Możliwość dofinansowania

AI w zarzadzaniu lokalem gastro - kurs praktyczny

Numer usługi 2026/04/09/189650/3476141

4 250,00 PLN brutto
4 250,00 PLN netto
212,50 PLN brutto/h
212,50 PLN netto/h
284,58 PLN cena rynkowa

PROJEKT GASTRO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

4 oceny

Usługa szkoleniowa
zdalna w czasie rzeczywistym
20:00 h
09.06.2026 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Grupa docelowa usługi	• Właściciele i managerowie restauracji, barów, kawiarni, hoteli, catering • Osoby odpowiedzialne za marketing, rekrutacje lub operacje lokalu • Właściciele JDG i spółek z sektora HoReCa
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-06-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego stosowania narzędzi sztucznej inteligencji (ChatGPT, Claude, Gemini) w codziennym zarzadzaniu lokalem gastronomicznym - w obszarach komunikacji z klientami i dostawcami, marketingu lokalu, analizy karty menu, tworzenia procedur operacyjnych i dokumentacji menedżerskiej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje działanie narzędzi AI (ChatGPT, Claude, Gemini) i rozróżnia ich możliwości oraz ograniczenia w kontekście zarzadzania gastronomia	Uczestnik przy min. 5 z 6 opisanych zadań do właściwego narzędzia i wskazuje, których AI nie wykona poprawnie	Test teoretyczny
Opisuje strukturę skutecznego promptu (rola, kontekst, format, ograniczenia) i uzasadnia wpływ każdego elementu na jakość odpowiedzi AI	Uczestnik wskazuje brakujące elementy w 4 z 5 podanych promptów i wyjaśnia wpływ ich braku na wynik	Test teoretyczny
Wymienia obszary zarzadzania lokalem gastro, w których AI generuje największa oszczędność czasu, i klasyfikuje je wg priorytetu wdrożenia	Uczestnik tworzy listę min. 6 obszarów zastosowania AI w swoim lokalu i szereguje je wg oszczędności czasu	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy oferty handlowe, opisy menu i teksty promocyjne lokalu przy użyciu AI	Uczestnik generuje kompletna ofertę na imprezę okolicznościową (min. cennik, menu, warunki) przy użyciu AI - min. 4 z 5 elementów poprawnych wg karty kryteriów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Generuje pomysły na wydarzenia, kampanie i akcje promocyjne lokalu z użyciem narzędzi AI	Uczestnik w 20 minut generuje i selekcjonuje min. 5 realnych pomysłów na wydarzenie sezonowe z uzasadnieniem wyboru	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przeprowadza analizę karty menu wspomagana AI - klasyfikuje dania wg rentowności i popularności, formułuje rekomendacje zmian	Uczestnik klasyfikuje min. 8 pozycji menu do macierzy menu engineering (gwiazdy/konie robocze/zagadki/psy) i wskazuje co najmniej 2 konkretne rekomendacje	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy SOP-y dla obsługi kuchni i sali przy użyciu AI (standardowe procedury operacyjne)	Uczestnik generuje kompletny SOP dla wybranego procesu lokalu (np. otwarcie zmiany, obsługa reklamacji) - min. 6 kroków z opisem odpowiedzialności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje szablony komunikacji zewnętrznej i wewnętrznej lokalu przy użyciu AI	Uczestnik tworzy zestaw 3 szablonów (odpowiedz na neg. opinie Google, mail do dostawcy, komunikat dla personelu) z zachowanym tonem marki	Analiza dowodów i deklaracji
Buduje system cotygodniowej kontroli operacyjnej lokalu z użyciem AI: checklisty, raporty, harmonogramy	Uczestnik przedstawia szablon cotygodniowego raportu managera z min. 4 modułami kontrolnymi (koszty, zespól, magazyn, opinie klientów)	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia przydatność narzędzi AI dla własnego lokalu i planuje harmonogram ich wdrożenia	Uczestnik prezentuje plan wdrożenia min. 2 narzędzi AI w lokalu z harmonogramem 30 dni i uzasadnieniem przewidywanych efektów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Weryfikuje i edytuje treści generowane przez AI pod katem zgodności z charakterem i standardami własnej marki gastro	Uczestnik wskazuje i koryguje co najmniej 3 błędy merytoryczne lub stylistyczne w treści wygenerowanej przez AI dla lokalu gastro	Obserwacja w warunkach symulowanych

Cel biznesowy

Cel biznesowy (SMART):
Uczestnik wdraża co najmniej jedno narzędzie AI do stałej obsługi wybranego procesu operacyjnego lokalu (np. odpowiedzi na opinie Google, generowanie opisu menu, tworzenie SOP) w ciągu 14 dni od zakończenia szkolenia, skracając czas poświęcony na ten proces o minimum 30%.

