



ZARZĄDZANIE KONFLIKTAMI W ZESPOLE

Numer usługi 2026/02/12/207768/3330704

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

187,19 PLN cena rynkowa ⓘ

ELITEGASTRO
SMAK BIZNESU
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 28.02.2026 do 08.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / PR
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do: • menadżerów • kierowników • właścicieli firm • osób zarządzających zespołami wykonawczymi i podwykonawcami. Warunkiem udziału jest doświadczenie w pracy zespołowej oraz pełnienie funkcji związanej z organizacją i nadzorem pracy. Usługa skierowana do uczestników programu Sąddeckie Bony Szkoleniowe II
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	26-02-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	50
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

Celem usługi jest kompleksowe przygotowanie uczestników do samodzielnego, świadomego i skutecznego zarządzania konfliktami w zespołach poprzez rozwój wiedzy, umiejętności komunikacyjnych i mediacyjnych oraz kompetencji przywódczych.

Po zakończeniu szkolenia uczestnik:
diagnozuje przyczyny i dynamikę konfliktów w zespole,
dobiera adekwatne strategie reagowania,
buduje kulturę współpracy i odpowiedzialności w zespole,
stosuje komunikację asertywną i konstruktywną informację zwrotną.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje przyczyny i skutki konfliktów w zespole.	Wskazuje źródła konfliktów oraz opisuje ich wpływ na funkcjonowanie zespołu.	Test teoretyczny
Rozumie mechanizmy psychologiczne konfliktu.	Opisuje rolę emocji oraz etapy eskalacji konfliktu.	Test teoretyczny
Stosuje odpowiednie techniki komunikacji w sytuacjach trudnych.	Prowadzi rozmowę zgodnie z zasadami komunikacji asertywnej.	Test teoretyczny
Wykorzystuje podstawowe zasady mediacji w zespole.	Przeprowadza rozmowę mediacyjną zgodnie z przedstawioną strukturą.	Test teoretyczny
Wdraża działania zapobiegające konfliktom w zespole	Opracowuje ogólne zasady współpracy i reagowania na napięcia.	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?

Program

Moduł 1 (6 h) – Specyfika konfliktów w zespole

- Charakterystyka środowiska pracy
- Typowe źródła sporów
- Koszty organizacyjne konfliktów
- Analiza realnych przypadków uczestników

Moduł 2 (8 h) – Mechanizmy psychologiczne konfliktu

- Emocje i percepcja w konflikcie
- Etapy eskalacji
- Style reagowania na konflikt
- Autodiagnoza stylu uczestnika

Moduł 3 (10 h) – Komunikacja w sytuacjach trudnych

- Komunikacja asertywna
- Informacja zwrotna korygująca
- Model rozmowy interwencyjnej

Moduł 4 (10 h) – Mediacja i negocjacje w zespole

- Struktura mediacji krok po kroku
- Neutralność i kontrola procesu
- Wypracowanie zobowiązań
- Symulacje rozmów mediacyjnych

Moduł 5 (6 h) – Konflikty międzybranżowe

- Odpowiedzialność kontraktowa a relacje
- Rozmowy w sytuacji presji czasu
- Zarządzanie roszczeniami

Moduł 6 (6 h) – Prewencja konfliktów i budowanie kultury współpracy

- Jasne zasady pracy
- Delegowanie odpowiedzialności
- System komunikacji w zespole
- Standardy reagowania na napięcia

Moduł 7 (4 h) – Warsztat wdrożeniowy

- Analiza indywidualnych przypadków uczestników
- Opracowanie planu działań dla własnego zespołu
- Podsumowanie i ewaluacja

Usługa realizowana jest w formule zdalnej synchronicznej (online w czasie rzeczywistym), umożliwiającej bezpośrednią interakcję uczestników z trenerem.

Zajęcia prowadzone są z wykorzystaniem platformy do wideokonferencji MEET, zapewniającej:

- transmisję obrazu i dźwięku w czasie rzeczywistym,
- możliwość udostępniania ekranu,
- czat,
- udostępnianie materiałów szkoleniowych,
- rejestrację obecności.

