



GastroInvest Group  
Łukasz Maziarski

★★★★★ 4,9 / 5

43 oceny

## Szkolenie pn. „Nowoczesne Zarządzanie Hotelem – Zrównoważone i Ekologiczne Standardy Obsługi Gościa oraz Organizacji Pracy Obiektu”

Numer usługi 2026/03/09/155899/3390383

- 📍 Myślibórz
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 18:00 h
- 📅 15.06.2026 do 16.06.2026

4 800,00 PLN brutto  
4 800,00 PLN netto  
266,67 PLN brutto/h  
266,67 PLN netto/h  
284,58 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do właścicieli obiektów noclegowych, kadry zarządzającej oraz pracowników recepcji odpowiedzialnych za obsługę gościa i organizację pracy hotelu. Program rozwija kompetencje w zakresie nowoczesnego zarządzania obiektem, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, ekologicznych standardów funkcjonowania oraz racjonalnego gospodarowania zasobami. Uczestnicy poznają rozwiązania wspierające świadomą obsługę gościa i budowanie nowoczesnego, odpowiedzialnego wizerunku obiektu noclegowego.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	6
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	18
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji uczestników w zakresie prowadzenia nowoczesnej obsługi gościa oraz świadomego zarządzania obiektem noclegowym w oparciu o zasady zrównoważonego rozwoju, ekologiczne standardy funkcjonowania obiektów turystycznych, racjonalne gospodarowanie zasobami oraz optymalizację procesów operacyjnych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady nowoczesnej i zrównoważonej obsługi gościa w obiekcie noclegowym.	Opisuje elementy profesjonalnej obsługi gościa, identyfikuje działania wpływające na pozytywne doświadczenie gościa oraz charakteryzuje znaczenie jakości usług w hotelarstwie.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
<p>Charakteryzuje standardy funkcjonowania nowoczesnego hotelu.</p> <p>Charakteryzuje zasady zrównoważonego i odpowiedzialnego funkcjonowania obiektu noclegowego.</p> <p>Charakteryzuje zasady organizacji pracy w obiekcie noclegowym.</p> <p>Charakteryzuje zasady racjonalnego gospodarowania zasobami w działalności hotelowej.</p>	<p>Opisuje zasady profesjonalnej komunikacji z gościem, identyfikuje czynniki wpływające na satysfakcję gości oraz charakteryzuje rolę obsługi w budowaniu reputacji obiektu.</p> <p>Opisuje działania związane z racjonalnym gospodarowaniem zasobami, identyfikuje proekologiczne praktyki w hotelarstwie oraz charakteryzuje ich znaczenie dla funkcjonowania obiektu.</p> <p>Opisuje elementy sprawnej organizacji pracy hotelu, identyfikuje znaczenie standaryzacji procesów oraz charakteryzuje zasady współpracy zespołu.</p> <p>Opisuje obszary generujące niepotrzebne koszty, identyfikuje sposoby optymalizacji wykorzystania materiałów i wyposażenia oraz charakteryzuje działania wspierające efektywność obiektu.</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p> <p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
Charakteryzuje podstawowe zasady świadomego zarządzania obiektem noclegowym.	Opisuje elementy wpływające na efektywność funkcjonowania hotelu, identyfikuje dobre praktyki organizacyjne oraz charakteryzuje działania wspierające stabilne funkcjonowanie obiektu.	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

**Czas trwania szkolenia: 2 dni (18 godzin zegarowe)**

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

**Odbiorcy szkolenia :** Szkolenie skierowane jest do właścicieli obiektów noclegowych, kadry zarządzającej oraz pracowników recepcji odpowiedzialnych za obsługę gościa i organizację pracy hotelu. Program rozwija kompetencje w zakresie nowoczesnego zarządzania obiektem, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju, ekologicznych standardów funkcjonowania oraz racjonalnego gospodarowania zasobami. Uczestnicy poznają rozwiązania wspierające świadomą obsługę gościa i budowanie nowoczesnego, odpowiedzialnego wizerunku obiektu noclegowego.