Efekt usługi

Efekt usługi:

Efektem usługi jest wdrożenie przez uczestnika praktycznych rozwiązań opartych na narzędziach sztucznej inteligencji (AI) w zarządzaniu lokalem gastronomicznym, obejmujących tworzenie ofert i materiałów sprzedażowych, analizę menu, planowanie działań marketingowych, standaryzację procesów operacyjnych oraz organizację bieżącej kontroli funkcjonowania lokalu.

Uczestnik po zakończeniu usługi wykorzystuje narzędzia AI (m.in. ChatGPT, Claude, Gemini) w sposób świadomy i dopasowany do specyfiki działalności gastronomicznej, co przekłada się na usprawnienie zarządzania, optymalizację oferty oraz zwiększenie efektywności operacyjnej lokalu.

Kryteria weryfikacji osiągnięcia efektu usługi:

Osiągnięcie efektu usługi potwierdza spełnienie łącznie następujących kryteriów:

- uczestnik przyporządkowuje min. 5 z 6 opisanych zadań do właściwego narzędzia AI oraz wskazuje przypadki, w których AI może nie wygenerować poprawnych wyników,
- uczestnik wskazuje brakujące elementy w min. 4 z 5 promptów oraz wyjaśnia ich wpływ na jakość odpowiedzi,
- uczestnik opracowuje listę min. 6 obszarów zastosowania AI w swoim lokalu gastronomicznym i szereguje je według potencjalnej oszczędności czasu,
- uczestnik przygotowuje kompletną ofertę na wydarzenie (obejmującą m.in. menu, cennik i warunki współpracy) spełniającą min. 4 z 5 kryteriów jakości,
- uczestnik generuje i uzasadnia wybór min. 5 pomysłów na działania promocyjne lub wydarzenia sezonowe,
- uczestnik przeprowadza analizę menu, klasyfikując min. 8 pozycji do macierzy menu engineering oraz formułuje co najmniej 2 rekomendacje zmian,
- uczestnik opracowuje procedurę operacyjną (SOP) zawierającą min. 6 kroków wraz z przypisaniem odpowiedzialności,
- uczestnik przygotowuje zestaw min. 3 szablonów komunikacji (zewnętrznej i wewnętrznej) zgodnych z charakterem marki lokalu,
- uczestnik opracowuje szablon cotygodniowego raportu operacyjnego obejmującego min. 4 obszary kontrolne (np. koszty, zespół, magazyn, opinie klientów),
- uczestnik przygotowuje plan wdrożenia min. 2 narzędzi AI w lokalu w perspektywie 30 dni wraz z uzasadnieniem efektów,
- uczestnik identyfikuje i koryguje min. 3 błędy w treściach generowanych przez AI pod kątem zgodności ze standardami lokalu gastronomicznego.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi:

- analizie podlega portfolio uczestnika obejmujące przygotowane materiały, w szczególności: analizę menu, szablony komunikacji, raport operacyjny oraz inne dokumenty opracowane z wykorzystaniem AI.

Walidator ocenia portfolio uczestnika obejmujące: analizę menu, zestaw szablonów komunikacji oraz raport managerski opracowane z wykorzystaniem narzędzi AI.

Ocena dokonywana jest na podstawie rubryki zawierającej jasno określone kryteria, odnoszące się do kompletności, poprawności merytorycznej, adekwatności do specyfiki działalności gastronomicznej oraz praktycznej użyteczności opracowanych materiałów.

Metoda weryfikuje osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie umiejętności i kompetencji społecznych

Efekt usługi dokumentowany jest poprzez wydanie uczestnikowi imiennego certyfikatu potwierdzającego nabycie kompetencji w zakresie wykorzystania AI w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.

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

Usługa realizowana jest w formie 7 sesji szkoleniowych o charakterze praktycznym, prowadzonych w trybie zdalnym w czasie rzeczywistym. Każda sesja kończy się wypracowaniem konkretnego rezultatu możliwego do wdrożenia w działalności gastronomicznej uczestnika.

