



Akademia
Gastronomii EDYTA
OKROJ-
WIERZBICKA

★★★★★ 5,0 / 5

11 ocen

SZKOLENIE SKUTECZNE ZARZĄDZANIE W PRAKTYCE

Numer usługi 2026/02/09/170161/3318097

📍 Sopot / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 27.05.2026 do 29.05.2026

2 778,00 PLN brutto

2 258,54 PLN netto

115,75 PLN brutto/h

94,11 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do właścicieli firm, managerów, kierowników, liderów zespołów, oraz tych wszystkich, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności zarządzania ludźmi, budowania zaangażowania i wdrażania skutecznych strategii organizacyjnych w dynamicznym środowisku pracy.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	23
Data zakończenia rekrutacji	20-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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 uczestnika do samodzielnego zarządzania zespołem w branży gastronomicznej poprzez rozwój kompetencji z zakresu komunikacji, motywowania pracowników, delegowania zadań, standaryzacji pracy oraz budowania wizerunku pracodawcy. Uczestnik będzie gotowy do wdrażania nowoczesnych narzędzi zarządzania i skutecznego reagowania na wyzwania rynku pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje różnice pokoleniowe oraz ich wpływ na motywację i zaangażowanie pracowników. Organizuje działania z zakresu budowania marki pracodawcy i komunikacji wewnętrznej.	wskazuje cechy charakterystyczne pokoleń X, Y i Z,	Test teoretyczny
	identyfikuje wartości motywujące młodych pracowników,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie dostosowania komunikacji i stylu zarządzania do potrzeb różnych pokoleń.	Test teoretyczny
	definiuje pojęcie tożsamości organizacji,	Test teoretyczny
	wskazuje narzędzia PR do budowania relacji z pracownikami,	Test teoretyczny
Projektuje i wdraża elementy standaryzacji pracy w restauracji. Planuje i ocenia działania motywacyjne oraz systemy kar i nagród w zespole.	określa, co powinien zawierać dokument standaryzacyjny,	Test teoretyczny
	wymienia obszary, które należy standaryzować w restauracji,	Test teoretyczny
	uzasadnia korzyści wynikające ze standaryzacji pracy.	Test teoretyczny
	charakteryzuje psychologiczne narzędzia motywowania,	Test teoretyczny
	rozdziela typy pracowników pod kątem postawy i zaangażowania,	Test teoretyczny
	ocenia skuteczność systemów motywacyjnych w gastronomii.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje proces rekrutacji i adaptacji pracownika w zespole.	omawia etapy rozmowy rekrutacyjnej,	Test teoretyczny
	wskazuje elementy skutecznego wdrożenia nowego pracownika,	Test teoretyczny
	charakteryzuje rolę marki pracodawcy w rekrutacji.	Test teoretyczny
	wskazuje techniki delegowania zadań,	Test teoretyczny
Planuje działania zwiększające zaangażowanie i odpowiedzialność pracowników.	identyfikuje sposoby budowania poczucia odpowiedzialności,	Test teoretyczny
	uzasadnia znaczenie rozwoju pracowników jako czynnika motywacyjnego.	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 SKUTECZNE ZARZĄDZANIE W PRAKTYCE

GRUPA DOCELOWA: Szkolenie skierowane jest do właścicieli firm, managerów, kierowników, liderów zespołów, oraz tych wszystkich, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności zarządzania ludźmi, budowania zaangażowania i wdrażania skutecznych strategii organizacyjnych w dynamicznym środowisku pracy.

WARUNKI ORGANIZACYJNE: szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA: szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **24 godziny** (3 dni po 8 godzin). Podział godzin: **24 godziny teoretyczne** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Dzień I / 09:00 - 17:00 / 8h

- Różnice pokoleniowe – pokolenia X, Y, Z na rynku pracy
- Jak przekuć wiedzę o pokoleniach w sukces, strategię firmy i zysk?
- Wartości motywujące młodych pracowników i budujące ich zaangażowanie
- Public Relations jako zarządzanie komunikacją pomiędzy marką a jejownikami
- Jak zbudować markę, w której pracownicy chcą pracować?
- Budowanie tożsamości organizacji
- Narzędzia do budowania relacji z pracownikami i ich otoczeniem
- Podstawy kreowania wizerunku – postrzeganie Ciebie i Twojej firmy
- Zarządzanie budowaniem osobowości i persony dla Twojej firmy
- Świadome budowanie autorytetu w zespole poprzez system wartości
- Klasyfikacje, czynniki i budowanie strategii firmy
- Dostosowanie się do zmian w zarządzaniu dzięki nowym trendom i zmianom na rynku pracy
- Zarządzanie przeszłość – teraźniejszość – przyszłość: jak nie przegapić sukcesu!
- Jak zarządzać zaletami i wadami konkurencji, swoimi i naszej firmy
- Kompleksowe zarządzanie jakością
- Kaizen – znaczenie terminu, cel, działania
- Zespół pracowników, kiedy może działać więcej? Wady i zalety.

Dzień II / 09:00 - 17:00 / 8h

- Expose właściciela/managera jako najważniejsze narzędzie w zarządzaniu
- Wartości firmy
- Zachowania, których nie będziemy tolerować
- Postawy i zachowania, które będziemy doceniać
- Dobór współpracowników i nauka bezwzględnego egzekwowania expose
- Standaryzacja pracy restauracji
- Wykształcenie nawyku
- Podstawowe cele i zalety standaryzacji
- Czym jest jakość?
- Co powinien zawierać dokument standaryzacyjny?
- Co należy standaryzować w restauracji?
- System kar i nagród w restauracji
- Jak motywować pracowników?
- Zestaw psychologicznych narzędzi szefa
- Jak rozróżnić i radzić sobie z „narzekaczem” i „marudą”
- Zasady rozmowy z „narzekaczem” i z pracownikiem, który popełnił błąd
- Targowanie szefowskie – sztuka ustępstw i dawania satysfakcji
- Rozwiązywanie sytuacji kryzysowych

Dzień III / 09:00 - 17:00 / 8h

- Jak zbudować zaangażowany zespół?
- Możliwości rozwoju jako dodatkowy motywator
- Delegowanie zadań jako istotny czynnik rozwoju firmy
- Dostrzeganie potencjału i talentu
- Jak zbudować zaangażowanie i poczucie samodzielności oraz odpowiedzialności u pracowników?
- Regulamin firmy i sposoby jego egzekwowania
- Rola Opiekuna jako narzędzie do szybkiego osiągnięcia efektywności
- Rozmowa rekrutacyjna – krok po kroku
- Wprowadzenie pracownika do pracy
- Marka pracodawcy – kluczowy czynnik skuteczności rekrutacji
- Atrakcyjny pracodawca to coś więcej niż atrakcyjne wynagrodzenie
- Sytuacja rynku pracy – nie taka straszna, jak ją malują

- Organizacja pracy jako kluczowy czynnik rekrutacji
- Gdzie szukać pracowników? Sprawdzone kanały
- Tworzenie atrakcyjnej oferty pracy
- Sposoby na praktyczną weryfikację umiejętności kandydatów
- Test wiedzy wewnętrzny

WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

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	2 778,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 258,54 PLN
Koszt osobogodziny brutto	115,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	94,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Grabianowski

Specjalizacja:
Zarządzanie i przywództwo

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10

81-841 Sopot

woj. pomorskie

Akademia Gastronomii mieści się w Sopocie przy ul. Broniewskiego 10. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Kurt

E-mail biuro@agastromii.pl

Telefon (+48) 571 515 558