



## AKADEMIA PRZYWÓDZTWA: OD ZARZĄDZANIA DO LIDERA JUTRA (Pakiet: Skuteczne Zarządzanie w Praktyce + Przywództwo w Czasach Hiperzmienności)

Numer usługi 2026/04/24/170161/3511401

5 624,00 PLN brutto  
4 572,36 PLN netto  
140,60 PLN brutto/h  
114,31 PLN netto/h  
161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Akademia  
Gastronomii EDYTA  
OKROJ-  
WIERZBICKA

★★★★★ 4,9 / 5

12 ocen

📍 Sopot / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 12.10.2026 do 20.10.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie dedykowane właścicielom, kadrze zarządzającej oraz szefom kuchni w branży HoReCa, którzy chcą przejść ewolucję od operacyjnego zarządzania do świadomego przywództwa. Program idealny dla osób, które:

- **Chcą profesjonalnie budować zespoły**, opanować proces rekrutacji, wdrożenia oraz egzekwowania standardów pracy (Poziom I).
- **Zarządzają w warunkach dużej presji**, chcąc rozwijać odporność psychiczną i elastyczność w dynamicznie zmieniającym się świecie VUCA (Poziom II).
- **Dążą do budowania autorytetu** opartego na wartościach i relacjach, a nie tylko na hierarchii służbowej.
- **Chcą zastąpić kontrolę kulturą odpowiedzialności**, gdzie zespół staje się samodzielny i zaangażowany w realizację wspólnych celów biznesowych.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

23

Data zakończenia rekrutacji

05-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

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

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestnika w kompletny warsztat narzędziowy managera oraz rozwój kompetencji przywódczych poziomu premium. Uczestnik nauczy się budować autorytet, wdrażać standardy operacyjne, skutecznie rekrutować i delegować odpowiedzialność. Program rozwija umiejętność zarządzania zmianą, inteligencję emocjonalną oraz rezyliencję lidera w świecie hiperzmienności, co pozwala na budowę samodzielnych, odpornych na kryzysy i wysoce efektywnych zespołów gastronomicznych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zarządza różnorodnością pokoleniową w zespole.	wskazuje różnice w wartościach pokoleń X, Y i Z	Test teoretyczny
	dobiera techniki motywowania do specyfiki danej grupy wiekowej	Test teoretyczny
	uzasadnia potrzebę dostosowania komunikacji do potrzeb różnych pokoleń	Test teoretyczny
Buduje wizerunek marki pracodawcy (Employer Branding).	definiuje tożsamość organizacji i jej system wartości	Test teoretyczny
	wskazuje narzędzia PR wspierające relacje wewnętrzne	Test teoretyczny
	omawia zasady budowania autorytetu lidera w strukturze firmy	Test teoretyczny
Wdraża systemy standaryzacji pracy w restauracji.	opracowuje strukturę dokumentu standaryzacyjnego	Test teoretyczny
	identyfikuje kluczowe procesy operacyjne wymagające standaryzacji	Test teoretyczny
	uzasadnia wpływ procedur na jakość i powtarzalność usług	Test teoretyczny
Organizuje procesy rekrutacji i onboardingu.	planuje etapy profesjonalnej rozmowy rekrutacyjnej	Test teoretyczny
	opracowuje plan wdrożenia (adaptacji) nowego pracownika	Test teoretyczny
	wskazuje kanały dotarcia do kandydatów zgodne z marką firmy	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje systemy motywacyjne i narzędzia wpływu.	charakteryzuje psychologiczne narzędzia motywowania (płaca/poza płacowe)	Test teoretyczny
	rozdziela postawy pracowników (np. "narzekacz") i dobiera sposób reakcji	Test teoretyczny
	stosuje zasady "targu szefowskiego" i egzekwowania ustaleń	Test teoretyczny
Rozdziela zarządzanie operacyjne od przywództwa strategicznego.	definiuje różnice między kontrolą a wywieraniem wpływu	Test teoretyczny
	przyporządkowuje działania lidera do właściwego podejścia (operacyjne/strategiczne)	Test teoretyczny
	uzasadnia wybór stylu przywództwa w kontekście dojrzałości zespołu	Test teoretyczny
	definiuje wpływ warunków VUCA na branżę gastronomiczną	Test teoretyczny
Prowadzi zespół w warunkach zmienności i niepewności (VUCA).	wskazuje techniki zarządzania zmianą i reagowania na kryzysy	Test teoretyczny
	projektuje działania adaptacyjne dla organizacji w sytuacji chaosu	Test teoretyczny
Kształtuje kulturę odpowiedzialności i rezyliencji.	rozdziela delegowanie zadań od przekazywania odpowiedzialności	Test teoretyczny
	wskazuje metody wzmacniania odporności psychicznej lidera i zespołu	Test teoretyczny
	dobiera techniki redukcji stresu i presji w pracy zawodowej	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