Sesja 1 (3 godz.) – Wprowadzenie do AI w gastronomii, sztuka promptowania

- Przegląd narzędzi AI (ChatGPT, Claude, Gemini) – zasada działania, możliwości i ograniczenia
- Typowe błędy AI i sytuacje wymagające weryfikacji
- Zakładanie bezpłatnych kont i przygotowanie środowiska pracy
- Tworzenie pierwszych promptów dla lokalu gastronomicznego
- Struktura skutecznego promptu: rola, kontekst, format, ograniczenia
- Wpływ jakości promptu na wynik pracy AI
- Techniki zaawansowane (iteracje, doprecyzowanie, kontrola odpowiedzi)
- Ćwiczenia porównawcze: „zły vs. dobry prompt” w kontekście gastronomii

Efekt sesji: zestaw podstawowych promptów dopasowanych do działalności lokalu

Sesja 2 (3 godz.) – Tworzenie ofert i treści sprzedażowych

- Generowanie ofert handlowych i opisów menu przy użyciu AI
- Tworzenie treści na stronę internetową i wizytówkę Google
- Dopasowanie komunikacji do tonu marki lokalu
- Ćwiczenie praktyczne: oferta na imprezę okolicznościową

Efekt sesji: gotowa oferta handlowa lub zestaw tekstów sprzedażowych

Sesja 3 (3 godz.) – Generowanie pomysłów i działań marketingowych

- AI jako narzędzie do tworzenia koncepcji wydarzeń i promocji
- Generowanie i selekcja pomysłów (dni tematyczne, akcje sezonowe, eventy)
- Budowanie kalendarza wydarzeń z wykorzystaniem AI
- Kryteria wyboru działań marketingowych

Efekt sesji: lista pomysłów marketingowych oraz wstępny kalendarz wydarzeń

Sesja 4 (3 godz.) – Analiza menu z wykorzystaniem AI

- Wprowadzenie do menu engineering
- Klasyfikacja pozycji menu (gwiazdy, konie robocze, zagadki, psy)
- Analiza rentowności i popularności dań przy użyciu AI
- Formułowanie rekomendacji zmian

Efekt sesji: analiza menu uczestnika wraz z rekomendacjami optymalizacyjnymi

Sesja 5 (3 godz.) – Komunikacja lokalu z wykorzystaniem AI

- Odpowiedzi na opinie w Google i mediach społecznościowych
- Tworzenie maili do dostawców i klientów
- Obsługa reklamacji i trudnych sytuacji
- Tworzenie szablonów komunikacji do wielokrotnego wykorzystania

Efekt sesji: zestaw gotowych szablonów komunikacji dla lokalu gastronomicznego

Sesja 6 (3 godz.) – Procedury operacyjne i raportowanie

- Tworzenie SOP (standardowych procedur operacyjnych) przy użyciu AI
- Procedury: otwarcie/zamknięcie lokalu, onboarding pracowników, obsługa reklamacji
- Wykorzystanie AI i arkusza kalkulacyjnego do raportowania
- Budowa systemu cotygodniowej kontroli operacyjnej
- Podsumowanie szkolenia - prowadzący przekazuje uczestnikom zestaw zadań praktycznych, których wykonanie stanowi podstawę do przygotowania portfolio podlegającego ocenie przez walidatora

Efekt sesji: zestaw procedur operacyjnych oraz szablon raportu managerskiego

Sesja 7 (2godz.) – Podsumowanie, walidacja efektów uczenia się i omówienie wyników

- Analiza dowodów i deklaracji (portfolio)
- Prezentacja portfolio uczestnika (opracowane materiały)
- Omówienie wyników i podsumowanie szkolenia

Efekt sesji: potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się oraz nabycia kompetencji praktycznych

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do AI w gastronomii, sztuka promptowania	Zuzanna Strzelczyk	09-06-2026	18:00	21:00	03:00
2 z 8 Tworzenie ofert i treści sprzedażowych	Zuzanna Strzelczyk	11-06-2026	18:00	21:00	03:00
3 z 8 Generowanie pomysłów i działań marketingowych	Zuzanna Strzelczyk	16-06-2026	18:00	21:00	03:00
4 z 8 Analiza menu z wykorzystaniem AI	Zuzanna Strzelczyk	18-06-2026	18:00	21:00	03:00
5 z 8 Komunikacja lokalu z wykorzystaniem AI	Zuzanna Strzelczyk	23-06-2026	18:00	21:00	03:00
6 z 8 Procedury operacyjne i raportowanie	Zuzanna Strzelczyk	25-06-2026	18:00	21:00	03:00
7 z 8 Walidacja efektów uczenia się	-	30-06-2026	18:00	19:00	01:00
8 z 8 Podsumowanie i omówienie wyników	Zuzanna Strzelczyk	30-06-2026	19:00	20:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 250,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	212,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	212,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Zuzanna Strzelczyk