## DZIEŃ 1 (9 godzin)

**DZIEŃ 1 (9 godzin)**

### 1. Nowoczesne hotelarstwo i zmieniające się oczekiwania gości

- nowe trendy w obsłudze gościa i funkcjonowaniu obiektów noclegowych
- rosnące znaczenie odpowiedzialnej turystyki i ekologii w hotelarstwie
- wpływ jakości obsługi na konkurencyjność obiektu

### 2. Świadoma obsługa gościa jako element strategii biznesowej hotelu

- budowanie pozytywnych doświadczeń gości
- znaczenie profesjonalnej komunikacji z gościem
- rola obsługi w kształtowaniu reputacji obiektu

### 3. Personalizacja usług i budowanie relacji z gośćmi

- dopasowanie usług do potrzeb różnych grup gości
- tworzenie indywidualnego doświadczenia pobytu
- budowanie lojalności i powracalności gości

### 4. Zrównoważone podejście do obsługi gościa w hotelu

- wprowadzanie ekologicznych praktyk w codziennej obsłudze
- komunikowanie działań proekologicznych gościom
- budowanie wizerunku odpowiedzialnego obiektu

### 5. Efektywna organizacja pracy recepcji i zespołu hotelowego

- usprawnienie komunikacji wewnętrznej
- cyfrowy obieg informacji i dokumentów
- dobre praktyki organizacyjne zwiększające efektywność pracy

## DZIEŃ 2 (9 godzin)

### 6. Nowoczesne zarządzanie obiektem noclegowym

- organizacja pracy hotelu w sposób zwiększający efektywność operacyjną
- znaczenie standaryzacji procesów w hotelarstwie
- rola kadry zarządzającej w budowaniu jakości usług

### 7. Zrównoważone zarządzanie zasobami w obiekcie hotelowym

- racjonalne wykorzystanie energii i materiałów
- ograniczanie niepotrzebnych kosztów operacyjnych
- odpowiedzialne gospodarowanie wyposażeniem obiektu

### 8. Optymalizacja procesów operacyjnych w hotelu

- identyfikacja obszarów wymagających usprawnień
- wprowadzanie bardziej efektywnych rozwiązań organizacyjnych
- poprawa sprawności codziennych działań operacyjnych

### 9. Budowanie efektywnego i świadomego zespołu hotelowego

- współpraca zespołu jako fundament jakości usług
- rozwój odpowiedzialności pracowników za standardy pracy
- rola komunikacji w sprawnym funkcjonowaniu obiektu

### 10. Warsztat wdrożeniowy – rozwój nowoczesnego i odpowiedzialnego hotelu

- analiza wybranych procesów funkcjonowania obiektu
- identyfikacja możliwości usprawnień organizacyjnych
- opracowanie rekomendacji wspierających rozwój i efektywność obiektu.

#### Minimalne wymagania wobec uczestników:

- wykonywanie obowiązków związanych z obsługą gości lub organizacją pracy obiektu,
- podstawowa znajomość specyfiki pracy w branży hotelarskiej.

#### 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** – wykłady, prezentacje, analiza przypadków, test walidacyjny.
- **Część praktyczna:** ok. **9 godzin zegarowych** – warsztaty, ćwiczenia operacyjne w kuchni, symulacje, praca z rzeczywistymi danymi.