Organizator zapewnia:

- dostęp do platformy szkoleniowej,
- wsparcie techniczne przed i w trakcie szkolenia,
- materiały szkoleniowe w formie elektronicznej,
- harmonogram zajęć wraz z linkiem dostępowym,
- monitorowanie frekwencji uczestników (raport logowań),
- możliwość konsultacji z trenerem w trakcie zajęć.

4. Organizacja zajęć online

Szkolenie realizowane jest w blokach dydaktycznych (po kilka godzin dziennie), z uwzględnieniem:

- przerw technicznych i regeneracyjnych,
- symulacji rozmów w podpokojach,
- aktywizujących metod dydaktycznych.

Podczas zajęć wykorzystywane są:

- prezentacje multimedialne,
- ćwiczenia interaktywne,
- studia przypadków,
- odgrywanie ról,
- ankiety online,
- tablice wirtualne.

Warunkiem ukończenia szkolenia jest udział w minimum 80% godzin dydaktycznych oraz realizacja zadań warsztatowych.

Zajęcia odbywają się w godzinach dydaktycznych 1 godzina = 45 minut

Przerwy nie wliczając się w czas trwania szkolenia.

Walidacja efektów uczenia się będzie realizowana w formie testu pisemnego przygotowanego przez osobę prowadzącą usługę rozwojową. Test składa się z pytań zamkniętych wraz z kluczem odpowiedzi, dlatego nie wymaga od osoby oceniającej specjalistycznych kwalifikacji w dziedzinie objętej szkoleniem. Oceny testów dokona pracownik Dostawcy Usługi, posiadający kompetencje organizacyjne, doświadczenie w zarządzaniu procesami oraz umiejętności w zakresie rzetelnej weryfikacji wyników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 43

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 43 MODUŁ 1	MARIUSZ LEBDA	28-02-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	28-02-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 43 MODUŁ 1	MARIUSZ LEBDA	28-02-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	28-02-2026	12:15	12:30	00:15
5 z 43 MODUŁ 1	MARIUSZ LEBDA	28-02-2026	12:30	14:00	01:30
6 z 43 MODUŁ 2	MARIUSZ LEBDA	01-03-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	01-03-2026	10:30	10:45	00:15
8 z 43 MODUŁ 2	MARIUSZ LEBDA	01-03-2026	10:45	12:15	01:30
9 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	01-03-2026	12:15	12:45	00:30
10 z 43 MODUŁ 2	MARIUSZ LEBDA	01-03-2026	12:45	14:15	01:30
11 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	01-03-2026	14:15	14:30	00:15
12 z 43 MODUŁ 2	MARIUSZ LEBDA	01-03-2026	14:30	16:00	01:30
13 z 43 MODUŁ 3	MARIUSZ LEBDA	02-03-2026	16:00	17:30	01:30
14 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	02-03-2026	17:30	17:45	00:15
15 z 43 MODUŁ 3	MARIUSZ LEBDA	02-03-2026	17:45	19:15	01:30
16 z 43 MODUŁ 3	MARIUSZ LEBDA	03-03-2026	16:00	17:30	01:30
17 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	03-03-2026	17:30	17:45	00:15
18 z 43 MODUŁ 3	MARIUSZ LEBDA	03-03-2026	17:45	19:15	01:30
19 z 43 MODUŁ 3	MARIUSZ LEBDA	04-03-2026	16:00	17:45	01:45
20 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	04-03-2026	17:45	18:00	00:15
21 z 43 MODUŁ 4	MARIUSZ LEBDA	04-03-2026	18:00	19:30	01:30
22 z 43 MODUŁ 4	MARIUSZ LEBDA	05-03-2026	16:00	17:30	01:30
23 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	05-03-2026	17:30	17:45	00:15
24 z 43 MODUŁ 4	MARIUSZ LEBDA	05-03-2026	17:45	19:15	01:30
25 z 43 MODUŁ 4	MARIUSZ LEBDA	06-03-2026	16:00	17:30	01:30
26 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	06-03-2026	17:30	17:45	00:15
27 z 43 MODUŁ 4	MARIUSZ LEBDA	06-03-2026	17:45	19:15	01:30
28 z 43 MODUŁ 5	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	09:00	10:30	01:30
29 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 43 MODUŁ 5	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	10:45	12:15	01:30
31 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	12:15	12:45	00:30
32 z 43 MODUŁ 5	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	12:45	14:45	02:00
33 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	14:45	15:00	00:15
34 z 43 MODUŁ 6	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	15:00	15:45	00:45
35 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	07-03-2026	15:45	16:00	00:15
36 z 43 MODUŁ 6	MARIUSZ LEBDA	08-03-2026	09:00	10:30	01:30
37 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	08-03-2026	10:30	10:45	00:15
38 z 43 MODUŁ 6	MARIUSZ LEBDA	08-03-2026	10:45	12:30	01:45
39 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	08-03-2026	12:30	13:00	00:30
40 z 43 MODUŁ 7	MARIUSZ LEBDA	08-03-2026	13:00	14:15	01:15
41 z 43 PRZERWA	MARIUSZ LEBDA	08-03-2026	14:15	14:30	00:15
42 z 43 MODUŁ 7	MARIUSZ LEBDA	08-03-2026	14:30	15:45	01:15
43 z 43 Walidacja	-	08-03-2026	15:45	16:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MARIUSZ LEBDA

