



## SZKOLENIE KOMUNIKACJA I MOTYWOWANIE

Numer usługi 2026/04/21/170161/3502418

2 471,00 PLN brutto  
2 008,94 PLN netto  
154,44 PLN brutto/h  
125,56 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia  
Gastronomii EDYTA  
OKROJ-  
WIERZBICKA

📍 Sopot / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 16 h

12 ocen

📅 21.10.2026 do 22.10.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie kierowane jest do właścicieli, managerów oraz liderów zespołów w branży gastronomicznej, którzy chcą rozwijać kompetencje z zakresu komunikacji, motywowania i zarządzania pracownikami. Szkolenie jest również otwarte dla wszystkich, którzy chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie skutecznej komunikacji i budowania relacji w zespole.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	23
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-10-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do efektywnego komunikowania się oraz motywowania pracowników różnych pokoleń. Uczestnicy nauczą się rozpoznawać i stosować różne style komunikacji, zarządzać konfliktami oraz wdrażać

techniki motywacyjne dostosowane do indywidualnych potrzeb zespołu, co pozwoli na budowanie zaangażowanego i stabilnego środowiska pracy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje różne style komunikacji i ich wpływ na relacje w zespole.	rozdzieli podstawowe style komunikacji (np. asertywna, agresywna, bierna),	Test teoretyczny
	uzasadnia wpływ stylu komunikacji na efektywność pracy zespołu,	Test teoretyczny
	identyfikuje sytuacje, w których stosuje się poszczególne style komunikacji.	Test teoretyczny
Rozdzieli typy osobowości i ich znaczenie w zarządzaniu zespołem.	klasyfikuje temperamenty i typy osobowości wg omawianych modeli,	Test teoretyczny
	ocenia potrzeby i motywacje pracowników na podstawie ich profilu osobowości,	Test teoretyczny
	charakteryzuje metody dostosowania komunikacji do różnych typów osobowości.	Test teoretyczny
	rozpoznaje specyfikę pokoleń pracowniczych,	Test teoretyczny
Planuje i stosuje techniki motywacyjne dostosowane do potrzeb pracowników różnych pokoleń.	uzasadnia wybór odpowiednich technik motywacyjnych dla różnych grup wiekowych,	Test teoretyczny
	projektuje działania motywacyjne sprzyjające zaangażowaniu i stabilizacji zespołu.	Test teoretyczny
Oceni sytuacje konfliktowe i wybiera adekwatne techniki komunikacyjne do ich rozwiązania.	identyfikuje źródła konfliktów i trudnych zachowań w zespole,	Test teoretyczny
	rozdzieli techniki komunikacyjne wspierające rozwiązywanie konfliktów,	Test teoretyczny
	planuje działania prewencyjne minimalizujące występowanie konfliktów.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje proces komunikacji w zespole, uwzględniając wartości i granice organizacyjne.	definiuje zasady asertywnej komunikacji i stawiania granic,	Test teoretyczny
	uzasadnia rolę wartości przełożonego i firmy w budowaniu kultury organizacyjnej,	Test teoretyczny
	proponuje rozwiązania usprawniające organizację pracy i standaryzację procesów.	Test teoretyczny

## 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 KOMUNIKACJA I MOTYWOWANIE

**GRUPA DOCELOWA:** Szkolenie kierowane jest do właścicieli, managerów oraz liderów zespołów w branży gastronomicznej, którzy chcą rozwijać kompetencje z zakresu komunikacji, motywowania i zarządzania pracownikami. Szkolenie jest również otwarte dla wszystkich, którzy chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie skutecznej komunikacji i budowania relacji w zespole.

**WARUNKI ORGANIZACYJNE:** szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w sali szkoleniowej wyposażonej w miejsca siedzące (krzesło i stolik) dla każdego uczestnika. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych w formie drukowanej. Maksymalna liczba uczestników: 23 osoby. Zajęcia odbywają się w jednej grupie, bez podziału na podgrupy.

**TRYB REALIZACJI I CZAS TRWANIA:** szkolenia prowadzone jest w trybie godzin zegarowych (60 minut). Łączny czas trwania: **16 godzin** (2 dni po 8 godzin). Podział godzin: **16 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