**AKADEMIA PRZYWÓDZTWA: OD ZARZĄDZANIA DO LIDERA JUTRA (Pakiet: Skuteczne Zarządzanie w Praktyce + Przywództwo w Czasach Hiperzmienności)**

**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: **40 godzin** (5 dni po 8 godzin). Podział godzin: **40 godzin teoretycznych** (szkolenie ma formę wykładów z elementami dyskusji, analizy przypadków i ćwiczeń koncepcyjnych). Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

**BLOK 1 (POZIOM I) - 12-14 PAŹDZIERNIKA 2026 - SZKOLENIE SKUTECZNE ZARZĄDZANIE W PRAKTYCE**

**DZIEŃ I / 12.10.2026 / 09:00 - 17:00 / 8h**

- Różnice pokoleniowe – pokolenia X, Y, Z na rynku pracy
- Jak przekuć wiedzę o pokoleniach w sukces, strategię firmy i zysk?
- Wartości motywujące młodych pracowników i budujące ich zaangażowanie
- Public Relations jako zarządzanie komunikacją pomiędzy marką a jej pracownikami
- Jak zbudować markę, w której pracownicy chcą pracować?
- Budowanie tożsamości organizacji
- Narzędzia do budowania relacji z pracownikami i ich otoczeniem
- Podstawy kreowania wizerunku – postrzeganie Ciebie i Twojej firmy
- Zarządzanie budowaniem osobowości i persony dla Twojej firmy
- Świadome budowanie autorytetu w zespole poprzez system wartości
- Klasyfikacje, czynniki i budowanie strategii firmy
- Dostosowanie się do zmian w zarządzaniu dzięki nowym trendom i zmianom na rynku pracy
- Zarządzanie przeszłość – teraźniejszość – przyszłość: jak nie przegapić sukcesu!
- Jak zarządzać zaletami i wadami konkurencji, swoimi i naszej firmy
- Kompleksowe zarządzanie jakością
- Kaizen – znaczenie terminu, cel, działania
- Zespół pracowników, kiedy może działać więcej? Wady i zalety.

**DZIEŃ II / 13.10.2026 / 09:00 - 17:00 / 8h**

- Expose właściciela/managera jako najważniejsze narzędzie w zarządzaniu
- Wartości firmy
- Zachowania, których nie będziemy tolerować
- Postawy i zachowania, które będziemy doceniać
- Dobór współpracowników i nauka bezwzględności egzekwowania expose
- Standaryzacja pracy restauracji
- Wykształcenie nawyku
- Podstawowe cele i zalety standaryzacji
- Czym jest jakość?
- Co powinien zawierać dokument standaryzacyjny?
- Co należy standaryzować w restauracji?

- System kar i nagród w restauracji
- Jak motywować pracowników?
- Zestaw psychologicznych narzędzi szefa
- Jak rozróżnić i radzić sobie z „narzekaczem” i „marudą”
- Zasady rozmowy z „narzekaczem” i z pracownikiem, który popełnił błąd
- Targowanie szefowskie – sztuka ustępstw i dawania satysfakcji
- Rozwiązywanie sytuacji kryzysowych