Zuzanna Strzelczyk - 20 lat praktycznego doświadczenia w branży gastronomicznej. Założyciel i wieloletni członek zarządu spółki gastronomicznej, zarzadzanie 4 lokalami (3 równocześnie), zespoły 15-18 osób. Pełna odpowiedzialność za finanse i procesy menedżerskie. Od ponad 4 lat trener i mentor właścicieli firm gastronomicznych. Aktywna użytkowniczka i promotorka narzędzi AI (ChatGPT, Claude, Gemini) w zarzadzaniu gastronomia - kursy AI i narzędzia cyfrowe zrealizowane w ostatnich 3 latach. Twórca podcasty Projekt Gastro (72 odcinki). Dokumenty: wpis CEIDG, umowy z klientami, referencje branżowe, zaświadczenia kursów AI. Doświadczony trener usług zrealizowanych i opublikowanych w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Plik PDF: 50 gotowych promptow dla gastro — gotowy do uzycia dzien po szkoleniu
- Szablon audytu lokalu z AI — profil, rynek, konkurencja (Google Sheets/Notion)
- Prompt do analizy rentownosci i food cost z plikow — gotowy do uploadu
- Prompty menu engineering — opisy dan, optymalizacja cen, macierz rentownosci
- Prompt do budowy strony internetowej lokalu + instrukcja wdrozenia na Hostinger
- Komplet dokumentow managera: SOP-y, checlisty, onboarding, raport tygodniowy — wersje edytowalne
- Szablon biznesplanu rozwoju lokalu generowanego z AI
- Nagrania sesji dostępne 30 dni po zakończeniu kursu

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa

1. zarejestrowanie i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych

2. zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy i przypisanego ID wsparcia lub KFS oraz spełnienie wszystkich warunków uczestnictwa w danym projekcie określonych przez Operatora

3. Podstawowa wiedza z zakresu funkcjonowania Internetu, komputer z przeglądarka internetowa, konto Google (instrukcja przed kursem) - bez doświadczenia z AI

Informacje dodatkowe

1. Harmonogram podano w godzinach zegarowych a liczbę godzin szkolenia podano w godzinach dydaktycznych (45 minut).

2. W czasie szkolenia planowana są przerwy 15 minutowe przerwy każdorazowo ustalane z uczestnikami szkolenia oraz w przypadku szkolenia w godzinach obiadowych jedna przerwa 30 minutowa również każdorazowo ustalana z uczestnikami szkolenia

Priorytet 3 ogólnopolski:

Szkolenie wpisuje się w Priorytet 3 KFS 2026 — wsparcie kształcenia ustawicznego w związku z zastosowaniem w firmach nowych technologii i narzędzi pracy, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności cyfrowych i AI. Branża gastronomiczna stoi przed koniecznością wdrożenia narzędzi AI do codziennej obsługi lokalu — pracownicy i właściciele nieposiadający tych kompetencji są zagrożę ni utrata zatrudnienia lub konkurencyjności.

Priorytet regionalny Pomorze 1:

Gastronomia i turystyka należą do branż kluczowych dla rozwoju województwa pomorskiego i wpisują się w Inteligentne Specjalizacje Pomorza (m.in. turystyka, gos

Warunki techniczne

Sprzęt	Komputer lub laptop z kamera i mikrofonem
Oprogramowanie	Przeglądarka internetowa (Chrome/Firefox/Edge); konto Google (bezpłatne)
Łącze	Minimum 10 Mbps download / 5 Mbps upload - stabilne
Platforma	Zoom lub Google Meet - link wysyłany min. 1 dzień przed sesja
Narzędzia AI	ChatGPT (OpenAI), Claude (Anthropic), Gemini (Google) - konta bezpłatne, instrukcja zakładania przed kursem

Kontakt

Jarosław Choszcz

E-mail biuro.projektgastro@gmail.com
Telefon (+48) 502 627 427