



GastroInvest Group
Łukasz Maziarski

★★★★★ 5,0 / 5

27 ocen

Szkolenie pn. "Gościnność w Rytmie Mazur – Procedury, Sezonowość i Funkcjonowanie Obiektu w Nurcie Zero Waste"

Numer usługi 2026/03/03/155899/3375232

📍 Ogonki

📄 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 01.06.2026 do 02.06.2026

3 800,00 PLN brutto

3 800,00 PLN netto

211,11 PLN brutto/h

211,11 PLN netto/h

284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do właścicieli oraz pracowników obiektów gastronomicznych i turystycznych funkcjonujących na terenie Mazur, którzy odpowiadają za organizację pracy, jakość obsługi Gościa oraz codzienne funkcjonowanie operacyjne przedsiębiorstwa.

Usługa dedykowana jest zespołom obejmującym zarówno kadre zarządzającą, jak i personel operacyjny – w szczególności właścicieli, pracowników biurowych, osoby odpowiedzialne za sprzedaż i kontakt z Gościem, kucharzy oraz personel zaplecza gastronomicznego.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

25-05-2026

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

Usługa pn. "Gościnność w Rytmie Mazur – Procedury, Sezonowość i Funkcjonowanie Obiektu w Nurcie Zero Waste" przygotowuje uczestników do samodzielnego analizowania organizacji pracy obiektu HoReCa funkcjonującego w warunkach sezonowości regionu Mazur oraz wdrażania rozwiązań zwiększających jakość obsługi Gościa i efektywność operacyjną. Uczestnicy nabywają umiejętność tworzenia procedur i checklist, usprawniania współpracy zespołu oraz ograniczania strat w oparciu o zasady zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: Rozumie zasady organizacji pracy obiektu HoReCa w warunkach sezonowości oraz znaczenie procedur i standardów obsługi.	omawia znaczenie organizacji pracy w sezonowości	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje elementy procedur i checklist stanowiskowych,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	rozdziela standardy obsługi,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	opisuje zasady zero waste.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
UMIEJĘTNOŚCI: Stosuje rozwiązania organizacyjne i podejmuje decyzje operacyjne.	analizuje sytuacje operacyjne,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	dobiera działania w obsłudze Gościa,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje rozwiązania organizacyjne,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	identyfikuje błędy operacyjne.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje właściwe działania zespołowe,	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE: Współpracuje z zespołem i odpowiada za jakość obsługi.	dobiera sposób komunikacji w sytuacjach operacyjnych,
rozpoznaje odpowiedzialność za jakość obsługi.		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

Tytuł szkolenia: "Gościnność w Rytmie Mazur – Procedury, Sezonowość i Funkcjonowanie Obiektu w Nurcie Zero Waste"

Czas trwania: 2 dni / 18 godzin zegarowych

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

Grupa docelowa: Szkolenie skierowane jest do właścicieli oraz pracowników obiektów gastronomicznych i turystycznych funkcjonujących na terenie Mazur, którzy odpowiadają za organizację pracy, jakość obsługi Gościa oraz codzienne funkcjonowanie operacyjne przedsiębiorstwa.

Usługa dedykowana jest zespołom obejmującym zarówno kadrę zarządzającą, jak i personel operacyjny – w szczególności właścicieli, pracowników biurowych, osoby odpowiedzialne za sprzedaż i kontakt z Gościem, kucharzy oraz personel zaplecza gastronomicznego.

Dzień 1 (9 godzin)

08:00 – 10:00 | Mazury jako doświadczenie – specyfika Gościa i sezonowość regionu (TEORIA)

- profil Gościa odwiedzającego region mazurski,
- sezon wysoki i okresy mniejszego obłożenia – różnice organizacyjne,
- budowanie autentyczności miejsca w oparciu o region.

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15–12:30 Ścieżka Gościa w obiekcie – analiza punktów krytycznych jakości (TEORIA + ELEMENTY ANALIZY)

- identyfikacja etapów kontaktu z Gościem,
- analiza momentów wpływających na ocenę obiektu,
- eliminowanie luk komunikacyjnych między stanowiskami.