Ponad 20 lat doświadczenia w gastronomii – od bufetowego i kelnera po kierownika sali i menadżera.

Przeszedł przez wszystkie szczeble gastronomicznej hierarchii, dzięki czemu zna tę branżę od podszewki.

Jego kariera to historia konsekwencji, pasji i doskonałej znajomości realiów codziennej pracy w lokalu.

Ciągła praca z ludźmi udoskonaliła w nim do perfekcji radzenie sobie ze stresem oraz nauczyła jak skutecznie walczyć z konfliktami wśród pracowników oraz w relacji pracownik - przełożony. Opracował efektywne sposoby rozwiązywania sporów i zapobiegania im w przyszłości. Nie obce są mu techniki mediacji i negocjacji. Każdą narrację potrafi doprowadzić do zadawalającego zakończenia dla każdej ze stron.

Doświadczenie zdobywał w barach, restauracjach, hotelach, domach weselnych i pensjonatach. Od lat z powodzeniem zarządza zespołami, optymalizuje procesy operacyjne i wprowadza rozwiązania, które realnie zwiększają rentowność lokali. Jako menadżer pracuje nie tylko z ludźmi, ale też na liczbach – bo wie, że gastronomia to nie tylko smak, lecz także matematyka i precyzja.

Absolwent technikum gastronomicznego, posiada unikalne połączenie wiedzy praktycznej i analitycznego podejścia.

Najlepiej czuje się w analizie finansowej, kontroli kosztów oraz planowaniu sprzedaży.

To on stoi za wieloma skutecznymi rozwiązaniami w zakresie food costu i zarządzania magazynami, które przełożyły się na wzrost zysków w restauracjach jego klientów.

Brał czynny udział w otwarciu sześciu restauracji

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia:

- dostęp do platformy szkoleniowej,
- wsparcie techniczne przed i w trakcie szkolenia,
- materiały szkoleniowe w formie elektronicznej,
- harmonogram zajęć wraz z linkiem dostępowym,
- możliwość konsultacji z trenerem w trakcie zajęć.

Informacje dodatkowe

Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.

Usługa szkoleniowa jest zwolniona z VAT ze zgodnie z podstawą prawną: Stosownie do treści § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 roku w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień zwolnione od podatku od towarów i usług są usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych, oraz świadczenie usług i dostawa towarów ściśle z tymi usługami związane.

Warunki techniczne

Wymagania techniczne po stronie uczestnika

Uczestnik powinien posiadać:

- komputer/laptop (rekomendowany) lub tablet z kamerą i mikrofonem,
- stabilne łącze internetowe (min. 5 Mb/s),
- zainstalowaną lub dostępną przez przeglądarkę platformę szkoleniową,
- możliwość korzystania z kamery podczas ćwiczeń warsztatowych,
- dostęp do poczty elektronicznej.

Nie rekomenduje się uczestnictwa wyłącznie z poziomu telefonu komórkowego (ograniczenia funkcjonalne przy pracy warsztatowej).

Kontakt



MARIUSZ LEBDA

E-mail mar-leb@wp.pl

Telefon (+48) 795 781 898