



GastroInvest Group  
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

19 ocen

## Szkolenie pn. "Czystość, która Buduje Wizerunek – Szkolenie Housekeeping: Zielone Standardy Służby Pięter"

Numer usługi 2026/02/19/155899/3347278

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 11.05.2026 do 12.05.2026

3 550,00 PLN brutto

3 550,00 PLN netto

197,22 PLN brutto/h

197,22 PLN netto/h

140,63 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Turystyka i hotelarstwo

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do pracowników działu służby pięter, pokojowych, osób sprzątających oraz kierowników i koordynatorów housekeeping w obiektach hotelowych i turystycznych. Uczestnikami mogą być zarówno osoby rozpoczynające pracę w dziale utrzymania czystości, jak i pracownicy z doświadczeniem, którzy chcą rozwijać kompetencje w zakresie standardów jakości, organizacji pracy oraz wdrażania zielonych procedur w housekeeping.

### Minimalna liczba uczestników

3

### Maksymalna liczba uczestników

10

### Data zakończenia rekrutacji

30-04-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

18

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji pracowników służby pięter w zakresie organizacji pracy, utrzymania wysokich standardów czystości oraz wdrażania zielonych procedur w housekeeping. Uczestnicy uczą się efektywnego

wykorzystania środków i zasobów, planowania sprzętania, kontroli jakości oraz współpracy zespołowej, co pozwala podnosić wizerunek obiektu i ograniczać negatywny wpływ działalności na środowisko.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje pracę w dziale służby pięter zgodnie ze standardami jakości	omawia zasady planowania pracy, ergonomii oraz współpracy z innymi działami	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje procedury utrzymania czystości w obiekcie	opisuje etapy sprzętania jednostek mieszkalnych oraz standardy kontroli jakości	Wywiad swobodny
Uczestnik dobiera środki i narzędzia pracy w sposób efektywny	wyjaśnia zasady doboru chemii, racjonalnego dozowania oraz zarządzania bielizną i frotte	Wywiad swobodny
Uczestnik kontroluje jakość pracy i przygotowanie pokoi do sprzedaży	omawia zasady sprawdzania jednostek, przekazywania informacji zwrotnej i dopuszczania pokoi	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje zielone standardy w housekeeping	opisuje działania ograniczające zużycie zasobów, segregację odpadów oraz świadome wykorzystanie materiałów	Wywiad swobodny
Uczestnik wspiera organizację pracy zespołu	omawia podstawy motywowania pracowników, podział obowiązków i rolę lidera	Wywiad swobodny
Uczestnik zarządza zasobami działu	opisuje kontrolę stanów magazynowych, raporty zużycia oraz planowanie zakupów	Wywiad swobodny

## 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 pn. "Czystość, która Buduje Wizerunek – Szkolenie Housekeeping: Zielone Standardy Służby Pięter"

Czas trwania szkolenia: 2 dni (18 godzin dydaktycznych)

Godziny zajęć: 08:00 – 17:00 (z uwzględnieniem przerw)

Odbiorcy szkolenia:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działu służby pięter, pokojowych, osób sprzątających oraz kierowników i koordynatorów housekeeping w obiektach hotelowych i turystycznych. Uczestnikami mogą być zarówno osoby rozpoczynające pracę w dziale utrzymania czystości, jak i pracownicy z doświadczeniem, którzy chcą rozwijać kompetencje w zakresie standardów jakości, organizacji pracy oraz wdrażania zielonych procedur w housekeeping.

**DZIEŃ 1 (9 godzin):**

### Rola służby pięter w obiekcie

- znaczenie housekeeping dla wizerunku i jakości usług
- współpraca z innymi działami
- wpływ czystości na opinie Gości

### 2. Organizacja pracy działu

- codzienna organizacja pracy
- ergonomia i tempo pracy
- zdrowe nawyki pracy

### 3. Środki, narzędzia i zasoby

- chemia hotelowa i jej dobór
- racjonalne dozowanie i ograniczanie zużycia
- zarządzanie bielizną i frotte

### 4. Procedury housekeeping

- standardy sprzątnia jednostek mieszkalnych
- doczyszczanie i sprzątnie cykliczne
- planowanie i kontrola wykonania

### 5. Kontrola jakości

- sprawdzanie jednostek mieszkalnych
- dopuszczanie pokoi do sprzedaży
- informacja zwrotna dla pracowników

**DZIEŃ 2 (9 godzin):**

### 6. Zielony housekeeping w praktyce

- ograniczanie zużycia środków i materiałów
- segregacja odpadów
- komunikacja działań ekologicznych

## 7. Zarządzanie zespołem

- struktura działu i zakres obowiązków
- ustalanie składu zespołu
- rola lidera w utrzymaniu standardów

## 8. Motywowanie i rozwój pracowników

- szkolenia personelu
- omawianie błędów i budowanie dobrych nawyków
- komunikacja w trudnych sytuacjach

## 9. Zarządzanie zasobami i kosztami

- kontrola stanów magazynowych
- raporty zużycia
- planowanie zakupów w duchu zrównoważonym

## 10. Standard obiektu i sytuacje trudne

- kategoryzacja obiektu a housekeeping
- trudni Goście i trudne rozmowy
- rola lidera w budowaniu jakości i wizerunku

### Minimalne wymagania wobec uczestników:

Szkolenie przeznaczone jest dla osób pracujących w dziale służby piętér lub planujących podjęcie pracy w housekeeping w obiektach hotelowych i turystycznych. Wymagana jest gotowość do udziału w zajęciach warsztatowych dotyczących organizacji pracy, standardów utrzymania czystości oraz wdrażania zielonych procedur.