12:30–13:30 Procedury operacyjne – budowanie czytelnych zasad (TEORIA)

- elementy skutecznej procedury stanowiskowej,
- podział odpowiedzialności i zakres kompetencji,
- ograniczanie dublowania obowiązków.

13:30–14:00 – Przerwa obiadowa

14:00–17:00 Warsztat – tworzenie checklist stanowiskowych (PRAKTYKA)

- opracowanie checklist dnia operacyjnego,

- checklisty przygotowania do sezonu wysokiego,
- checklisty kontroli jakości i reagowania na sytuacje niestandardowe.

Dzień 2 (9 godzin)

08:00–10:00 Funkcjonowanie obiektu w nurcie zero waste (TEORIA)

- ograniczanie strat operacyjnych,
- odpowiedzialne gospodarowanie zasobami,
- rola zespołu w działaniach proekologicznych.

10:00 – 10:15 | Przerwa

10:15–12:00 Zielone procedury operacyjne (PRAKTYKA)

- planowanie zużycia zasobów,
- racjonalne gospodarowanie materiałami i surowcami,
- ograniczanie strat i nadwyżek operacyjnych.

12:00–13:30 Sezon wysoki i okresy spokoju – organizacja pracy (TEORIA + ANALIZA)

- przygotowanie obiektu do wzmożonego ruchu,
- utrzymanie efektywności w okresach niższego obłożenia,
- dostosowanie zespołu do zmiennej dynamiki pracy.

13:30 – 14:00 | Przerwa obiadowa

14:00–15:30 Spójność zespołu i przepływ informacji (PRAKTYKA)

- zasady komunikacji między stanowiskami,
- odpowiedzialność operacyjna,
- budowanie jednolitego standardu obsługi.

15:30–16:50 Projekt końcowy – Standard Mazurskiej Gościnności (PRAKTYKA)

- opracowanie zestawu procedur obiektu,
- stworzenie checklist stanowiskowych,
- wypracowanie zasad działania w nurcie zero waste.

16:50 – 17:00 | Walidacja efektów uczenia się

- test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznym
- potwierdzenie nabycia kompetencji

Warunki organizacyjne:

Szkolenie ma charakter grupowy i realizowane jest w formie stacjonarnej. Obejmuje ono **18 godzin zegarowe** i jest realizowane w ciągu 2 dni (08:00–17:00 dziennie, z uwzględnieniem przerw). Przerwy (kawowe i obiadowa) są **wliczane w czas trwania szkolenia**, zgodnie z zasadami obowiązującymi w Bazie Usług Rozwojowych.

Czas trwania części teoretycznej i praktycznej:

Szkolenie ma charakter mieszany i obejmuje zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne.

- **Część teoretyczna: ok. 9 godzin zegarowych** – prezentacje, omówienie zagadnień, analiza przykładów,
- **Część praktyczna: ok. 9 godzin zegarowych** – warsztaty, ćwiczenia, opracowywanie procedur, symulacje.

Zajęcia odbywają się w sali konferencyjnej funkcjonującego obiektu hotelowego, przystosowanej do prowadzenia szkoleń i warsztatów edukacyjnych. Przestrzeń spełnia obowiązujące normy BHP oraz zapewnia odpowiednie warunki techniczne i organizacyjne do realizacji części teoretycznej i warsztatowej.

Sala wyposażona jest w stanowiska szkoleniowe, sprzęt multimedialny (projektor, ekran, nagłośnienie), dostęp do Internetu oraz zaplecze sanitarne. Układ sali umożliwi zarówno pracę indywidualną, jak i zespołową, z uwzględnieniem ćwiczeń praktycznych oraz pracy na rzeczywistych danych operacyjnych obiektu HoReCa.

Szkolenie prowadzone jest przez trenera posiadającego doświadczenie w zakresie organizacji pracy obiektów gastronomiczno-turystycznych, wdrażania procedur operacyjnych oraz budowania standardów funkcjonowania w branży HoReCa. Posiada on praktykę w pracy z kadrą zarządzającą i zespołami operacyjnymi, wspierając obiekty w porządkowaniu procesów, poprawie komunikacji wewnętrznej oraz wdrażaniu zasad odpowiedzialnego zarządzania zasobami.

