



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

36 ocen

Szkolenie pn. "Bezpieczeństwo Gości w Praktyce – Standardy Reagowania w HoReCa"

Numer usługi 2026/02/19/155899/3347815

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 15.06.2026 do 16.06.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

277,78 PLN brutto/h

277,78 PLN netto/h

187,50 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Turystyka i hotelarstwo

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do pracowników obiektów hotelowych, gastronomicznych i turystycznych mających bezpośredni kontakt z gośćmi, w tym recepcji, gastronomii, housekeeping, SPA, działów eventowych oraz kadry managerskiej. Uczestnikami mogą być także osoby chcące rozwijać kompetencje w zakresie reagowania w sytuacjach nagłych, podnoszenia standardów bezpieczeństwa oraz jakości obsługi w branży HoReCa.

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 branży HoReCa w zakresie reagowania na nagłe sytuacje zdrowotne z udziałem gości i personelu. Uczestnicy uczą się oceny sytuacji, właściwych działań operacyjnych,

współpracy zespołowej oraz wykorzystania wyposażenia obiektu, co wspiera podnoszenie standardów bezpieczeństwa i jakości obsługi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozpoznaje sytuacje nagłe z udziałem gości i personelu	omawia przykłady zdarzeń zdrowotnych oraz zasady reagowania w obiekcie	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik ocenia stan osoby wymagającej pomocy	opisuje etapy oceny wstępnej i podejmowania działań	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje standardy reagowania zespołu HoReCa	omawia zasady współpracy zespołu i komunikacji w sytuacjach kryzysowych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik wykorzystuje wyposażenie obiektu w sytuacjach nagłych	opisuje zastosowanie apteczek, AED i środków ochrony	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik prowadzi działania wspierające bezpieczeństwo gościa	omawia postępowanie w wybranych zdarzeniach zdrowotnych	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik komunikuje się z gościem i świadkami zdarzenia	opisuje sposoby minimalizowania stresu i przekazywania informacji	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik działa zgodnie ze standardami bezpieczeństwa obiektu	omawia zasady dokumentowania zdarzeń i współpracy ze służbami	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie pn. "Bezpieczeństwo Gości w Praktyce – Standardy Reagowania w HoReCa"

Czas trwania szkolenia: 2 dni (18 godzin dydaktycznych)

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

Odbiorcy szkolenia:

Szkolenie skierowane jest do pracowników obiektów hotelowych, gastronomicznych i turystycznych mających bezpośredni kontakt z gośćmi, w tym recepcji, gastronomii, housekeeping, SPA, działów eventowych oraz kadry managerskiej. Uczestnikami mogą być także osoby chcące rozwijać kompetencje w zakresie reagowania w sytuacjach nagłych, podnoszenia standardów bezpieczeństwa oraz jakości obsługi w branży HoReCa.

DZIEŃ 1 (9 godzin):

1. Rola bezpieczeństwa w standardzie obsługi

- znaczenie reagowania w pracy z gościem
- odpowiedzialność zespołu HoReCa
- aspekty prawne działań w sytuacjach nagłych

2. Organizacja działań w sytuacji nagłej

- kontakt ze służbami i schemat wezwania pomocy
- bezpieczeństwo własne i zespołu
- współpraca ze świadkami zdarzenia

3. Ocena sytuacji i stanu osoby

- wstępna ocena stanu poszkodowanego
- rozpoznawanie stanów przejściowych i patologicznych
- komunikacja z gościem w kryzysie

4. Wyposażenie i środki ochrony

- wyposażenie apteczek w obiekcie
- środki ochrony osobistej
- wykorzystanie sprzętu w praktyce

5. Postępowanie w typowych zdarzeniach

- krwawienia, rany i urazy
- oparzenia i amputacje
- ćwiczenia scenariuszowe

DZIEŃ 2 (9 godzin):

6. Utrata przytomności i stany zagrożenia

- postępowanie z osobą nieprzytomną
- rozpoznawanie stanów zagrożenia życia
- współpraca zespołu w działaniach

7. Reagowanie w zatrzymaniu krążenia

- algorytm działań u dorosłych
- wykorzystanie AED
- współpraca zespołowa podczas zdarzenia

8. Sytuacje nagłe u dzieci

- reagowanie przy zadławieniu
- postępowanie w zatrzymaniu krążenia u dzieci
- komunikacja z opiekunami

9. Inne zdarzenia zdrowotne

- reakcje alergiczne i wstrząs anafilaktyczny
- drgawki i epilepsja
- minimalizowanie stresu i emocji

10. Gotowość operacyjna zespołu

- scenariusze zdarzeń w obiekcie HoReCa
- analiza działań i rekomendacje
- budowanie standardów reagowania w obiekcie

Minimalne wymagania wobec uczestników:

Wymagana jest gotowość do udziału w zajęciach warsztatowych obejmujących ćwiczenia scenariuszowe oraz pracę z wyposażeniem wykorzystywanym podczas szkolenia.