### **DZIEŃ III / 14.10.2026 / 09:00 - 17:00 / 8h**

- Jak zbudować zaangażowany zespół?
- Możliwości rozwoju jako dodatkowy motywator
- Delegowanie zadań jako istotny czynnik rozwoju firmy
- Dostrzeganie potencjału i talentu
- Jak zbudować zaangażowanie i poczucie samodzielności oraz odpowiedzialności u pracowników?
- Regulamin firmy i sposoby jego egzekwowania
- Rola Opiekuna jako narzędzie do szybkiego osiągnięcia efektywności
- Rozmowa rekrutacyjna – krok po kroku
- Wprowadzenie pracownika do pracy
- Marka pracodawcy – kluczowy czynnik skuteczności rekrutacji
- Atrakcyjny pracodawca to coś więcej niż atrakcyjne wynagrodzenie
- Sytuacja rynku pracy – nie taka straszna, jak ją malują
- Organizacja pracy jako kluczowy czynnik rekrutacji
- Gdzie szukać pracowników? Sprawdzone kanały
- Tworzenie atrakcyjnej oferty pracy
- Sposoby na praktyczną weryfikację umiejętności kandydatów
- Test wiedzy wewnętrzny

### **PRZERWA (PRACA WŁASNA/WEEKEND)**

## **BLOK 2 (POZIOM II) - 19-20 PAŹDZIERNIKA 2026 - SZKOLENIE PRZYWÓDZTWO W CZASACH HIPERMIENNOŚCI - WYŻSZY POZIOM ZARZĄDZANIA**

### **DZIEŃ IV / 19.10.2026 / 09:00 - 17:00 / 8h**

- Ewolucja lidera – od reakcji do świadomości, od zarządzania do realnego wpływu
- Myślenie strategiczne – wyjście ponad operacyjny horyzont
- Zespół, który idzie razem – wspólna odpowiedzialność za wynik i sens
- Kierunek i priorytety – precyzyjne określenie, gdzie jesteśmy i dokąd zmierzamy
- Diagnoza zespołu i organizacji – konfrontacja z rzeczywistością, nie z wyobrażeniem
- Świat VUCA – przywództwo w chaosie, hiperzmienności, presji i niepewności
- Adaptacja jako przewaga – elastyczność lidera w świecie, który nie zwalnia
- Przywództwo zamiast zarządzania – od kontroli do wpływu i inspiracji
- Autorytet z wyboru, a nie z tytułu – wpływ oparty na relacji, a nie na formalnej władzy
- Style przywództwa – świadome korzystanie z narzędzi, nie z przyzwyczajenia
- Dopasowanie do ludzi i sytuacji – precyzyjna reakcja zamiast automatu
- Kultura odpowiedzialności – zespół, który sam dźwiga wyniki

### **DZIEŃ V / 20.10.2026 / 09:00 - 17:00 / 8h**

- Komunikacja przywódcza – zero mgły, maksimum jasności i odwagi
- Delegowanie odpowiedzialności – przekazywanie zaufania, nie obowiązków
- Przywództwo oparte na wartościach – spójność słów, decyzji i zachowań
- Pytania, które budzą świadomość – lider w roli coacha
- Zespół, który działa bez pilnowania – autonomia jako efekt przywództwa
- Zarządzanie zmianą – prowadzenie ludzi przez chaos ze spokojem i sensem
- Rezyliencja lidera – odporność, która nie twardnieje, lecz daje siłę
- Zarządzanie sobą – energia, emocje i priorytety w służbie skuteczności
- Panowanie nad stresem i presją – spokój jako narzędzie przywództwa
- Inteligencja emocjonalna – kontrola wpływu, nie emocji
- Mentor, nie nadzorca – rozwijanie ludzi zamiast ich zastępowania
- Przywództwo partnerskie – współpraca zamiast hierarchii
- Kierunek firmy – jasny, komunikowany i żywy w codzienności
- 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

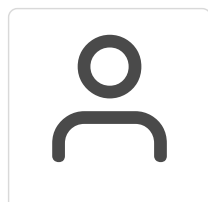
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 624,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 572,36 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	114,31 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**Tomasz Grabianowski**

Specjalizacja:  
Zarządzanie i przywództwo

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

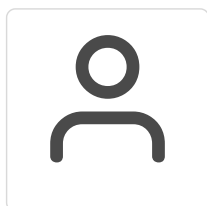
ul. Władysława Broniewskiego 10  
81-841 Sopot  
woj. pomorskie

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) 571 515 558