Program obejmuje zajęcia teoretyczne i warsztatowe z zastosowaniem aktywnych metod nauczania, takich jak analiza przypadków, ćwiczenia organizacyjne, praca nad realnymi procedurami obiektu oraz symulacje sytuacji operacyjnych związanych z sezonowością i funkcjonowaniem w nurcie zero waste.

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych bezpośrednio powiązanych z programem szkolenia, w tym:

- skrypt szkoleniowy obejmujący zagadnienia organizacji pracy obiektu, sezonowości oraz zasad zero waste,
- wzory procedur operacyjnych i checklist stanowiskowych,
- narzędzia wspierające analizę ścieżki Gościa i podział odpowiedzialności,
- zestaw dobrych praktyk w zakresie zielonego funkcjonowania obiektu,
- certyfikat potwierdzający pozytywne ukończenie szkolenia zawierający opis osiągniętych efektów uczenia się.

Zajęcia odbywają się w godzinach 08:00–17:00, z uwzględnieniem przerw. Program koncentruje się na praktycznym uporządkowaniu organizacji pracy obiektu gastronomiczno-turystycznego funkcjonującego w warunkach sezonowości regionu Mazur. Wspiera budowanie czytelnych procedur i checklist stanowiskowych, usprawnienie współpracy zespołu oraz wdrażanie zasad funkcjonowania w nurcie zero waste. Celem jest zwiększenie spójności operacyjnej, ograniczenie strat organizacyjnych i wzmocnienie standardu mazurskiej gościnności.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje :

Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie - Walidacja efektów uczenia się realizowana jest w formie testu teoretycznego z wynikiem generowanym automatycznie.

Test ma charakter sytuacyjny i obejmuje pytania zamknięte (jednokrotnego i wielokrotnego wyboru) oraz zadania typu case study, w których uczestnik wybiera właściwe działania w sytuacjach operacyjnych związanych z obsługą Gościa i organizacją pracy obiektu.

Test weryfikuje w szczególności:

- rozumienie zasad organizacji pracy i standardów obsługi,
- umiejętność analizy sytuacji operacyjnych,
- dobór właściwych działań w kontekście obsługi Gościa i pracy zespołu.

Walidacja przeprowadzana jest w formie cyfrowej.

Uczestnicy korzystają z własnych urządzeń (smartfon lub laptop). W przypadku ich braku organizator zapewnia odpowiednią liczbę urządzeń umożliwiających samodzielne rozwiązanie testu przez każdego uczestnika.

Wynik testu generowany jest automatycznie po jego zakończeniu.

Po zakończeniu walidacji generowany jest raport wynikowy zawierający poziom poprawnych odpowiedzi oraz zakres kompetencji wymagających dalszego rozwoju.

Udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami:

Obiekt zapewnia dostępność architektoniczną i organizacyjną dla osób z niepełnosprawnościami. Istnieje możliwość zapewnienia dodatkowego wsparcia – w tym indywidualnych materiałów, asysty oraz dostosowania formy przekazu do potrzeb uczestników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Mazury jako doświadczenie – specyfika Gościa i sezonowość regionu	ŁUKASZ MAZIARSKI	01-06-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 14 Przerwa kawowa	ŁUKASZ MAZIARSKI	01-06-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 14 Ścieżka Gościa w obiekcie – analiza punktów krytycznych jakości	ŁUKASZ MAZIARSKI	01-06-2026	10:15	12:30	02:15
4 z 14 Procedury operacyjne – budowanie czytelnych zasad	ŁUKASZ MAZIARSKI	01-06-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 14 Przerwa obiadowa	ŁUKASZ MAZIARSKI	01-06-2026	13:30	14:00	00:30
6 z 14 Warsztat – tworzenie checklist stanowiskowych	ŁUKASZ MAZIARSKI	01-06-2026	14:00	17:00	03:00
7 z 14 Funkcjonowanie obiektu w nurcie zero waste	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	08:00	10:00	02:00
8 z 14 Przerwa kawowa	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	10:00	10:15	00:15
9 z 14 Zielone procedury operacyjne	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	10:15	12:00	01:45
10 z 14 Sezon wysoki i okresy spokoju – organizacja pracy	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	12:00	13:30	01:30
11 z 14 Przerwa obiadowa	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 14 Spójność zespołu i przepływ informacji	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	14:00	15:30	01:30
13 z 14 Projekt końcowy – Standard Mazurskiej Gościnności	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	15:30	16:50	01:20
14 z 14 Walidacja efektów uczenia się	ŁUKASZ MAZIARSKI	02-06-2026	16:50	17:00	00:10