Warunki organizacyjne

Podczas części edukacyjnej **szkoleniowiec** prowadzi szkolenie, przekazuje wiedzę, nadzoruje ćwiczenia i warsztaty praktyczne.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje :

- **Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie** - walidacja w formie testu odbędzie się ostatniego dnia szkolenia i potrwa 10 minut. Test weryfikuje poziom przyswojonej wiedzy zgodnie z ustalonymi kryteriami.

Do wybranej metody walidacji nie jest potrzebny walidator, ponieważ uczestnicy dostają link do wypełnienia testu

Walidacja zostanie przeprowadzona w formie cyfrowej, z wykorzystaniem urządzeń mobilnych. Każdy uczestnik na czas trwania walidacji będzie miał zapewniony dostęp do urządzenia mobilnego umożliwiającego samodzielne rozwiązanie testu. Wynik testu generowany jest automatycznie przez system po jego zakończeniu, co zapewnia obiektywność i przejrzystość oceny.

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Rola bezpieczeństwa w standardzie obsługi	Mateusz Mokrzycki	15-06-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 15 Przerwa	Mateusz Mokrzycki	15-06-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 15 Organizacja działań w sytuacji nagłej	Mateusz Mokrzycki	15-06-2026	10:15	12:30	02:15
4 z 15 Ocena sytuacji i stanu osoby	Mateusz Mokrzycki	15-06-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Przerwa obiadowa	Mateusz Mokrzycki	15-06-2026	13:30	14:15	00:45
6 z 15 Wyposażenie i środki ochrony	Mateusz Mokrzycki	15-06-2026	14:15	15:30	01:15
7 z 15 Postępowanie w typowych zdarzeniach	Mateusz Mokrzycki	15-06-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Utrata przytomności i stany zagrożenia	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	08:00	10:00	02:00
9 z 15 Przerwa	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	10:00	10:15	00:15
10 z 15 Reagowanie w zatrzymaniu krążenia	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	10:15	12:30	02:15
11 z 15 Sytuacje nagłe u dzieci	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	12:30	13:30	01:00
12 z 15 Przerwa obiadowa	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	13:30	14:15	00:45
13 z 15 Inne zdarzenia zdrowotne	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	14:15	15:30	01:15
14 z 15 Gotowość operacyjna zespołu	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	15:30	16:50	01:20
15 z 15 Walidacja	Mateusz Mokrzycki	16-06-2026	16:50	17:00	00:10

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	277,78 PLN
Koszt osobogodziny netto	277,78 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Mokrzycki

Ratownik Medyczny, magister Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego, z wieloletnim doświadczeniem zdobytym w Szpitalnym Oddziale Ratunkowym oraz w Zespołach Ratownictwa Medycznego. Od ponad 14 lat zajmuje się edukacją w zakresie reagowania w sytuacjach nagłych, prowadząc szkolenia dla różnych grup zawodowych, w tym pracowników branży usługowej i obiektów HoReCa.

Realizował szkolenia dla dużych instytucji publicznych i firm, m.in. ministerstw, ZUS oraz międzynarodowych korporacji takich jak Lufthansa, L'Oréal, LG, Pratt & Whitney czy Nestlé. Specjalizuje się w przekazywaniu praktycznych umiejętności reagowania w zdarzeniach zdrowotnych, pracy zespołowej w sytuacjach kryzysowych oraz wykorzystaniu wyposażenia ratunkowego w środowisku pracy.

Jest twórcą materiałów edukacyjnych i projektów popularyzujących wiedzę z zakresu reagowania w sytuacjach nagłych, a także aktywnym edukatorem w mediach społecznościowych, gdzie prowadzi jedno z największych w Polsce profili edukacyjnych prowadzonych przez ratowników medycznych. Pracownik akademicki prowadzący zajęcia z zakresu pierwszej pomocy na uczelni wyższej oraz ambasador kampanii #PKOdziedziom promującej edukację w zakresie postępowania w zadławieniu u dzieci.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

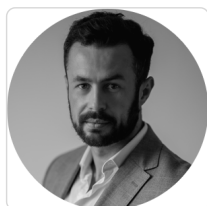
Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe w formie elektronicznej oraz materiały warsztatowe wykorzystywane podczas zajęć. Materiały wspierają realizację programu szkolenia i umożliwiają samodzielne wykorzystanie zdobytej wiedzy w praktyce po jego zakończeniu.

Adres

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

Szkolenie realizowane będzie w przestrzeni szkoleniowej zapewnionej przez wykonawcę, przygotowanej do prowadzenia zajęć teoretycznych i praktycznych. Miejsce wyposażone jest w zaplecze umożliwiające realizację ćwiczeń scenariuszowych oraz pracę ze specjalistycznym sprzętem szkoleniowym wykorzystywanym podczas zajęć.

Kontakt



ŁUKASZ MAZIARSKI

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364