## DZIEŃ 1 / 09:00 - 17:00 / 8h

- Psychologia w komunikacji – o etykietowaniu i szuflandii pracowniczej
- Dobra komunikacja w zespole zaczyna się od przełożonego – bądź Liderem nie Rządcielem
- Temperament i jego znaczenie w stosunkach z innymi pracownikami
- Typy osobowości, czyli jak się dogadać chociaż jesteśmy z innych planet
- Sztuka zauważania, rozpoznawania, akceptacji zachowań
- Otwartość na innych – pięć pokoleń na rynku: Pokolenie Z, Pokolenie Y, Pokolenie X, Pokolenie Baby Boomers, Pokolenie Tradycjonalistów
- Techniki i umiejętności z zakresu motywowania i zarządzania pracownikami w różnym wieku – o czym należy pamiętać i co warto wdrożyć w codziennej pracy
- 4 poziomy porozumiewania się, czyli co robić aby skutecznie się komunikować
- Czym jest, a czym nie jest asertywna postawa i komunikacja?
- Rola poczucia własnej wartości w komunikacji z innymi
- Jak radzić sobie z fochem, agresją i trudnym pracownikiem
- Sekrety technik komunikacyjnych, czyli poziom zaawansowany – rola dialogu wewnętrznego w komunikacji ze sobą i z innymi

## DZIEŃ 2 / 09:00 - 17:00 / 8h

- Przyczyny wysokiej rotacji pracowników – rotacja niepożądana, rotacja możliwa do uniknięcia, rotacja niemożliwa do uniknięcia
- Potrzeby (zaspokojony szef = zaspokojony manager = zaspokojony pracownik)
- Work Life Balance – czyli czego nas uczą najmłodszy na rynku pracy
- Sztuka stawiania granic czyli jasne zasady działania w restauracji
- Asertywność nie tylko sztuką odmawiania
- Wartości przełożonego i firmy vs. wartości pracownika – dlaczego czasami nam nie po drodze
- Jak ogarnąć chaos organizacyjny i zapewnić poczucie bezpieczeństwa i stabilizacji
- Organizacja pracy i jej wpływ na poziom motywacji
- Stworzenie, wdrożenie i kontrola standaryzacji pracy lekarstwem na konflikty
- Pieniądze to nie wszystko – co wpływa na motywację zespołu
- Na czym polegają wzmocnienia pozytywne i negatywne w wychowaniu oraz komunikacji
- Wzmocnienie pozytywne i negatywne – jak wykorzystać w budowaniu oczekiwanych zachowań pracowniczych
- Niebezpieczeństwa związane z negatywnym wzmocnieniem
- Dream Team – co wpływa na jakość kontaktów pomiędzy pracownikami
- Pożądane zachowania Lidera w restauracji – bądź szefem, z którym chcą pracować!
- Wymiana doświadczeń – panel dyskusyjny
- test wiedzy wewnętrzny

### WALIDACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:

- Metoda walidacji: test teoretyczny przeprowadzony po ukończeniu szkolenia.
- Forma: test pisemny zawierający pytania zamknięte i otwarte, obejmujące wszystkie efekty uczenia się określone w karcie usługi.
- Organizacja: test odbywa się w sali szkoleniowej, w której przeprowadzone było szkolenia; czas trwania 30 minut; praca samodzielna, bez pomocy materiałów.

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 471,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 008,94 PLN
Koszt osobogodziny brutto	154,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,56 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marcin Banach

Specjalizacja:

Polska kuchnia nowoczesna

Prowadzi szkolenia: Szef Kuchni, Profesjonalny Kucharz, Kuchnia Polska, Komunikacja i

Motywowanie.

Osoba prowadząca zajęcia spełnia warunek: doświadczenie zawodowe i kwalifikacje w zakresie powierzonych zadań zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet materiałów w formie drukowanej, opracowanych przez ekspertów i trenerów Akademii Gastronomii. Materiały zawierają treści wykładowe, ćwiczenia i szablony do pracy własnej. Materiały są dostosowane do realiów branży gastronomicznej i umożliwiają samodzielne wdrażanie wiedzy po zakończeniu szkolenia.

### Warunki uczestnictwa

Szkolenie jest otwarte - mogą zapisać się wszyscy zainteresowani.

Szkolenie będzie realizowane po zgłoszeniu się minimum 8 osób, maksymalna liczba uczestników to 23. Obowiązuje kolejność zgłoszeń.

### Informacje dodatkowe

Cena usługi podana jest w wartości netto. Do ceny doliczany jest podatek VAT 23%.

W przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych, usługa korzysta ze zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. b ustawy o VAT.

## Adres

ul. Władysława Broniewskiego 10

81-841 Sopot

woj. pomorskie

Akademia Gastronomii mieści się w Sopocie przy ul. Broniewskiego 10. Zajęcia odbywają się w komfortowej, nowocześnie urządzonej sali szkoleniowej, przystosowanej do prowadzenia szkoleń stacjonarnych. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki do pracy i nauki, z pełnym zapleczem sanitarnym i socjalnym. Obiekt znajduje się w dogodnej lokalizacji z łatwym dostępem komunikacją miejską.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Kurt**

**E-mail** [biuro@agastromii.pl](mailto:biuro@agastromii.pl)

**Telefon** (+48) 780 760 240