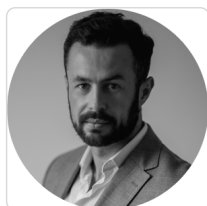
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	211,11 PLN
Koszt osobogodziny netto	211,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ŁUKASZ MAZIARSKI

Absolwent Akademii Górniczo Hutniczej w Krakowie. Menedżer i dyrektor z ponad 18 letnim doświadczeniem m.in Stary Browar Rzeszowski – największy Browar restauracyjny w Polsce, Hotel Bristol***** w Rzeszowie, Hotel Pod Wawelem *** w Krakowie, CupCake Corner Bakery, Coffee Brothers, Restauracja Cherubino, Restauracja Galicyjska, Restauracja Wierzynek. Swoją przygodę z branżą hotelarsko gastronomiczną rozpoczął jako kelner w sieci restauracji Sphinx dwukrotnie wygrywając konkurs na najlepszego sprzedawcę wśród kelnerów w całej Polsce. Założyciel i pomysłodawca oprogramowania POS Solutions dla małych przedsiębiorstw gastronomicznych. Doradca firmom, uczy i wspiera menedżerów i pracowników w ich rozwoju, korzystając z własnych doświadczeń menedżerskich. Doskonale łączy wiedzę teoretyczną z praktyką biznesową.

Specjalizuje się w sprzedaży i negocjacjach handlowych; przywództwie i zarządzaniu zespołem; komunikacji i asertywności; budowaniu relacji z klientem; zarządzaniu strategicznym, rentowności prowadzonych przedsiębiorstw. Uwielbia modele biznesowe, które można skalować. Właściciel w firmie szkoleniowo doradczej GastroInvest Group, pomagającej restauratorom i hotelarzom osiągać wyższe zyski i satysfakcję z prowadzenia biznesu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych bezpośrednio powiązanych z programem szkolenia, w tym:

- skrypt szkoleniowy obejmujący zagadnienia strategicznej obecności HoReCa w mediach społecznościowych, budowania wizerunku marki oraz planowania komunikacji promocyjnej,
- wzory planów komunikacji i harmonogramów publikacji,
- checklisty operacyjne wspierające profesjonalne prowadzenie mediów społecznościowych,
- zestaw podstawowych wskaźników do analizy skuteczności działań promocyjnych,
- certyfikat potwierdzający pozytywne ukończenie szkolenia zawierający opis osiągniętych efektów uczenia się.

Adres

ul. Giżycka 35

11-600 Ogonki

woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie realizowane jest stacjonarnie, w sali konferencyjnej zlokalizowanej na terenie obiektu hotelowego, przystosowanej do prowadzenia zajęć edukacyjnych i warsztatowych. Przestrzeń szkoleniowa zapewnia odpowiednie warunki do realizacji części teoretycznej oraz ćwiczeń praktycznych z wykorzystaniem sprzętu multimedialnego. Sala wyposażona jest w stoły szkoleniowe, miejsca siedzące dla uczestników, sprzęt audiowizualny, dostęp do Internetu oraz zaplecze techniczne i sanitarne. Układ sali umożliwia zarówno pracę indywidualną, jak i zespołową, zgodnie z założeniami programu szkolenia.

Obiekt spełnia obowiązujące wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy oraz standardy właściwe dla branży HoReCa, zapewniając komfortowe i profesjonalne warunki do prowadzenia zajęć.

Kontakt



ŁUKASZ MAZIARSKI

E-mail lukasz.maziarski@wp.pl

Telefon (+48) 722 095 364