#### 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 validator, 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 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: 15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Nowoczesne hotelarstwo i zmieniające się oczekiwania gości	Grzegorz Kubicki	15-06-2026	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 15</b> Przerwa	Grzegorz Kubicki	15-06-2026	10:00	10:15	00:15
<b>3 z 15</b> Świadoma obsługa gościa jako element strategii biznesowej hotelu	Grzegorz Kubicki	15-06-2026	10:15	13:00	02:45
<b>4 z 15</b> Przerwa obiadowa	Grzegorz Kubicki	15-06-2026	13:00	13:30	00:30
<b>5 z 15</b> Personalizacja usług i budowanie relacji z gośćmi	Grzegorz Kubicki	15-06-2026	13:30	14:30	01:00
<b>6 z 15</b> Zrównoważone podejście do obsługi gościa w hotelu	Grzegorz Kubicki	15-06-2026	14:30	15:30	01:00
<b>7 z 15</b> Efektywna organizacja pracy recepcji i zespołu hotelowego	Grzegorz Kubicki	15-06-2026	15:30	17:00	01:30
<b>8 z 15</b> Nowoczesne zarządzanie obiektem noclegowym	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	08:00	10:00	02:00
<b>9 z 15</b> Przerwa	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 15</b> Zrównoważone zarządzanie zasobami w obiekcie hotelowym	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	10:15	13:00	02:45
<b>11 z 15</b> Przerwa obiadowa	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	13:00	13:30	00:30
<b>12 z 15</b> Optymalizacja procesów operacyjnych w hotelu	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	13:30	14:30	01:00
<b>13 z 15</b> Budowanie efektywnego i świadomego zespołu hotelowego	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	14:30	15:30	01:00
<b>14 z 15</b> Warsztat wdrożeniowy – rozwój nowoczesnego i odpowiedzialnego hotelu	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	15:30	16:50	01:20
<b>15 z 15</b> Walidacja	Grzegorz Kubicki	16-06-2026	16:50	17:00	00:10

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	266,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	266,67 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Grzegorz Kubicki

Trener z ponad 10-letnim doświadczeniem we współpracy z firmami z branży hotelarskiej i gastronomicznej. Realizował działania doradcze i szkoleniowe wspierające rozwój obiektów w zakresie komunikacji z gościem, budowania wizerunku oraz organizacji działań związanych z obsługą i funkcjonowaniem obiektu.

Posiada praktyczne doświadczenie w analizie potrzeb klientów oraz dostosowywaniu działań do specyfiki obiektów HoReCa, co pozwala na lepsze zrozumienie oczekiwań gości oraz czynników wpływających na ich doświadczenie. W swojej pracy uwzględnia również znaczenie spójnej komunikacji, organizacji pracy oraz jakości obsługi jako elementów wpływających na funkcjonowanie obiektu.

Prowadzi szkolenia z zakresu wykorzystania narzędzi cyfrowych wspierających codzienną pracę oraz komunikację z gościem, koncentrując się na ich praktycznym zastosowaniu w działalności obiektów noclegowych i gastronomicznych. W działaniach uwzględnia także aspekty związane ze zrównoważonym rozwojem i odpowiedzialnym podejściem do prowadzenia działalności.

Szkolenia prowadzi w sposób praktyczny, opierając się na rzeczywistych przykładach oraz doświadczeniach ze współpracy z branżą HoReCa, co umożliwia uczestnikom wykorzystanie zdobytej wiedzy w codziennej pracy.

Regularnie rozwija swoje kompetencje, śledząc zmiany w branży oraz dostosowując podejście szkoleniowe do aktualnych potrzeb rynku.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

## Adres

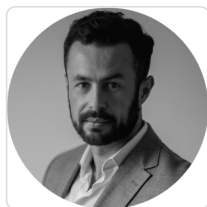
ul. Łużycka 1

74-300 Myślibórz

woj. zachodniopomorskie

Szkolenie realizowane jest w funkcjonującym obiekcie hotelowym, co sprzyja nabywaniu kompetencji w warunkach odzwierciedlających rzeczywiste środowisko pracy oraz umożliwia odnoszenie zdobywanej wiedzy do bieżących procesów obsługi gościa i zarządzania obiektem.

# Kontakt



**ŁUKASZ MAZIARSKI**

**E-mail** [lukasz.maziarski@wp.pl](mailto:lukasz.maziarski@wp.pl)

**Telefon** (+48) 735 466 801