



HOUSE OF IMPACT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

540 ocen

Nowoczesne zarządzanie zespołem w gastronomii – komunikacja, rozwiązywanie konfliktów i transformacja cyfrowa

Numer usługi 2026/03/09/175925/3390111

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 19.04.2026 do 27.04.2026

8 610,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

215,25 PLN brutto/h

175,00 PLN netto/h

118,13 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Informatyka i telekomunikacja / Programowanie

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej, w szczególności właścicieli lokali gastronomicznych, menedżerów, kierowników zmiany oraz liderów zespołów. Usługa dedykowana jest również pracownikom zespołów gastronomicznych odpowiedzialnym za współpracę zespołową, organizację pracy oraz wdrażanie nowych rozwiązań technologicznych w miejscu pracy.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie komunikacji wewnątrzzespołowej, skutecznego zarządzania konfliktami oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych wspierających funkcjonowanie i rozwój działalności gastronomicznej.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

30

Data zakończenia rekrutacji

18-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji uczestników w zakresie skutecznej komunikacji wewnętrzzespołowej, rozwiązywania sytuacji konfliktowych oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych wspierających funkcjonowanie i zarządzanie w branży gastronomicznej. Uczestnicy zdobędą wiedzę i praktyczne umiejętności pozwalające na usprawnienie współpracy w zespole, efektywne reagowanie na konflikty oraz wdrażanie wybranych rozwiązań z zakresu transformacji cyfrowej w codziennej pracy lokalu gastronomicznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie znaczenie skutecznej komunikacji w zespole gastronomicznym	Wskazuje kluczowe elementy skutecznej komunikacji w zespole	Test teoretyczny
	Rozpoznaje bariery komunikacyjne występujące w pracy zespołowej	Test teoretyczny
	Uczestnik identyfikuje zasady związane z użytkowaniem narzędzi cyfrowych	Test teoretyczny
	Dobiera odpowiedni styl komunikacji do sytuacji i odbiorcy	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje techniki komunikacji w pracy zespołowej	Stosuje zasady komunikacji zadaniowej i empatycznej w zespole	Test teoretyczny
	Reaguje konstruktywnie na trudne sytuacje komunikacyjne	Test teoretyczny
	Przekazuje informacje w sposób jasny i zrozumiały	Test teoretyczny
Uczestnik identyfikuje i rozwiązuje sytuacje konfliktowe w zespole	Rozpoznaje źródła konfliktów w środowisku pracy	Test teoretyczny
	Dobiera odpowiednie metody rozwiązywania konfliktów	Test teoretyczny
	Proponuje działania wspierające budowanie współpracy w zespole	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie rolę narzędzi cyfrowych w funkcjonowaniu lokalu gastronomicznego	Wskazuje przykłady narzędzi cyfrowych wspierających zarządzanie w gastronomii	Test teoretyczny
	Identyfikuje obszary działalności lokalu, które mogą być usprawnione dzięki rozwiązaniom cyfrowym	Test teoretyczny
	Opisuje korzyści wynikające z wdrażania rozwiązań cyfrowych w pracy zespołu	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

Plan usługi – Komunikacja wewnątrzzespołowa, zarządzanie konfliktami i transformacja cyfrowa w gastronomii

Czas trwania szkolenia: 4 dni

Godziny szkolenia: 10:00–20:00

Każdego dnia przewidziane są 3 przerwy 15-minutowe oraz 1 przerwa 30-minutowa.

Dzień 1 – Podstawy komunikacji w zespole gastronomicznym

10:00–11:30 – Wprowadzenie do szkolenia oraz znaczenie komunikacji w pracy zespołowej

11:30–11:45 – **Przerwa (15 min)**

11:45–13:15 – Style komunikacji w zespole i ich wpływ na współpracę

13:15–13:30 – **Przerwa (15 min)**

13:30–15:00 – Bariery komunikacyjne w środowisku gastronomicznym

15:00–15:30 – **Przerwa (30 min)**

15:30–17:00 – Techniki skutecznego przekazywania informacji w zespole

17:00–17:15 – **Przerwa (15 min)**

17:15–20:00 – Warsztaty komunikacyjne – ćwiczenia i analiza sytuacji zespołowych

Dzień 2 – Zarządzanie konfliktami w zespole

10:00–11:30 – Źródła konfliktów w pracy zespołowej w gastronomii

11:30–11:45 – **Przerwa (15 min)**

11:45–13:15 – Typy konfliktów i ich wpływ na funkcjonowanie zespołu

13:15–13:30 – **Przerwa (15 min)**

13:30–15:00 – Metody rozwiązywania konfliktów w środowisku pracy

15:00–15:30 – **Przerwa (30 min)**

15:30–17:00 – Techniki mediacji i komunikacji w sytuacjach konfliktowych

17:00–17:15 – **Przerwa (15 min)**

17:15–20:00 – Warsztaty – analiza przypadków i symulacje sytuacji konfliktowych

Dzień 3 – Transformacja cyfrowa w gastronomii

10:00–11:30 – Wprowadzenie do transformacji cyfrowej w branży gastronomicznej

11:30–11:45 – **Przerwa (15 min)**

11:45–13:15 – Narzędzia cyfrowe wspierające zarządzanie lokalem gastronomicznym

13:15–13:30 – **Przerwa (15 min)**

13:30–15:00 – Cyfrowe rozwiązania wspierające komunikację i organizację pracy zespołu

