołowa, zastawa) do menu. - stosuje formuły powitania i pożegnania gości zgodne z zasadami savoir-vivre; - formułuje wypowiedź polecającą gościom dania (upselling - maksymalizacja zysku); - formułuje wypowiedzi potrzebne do podtrzymania relacji z gościem w trakcie posiłku z użyciem zasad savoir-vivre; - formułuje wypowiedź towarzyszącą podaniu gościom rachunku.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
2.Organizowanie obsługi gości. C. Przedstawia ofertę karty dań i napojów	- przedstawia gościom nazwy dań, sposób ich przygotowania na podstawie karty menu i z uwzględnieniem ich preferencji i ewentualnych przeciwwskazań zdrowotnych (uprzejma prośba o określenie zestawu kart menu o zbliżonym stopniu trudności); - wymienia rodzaje napojów gorących; - wymienia alkohole mocne; - wymienia metody tworzenia napojów mieszanych; - omawia podstawowe zasady doboru win do dań z uwzględnieniem oferty w karcie dań.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
2.Organizowanie obsługi gości. D. Przekazuje pracownikom zasady budowania relacji z gośćmi	- omawia ideę gościnności połączonej z tradycją i przedstawia zasady wdrażania ich w praktyce; - prezentuje zasady savoir-vivre ważne w pracy w restauracji; - określa zasady obsługi gości VIP; - omawia zasady protokołu dyplomatycznego w gastronomii; - omawia różnice kulturowe w obsłudze gościa; - omawia zasady etyki zawodowej w pracy w restauracji, w tym zasadę zachowania dyskrecji, poufności, tajemnicy zawodowej; - omawia sposoby reagowania w sytuacjach nietypowych (np.: nietypowe zamówienia, goście z alergiami, obsługa gości z ograniczeniami sprawności, goście przychodzący ze zwierzęciem); - przygotowuje listę postępowań i rozwiązań trudnych sytuacji w restauracji.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
3. Zarządzanie personelem restauracji. A. Rekrutuje pracowników	omawia sposoby sporządzania i możliwości wykorzystania opisu stanowiska pracy; - wymienia kryteria rekrutacji personelu restauracji z uwzględnieniem warunków wykonywanych zadań; - formułuje zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy (np. : starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera); - omawia przepisy prawa pracy w kontekście obowiązków i praw pracowników oraz obowiązków i praw pracodawcy; - tworzy ofertę pracy na stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera); - przeprowadza wstępną weryfikację ofert kandydatów do pracy i uzasadnia swój wybór; - przeprowadza rozmowę rekrutacyjną. - 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); - wymienia kluczowe elementy indywidualnego planu rozwoju pracowników i sposoby ich wykorzystania; - opisuje podstawowe formy rozwoju zawodowego i ocenia ich efektywność; - ustala czas i kryteria oceny.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
3. Zarządzanie personelem restauracji B. sporządza indywidualne plany rozwoju pracowników		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
3. Zarządzanie personelem restauracji. C. Planuje system oceny i motywacji	- omawia pozafinansowe sposoby motywowania pracowników; - omawia kryteria oceny pracowników; - prowadzi rozmowę motywacyjną z pracownikiem; - formułuje motywujący komunikat/przekaz do pracowników przed ważną imprezą/obsługą ważnych gości; - omawia sposoby wyłaniania i zarządzania talentami pracowników; - opisuje sytuacje konfliktowe w zespole pracowniczym i przedstawia przykładowe rozwiązania.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
4. Doskonalenie umiejętności zawodowych. A. Planuje własny rozwój zawodowy	- tworzy plan samorozwoju na 2 lata; - wymienia źródła wiedzy branżowej; - omawia rolę staży zawodowych w pracy managera restauracji.	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
4. Doskonalenie umiejętności zawodowych. B. Omawia wizerunek i rolę menadżera restauracji	- omawia elementy profesjonalnego wizerunku menadżera restauracji; - charakteryzuje zadania, za które odpowiedzialny jest menadżer restauracji; - omawia zasady komunikacji menadżera restauracji z gośćmi; - omawia zasady współpracy z właścicielem restauracji.	Test teoretyczny
		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, ul. Piłsudskiego 37a, 24-100 Puławy, NIP: 7161555103, Regon:431426426
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy „WSCHÓD” - Grzegorz Górnik, ul. Piłsudskiego 37a, 24-100 Puławy, NIP: 7161555103, Regon:431426426

Program

34 h dydaktycznych - przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia (przerwy na żądanie uczestników)

Walidacje i Certyfikacje przeprowadza podmiot zewnętrzny

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe w dużym stopniu nastawionych na aktywność uczestników.