### Warunki organizacyjne

Podczas części edukacyjnej **szkoleniowiec** prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne. **Validator nie uczestniczy w części edukacyjnej**, lecz przeprowadza ocenę efektów uczenia się w ramach części walidacyjnej.

### Walidacja efektów uczenia się obejmuje:

#### → Część teoretyczna (10 minut na uczestnika)

- **Wywiad swobodny** – przeprowadzany indywidualnie z każdym uczestnikiem. Walidacja w formie wywiadu swobodnego odbędzie się ostatniego dnia szkolenia i potrwa około 10 minut na uczestnika. Pozostali uczestnicy będą walidowani po zakończeniu części merytorycznej szkolenia. Wywiad służy weryfikacji poziomu przyswojonej wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych zgodnie z ustalonymi kryteriami.
- Validator dokumentuje przebieg wywiadu w protokole oraz przygotowuje raport z oceny przekazywany uczestnikom drogą elektroniczną.

W celu zapewnienia obiektywności walidacji, validator stosuje ustrukturyzowane metody oceny zgodnie z określonymi kryteriami weryfikacji. Ocena przeprowadzana jest zgodnie z kartą usługi i nie wpływa na wyniki w sposób subiektywny.

**Udogodnienia dla osób niepełnosprawnych** – Obiekt zapewnia udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowane do ich potrzeb w zakresie dostępności i komfortu.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Rola służby pięter w obiekcie	Marta Kozicka	11-05-2026	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 15</b> Przerwa	Marta Kozicka	11-05-2026	10:00	10:15	00:15
<b>3 z 15</b> Organizacja pracy działu	Marta Kozicka	11-05-2026	10:15	12:30	02:15
<b>4 z 15</b> Środki, narzędzia i zasoby	Marta Kozicka	11-05-2026	12:30	13:30	01:00
<b>5 z 15</b> Przerwa obiadowa	Marta Kozicka	11-05-2026	13:30	14:15	00:45
<b>6 z 15</b> Procedury housekeeping	Marta Kozicka	11-05-2026	14:15	15:30	01:15
<b>7 z 15</b> Kontrola jakości	Marta Kozicka	11-05-2026	15:30	17:00	01:30
<b>8 z 15</b> Zielony housekeeping w praktyce	Marta Kozicka	12-05-2026	08:00	10:00	02:00
<b>9 z 15</b> Przerwa	Marta Kozicka	12-05-2026	10:00	10:15	00:15
<b>10 z 15</b> Zarządzanie zespołem	Marta Kozicka	12-05-2026	10:15	12:30	02:15
<b>11 z 15</b> Motywowanie i rozwój pracowników	Marta Kozicka	12-05-2026	12:30	13:30	01:00
<b>12 z 15</b> Przerwa obiadowa	Marta Kozicka	12-05-2026	13:30	14:15	00:45
<b>13 z 15</b> Zarządzanie zasobami i kosztami	Marta Kozicka	12-05-2026	14:15	15:30	01:15
<b>14 z 15</b> Standard obiektu i sytuacje trudne	Marta Kozicka	12-05-2026	15:30	16:50	01:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 15 Walidacja	-	12-05-2026	16:50	17:00	00:10

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	197,22 PLN
Koszt osobogodziny netto	197,22 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marta Kozicka

Z branżą HoReCa związana od ponad 20 lat – hotelarz z wieloletnią praktyką operacyjną i managerską w obiektach o zróżnicowanym standardzie. Doświadczenie zawodowe zdobywała w wielu działach hotelowych, co pozwala jej kompleksowo rozumieć funkcjonowanie obiektu oraz rolę służby piętter w budowaniu jakości usług i wizerunku hotelu.

Absolwentka Wyższej Szkoły Handlu i Usług w Poznaniu oraz Wyższej Szkoły Handlowej we Wrocławiu, magister manager hotelarstwa, trener biznesu, coach i specjalista ds. szkoleń.

Kompetencje kierownicze rozwijała m.in. w OST Gromada\*\*\*, PHH Hotel MOXY by Marriott\*\*\*, Hotel Moderno\*\*\*\* oraz Hotel City Park\*\*\*\*\*. Obecnie pełni funkcję Housekeeping Manager w butikowym Hotelu Blow Up Hall\*\*\*\*\* w Poznaniu.

Specjalizuje się w ergonomii pracy, organizacji zespołów służby piętter oraz wdrażaniu procedur, standardów i zasad postępowania wspierających efektywność oraz wysoką jakość usług. W pracy szkoleniowej koncentruje się na praktycznym zastosowaniu wiedzy, budowaniu relacji w zespole oraz rozwijaniu świadomości jakości i odpowiedzialnego wykorzystania zasobów w housekeeping.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie elektronicznej oraz materiały warsztatowe wykorzystywane podczas zajęć. Materiały wspierają realizację programu szkolenia i umożliwiają samodzielne wykorzystanie zdobytej wiedzy w praktyce po jego zakończeniu.

## Adres

ul. Targowa 3/204  
35-064 Rzeszów  
woj. podkarpackie

Szkolenie realizowane będzie w przestrzeni szkoleniowej obiektu, wyposażonej w niezbędne zaplecze techniczne i organizacyjne, umożliwiające realizację zajęć teoretycznych i warsztatowych zgodnie z programem szkolenia.

## Kontakt



**ŁUKASZ MAZIARSKI**

**E-mail** lukasz.maziarski@wp.pl

**Telefon** (+48) 722 095 364