15:00–15:30 – **Przerwa (30 min)**

15:30–17:00 – Wdrażanie nowych technologii w działalności gastronomicznej

17:00–17:15 – **Przerwa (15 min)**

17:15–20:00 – Warsztaty – analiza przykładów wdrożeń i dobrych praktyk

Dzień 4 – Integracja kompetencji i zastosowanie w praktyce

10:00–11:30 – Budowanie efektywnej współpracy w zespole gastronomicznym

11:30–11:45 – **Przerwa (15 min)**

11:45–13:15 – Zarządzanie komunikacją i konfliktem w codziennej pracy zespołu

13:15–13:30 – **Przerwa (15 min)**

13:30–15:00 – Wykorzystanie narzędzi cyfrowych w organizacji pracy zespołu

15:00–15:30 – **Przerwa (30 min)**

15:30–17:00 – Opracowanie dobrych praktyk komunikacji i współpracy w zespole

17:00–17:15 – **Przerwa (15 min)**

17:15–18:00 – Podsumowanie szkolenia, weryfikacja wiedzy

18:00 - 20:00 - Walidacja końcowa

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Dzień 1 – Podstawy komunikacji w zespole gastronomicznym	SEBASTIAN FIGAT	19-04-2026	10:00	20:00	10:00
2 z 5 Dzień 2 – Zarządzanie konfliktami w zespole	SEBASTIAN FIGAT	20-04-2026	10:00	20:00	10:00
3 z 5 Dzień 3 – Transformacja cyfrowa w gastronomii	SEBASTIAN FIGAT	26-04-2026	10:00	20:00	10:00
4 z 5 Dzień 4 – Integracja kompetencji i zastosowanie w praktyce	SEBASTIAN FIGAT	27-04-2026	10:00	18:00	08:00
5 z 5 Walidacja końcowa	SEBASTIAN FIGAT	27-04-2026	18:00	20:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 610,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	215,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

ADAM PECYNA

Absolwent renomowanych uczelni takich jak Uniwersytet Gdański na wydziale Politologii, oraz Wyższej szkoły Bankowej na wydziale Ekonomii ze specjalizacją zarządzania i sprzedaży. Adam Pecyna jest cenionym ekspertem z zakresu psychologii sprzedaży, zarządzania, oraz budowania zespołów który swoją wiedzę od wielu lat wykorzystuje w praktyce do pomocy przedsiębiorstwom w rozwoju i poprawy efektywności. Przechodził stanowiska od przedstawiciela handlowego, przez managera, oraz dyrektora. Zarządzał i był odpowiedzialny za budowę zespołów nawet do 80 pracowników. Pracował między innymi w branżach takich jak hotelarska, gastronomiczna, rozwój osobisty, oraz e-learning. Trener-wykładowca na kursach, oraz szkoleniach sprzedaży i zarządzania od ponad 7 lat. Pomaga wielu firmom analizować efektywność ich rozwiązań i procesów biznesowych.



2 z 2

SEBASTIAN FIGAT

Sebastian to doświadczony manager gastronomii, specjalizujący się w optymalizacji procesów, sprzedaży eventowej oraz wdrażaniu nowoczesnych technologii, w tym sztucznej inteligencji, w branży HoReCa. Swoją karierę rozpoczął jako kelner, przechodząc przez kolejne szczeble aż do roli managera zarządzającego w prestiżowych lokalach, takich jak Baila Show & Dining, Browar Warszawski czy Blue Cactus. Dzięki doświadczeniu w sprzedaży eventów osiągnął rekordowe wyniki, generując przychody na poziomie ponad 6 mln zł rocznie. Sebastian ukończył certyfikowany kurs Business Programme AI w Ecadeo Jakuba Roskosza, co pozwoliło mu skutecznie wdrażać rozwiązania AI zwiększające rentowność restauracji. Ukończył Akademię Teatralną im. Aleksandra Zelwerowicza w Warszawie na kierunku aktorstwo dramatyczne. Posiada także certyfikaty Managera Gastronomii HorArt HoReCa Academy Poland, kurs mediacji PARP oraz występów publicznych. Specjalizuje się w zwiększaniu obrotu firm i podnoszeniu efektywności operacyjnej poprzez optymalizację procesów. Swoją wiedzę przekłada również na szkolenia w innych branżach, pokazując uniwersalność sztucznej inteligencji oraz swoich umiejętności mediacyjnych i sprzedażowych. Jego podejście łączy strategiczne zarządzanie, skuteczną sprzedaż i innowacyjne technologie, czyniąc go jednym z najbardziej wszechstronnych ekspertów w optymalizacji biznesu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Każdy z uczestników otrzymuje dedykowane materiały szkoleniowe (komplet książek w formie papierowej)

Adres

ul. Giordana Bruna 9/35

02-594 Warszawa

woj. mazowieckie

Sala w restauracji

Kontakt



JACEK JASKÓLSKI

E-mail jacek@houseofimpact.co

Telefon (+48) 698 691 309