PROGRAM:

1. KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJI.

- Promowanie restauracji wśród grupy docelowej
- Zarządzanie ofertą restauracji
- Sprzedaż - marketing ważny w pracy w restauracji
- Obsługa specjalistycznego oprogramowania w restauracji
- Planowanie pracy restauracji
- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii

2.ORGANIZOWANIE OBSŁUGI GOŚCI

- Metody obsługi gości
- Stosowanie języka branżowego
- Przygotowywanie i przedstawianie oferty karty dań i napojów
- Zasady budowania relacji z gośćmi

3.ZARZĄDZANIE PERSONELEM RESTAURACJI

- Rekrutacja pracowników
- Sporządzanie indywidualnego planu rozwoju zawodowego pracowników
- Planowanie, system oceny i motywacji

4.DOSKONALENIE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

- Planowanie własnego rozwoju zawodowego

Wizerunek i rola managera restauracji

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJI. - Promowanie restauracji wśród grupy docelowej - Zarządzanie ofertą restauracji	Grzegorz Górnik	17-04-2026	13:00	15:30	02:30
2 z 20 Przerwa	Grzegorz Górnik	17-04-2026	15:30	15:45	00:15
3 z 20 KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJI. - Sprzedaż - marketing ważny w pracy w restauracji - Obsługa specjalistycznego oprogramowania w restauracji	Grzegorz Górnik	17-04-2026	15:45	18:00	02:15
4 z 20 Przerwa	Grzegorz Górnik	17-04-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 20 KIEROWANIE PRACĄ RESTAURACJI. - Planowanie pracy restauracji - Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii	Grzegorz Górnik	17-04-2026	18:15	20:00	01:45
6 z 20 ORGANIZOWANIE OBSŁUGI GOŚCI - Metody obsługi gości	Grzegorz Górnik	18-04-2026	08:00	10:15	02:15
7 z 20 Przerwa	Grzegorz Górnik	18-04-2026	10:15	10:30	00:15
8 z 20 ORGANIZOWANIE OBSŁUGI GOŚCI - Metody obsługi gości	Grzegorz Górnik	18-04-2026	10:30	13:30	03:00
9 z 20 Przerwa	Grzegorz Górnik	18-04-2026	13:30	13:45	00:15
10 z 20 ORGANIZOWANIE OBSŁUGI GOŚCI - Metody obsługi gości	Grzegorz Górnik	18-04-2026	13:45	15:45	02:00
11 z 20 ORGANIZOWANIE OBSŁUGI GOŚCI - Zasady budowania relacji z gośćmi	Grzegorz Górnik	18-04-2026	15:45	18:00	02:15
12 z 20 ORGANIZOWANIE OBSŁUGI GOŚCI - Stosowanie języka branżowego - Przygotowywanie i przedstawianie oferty karty dań i napojów	Grzegorz Górnik	19-04-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 20 ZARZĄDZANIE PERSONELEM RESTAURACJI - Rekrutacje pracowników	Grzegorz Górnik	19-04-2026	09:30	10:30	01:00
14 z 20 ZARZĄDZANIE PERSONELEM RESTAURACJI - Sporządzanie indywidualnego planu r o zwoju zawodowego pracowników	Grzegorz Górnik	19-04-2026	10:30	11:30	01:00
15 z 20 Przerwa	Grzegorz Górnik	19-04-2026	11:30	11:45	00:15
16 z 20 ZARZĄDZANIE PERSONELEM RESTAURACJI - Planowanie, system oceny i motywacji	Grzegorz Górnik	19-04-2026	11:45	12:45	01:00
17 z 20 DOSKONALENIE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH - Planowanie własnego rozwoju zawodowego	Grzegorz Górnik	19-04-2026	12:45	13:45	01:00
18 z 20 DOSKONALENIE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH- Wizerunek i rola manager a restauracji	Grzegorz Górnik	19-04-2026	13:45	14:45	01:00
19 z 20 Przerwa	Grzegorz Górnik	19-04-2026	14:45	15:00	00:15
20 z 20 Walidacja - Egzamin	-	19-04-2026	15:00	18:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,06 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,06 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Grzegorz Górnik

Dyrektor –Właściciel Agencji Promocji Pracy i Reklamy „WSCHÓD” od 2003r
Prezes –„Akademia Kelnerska” - niepubliczna placówka kształcenia ustawicznego.
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.

- „ Kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu"
- „Kurs Kelnerski – mistrzowski"
- „Kurs Barmański"
- „Kurs Sommelierski"
- „Kurs Hydrosommelierski"
- „Menager turystyki - realizacja imprez i usług turystycznych"
- „Kompetencje managerskie w procesie zmiany"
- „Zarządzanie zmianą w biznesie"
- „Podstawy Systemu Zarządzania Jakością ISO i dokumentowanie"

- „Recepcjonista - planowanie i realizacja usług w recepcji”
- „Podstawy przedsiębiorczości”

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

SKRYPTY SZKOLENIOWE, E - BOOK MANAGER RESTAURACJI

ZAPASKI

Warunki uczestnictwa

Kontakt z firmą szkoleniową przed podpisaniem umowy

Musi spełniać warunki i wymagania projektowe Operatora u którego będą składane dokumenty.

Informacje dodatkowe

Zapisy na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową,

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14)

Adres

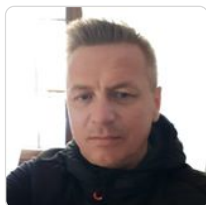
ul. Wrocławska 2
56-513 Międzybórz
woj. dolnośląskie

- Wyposażona i przystosowana sala - strefa obsługi gości/ strefa zarządzania personelem restauracji

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



GRZEGORZ GÓRNIK

E-mail akademiakelnarska@wp.pl

Telefon (+48) 502 465 547