



Nowoczesny obiekt hotelarski: AI, OZE i standardy Green Hotel w obsłudze gościa.

Numer usługi 2026/05/05/207816/3540486

7 680,00 PLN brutto
7 680,00 PLN netto
213,33 PLN brutto/h
213,33 PLN netto/h
237,04 PLN cena rynkowa ⓘ

SPM SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

7 ocen

- 📍 Skorzęcin
- 🏢 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 36:00 h
- 📅 22.06.2026 do 27.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do pracowników oraz kadry zarządzającej obiektu hotelarskiego, w tym: recepcjonistek i recepcjonistów, szefa/kierownika recepcji, dyrektora obiektu, właścicieli i kadry zarządzającej, a także personelu obsługi obiektu - w zakresie wdrażania standardów Green Hotel, GOZ, strategii „plastic free” i komunikacji proekologicznej w codziennej pracy obiektu.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	21-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest podniesienie kompetencji kadry obiektu hotelarskiego w zakresie wykorzystania sztucznej inteligencji w obsłudze gościa, wdrożenia standardów ekologicznych (OZE, Green Hotel, GOZ) oraz efektywnego zarządzania zespołem wielopokoleniowym. Uczestnicy nauczą się optymalizacji kosztów operacyjnych obiektu oraz

budowania oferty opartej na potencjale turystycznym regionu, co przełoży się na wzrost konkurencyjności obiektu w procesie transformacji podregionu konińskiego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia narzędzia AI wspierające pracę obiektu hotelarskiego.	a. wymienia narzędzia AI wspierające pracę obiektu hotelarskiego (asystenci tekstowi, generatory treści, narzędzia do analizy opinii, automatyzacja komunikacji)	Test teoretyczny
	b. opisuje typowe zastosowania AI w hotelarstwie: personalizacja oferty, automatyzacja odpowiedzi na zapytania, zarządzanie opiniami online	Test teoretyczny
	c. omawia podstawowe zasady tworzenia poleceń (promptów) dla narzędzi AI wykorzystywanych w pracy obiektu hotelarskiego	Test teoretyczny
	d. wskazuje ograniczenia i ryzyka stosowania AI w hotelarstwie (RODO, halucynacje modeli, ton komunikacji)	Test teoretyczny
Zna zasobooszczędne technologie w branży hotelarskiej oraz zasady działania systemów OZE i gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ).	a. opisuje usprawnienia technologiczne w placówkach branży hotelarsko-gastronomicznej optymalizujące zużycie wody i energii	Test teoretyczny
	b. omawia zasadę działania systemów OZE (fotowoltaika, pompy ciepła) w budynkach HoReCa	Test teoretyczny
	c. wskazuje metody ograniczania zużycia mediów (ciepło, woda, gaz, elektryczność) w obiekcie hotelarskim	Test teoretyczny
	d. wymienia główne źródła odpadów i strat w obiekcie hotelarskim oraz opisuje zasady gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ)	Test teoretyczny
	e. omawia wymagania standardu Green Hotel oraz ścieżkę certyfikacji obiektu	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Generuje personalizowaną komunikację z gościem przy użyciu narzędzi AI.	a. konstruuje prompt generujący personalizowaną odpowiedź na zapytanie gościa, zgodną z tożsamością obiektu	Analiza dowodów i deklaracji
	b. opracowuje schemat automatyzacji odpowiedzi na opinie publikowane online	Analiza dowodów i deklaracji
	c. dobiera narzędzie AI adekwatnie do zadania (komunikacja z gościem, analiza opinii, generowanie treści marketingowych)	Analiza dowodów i deklaracji
Przeprowadza audyt energetyczny i audyt „plastic-free” / GOZ na swoim stanowisku pracy w obiekcie hotelarskim.	a. systematycznie analizuje i ocenia zużycie energii na swoim stanowisku pracy w celu poprawy wydajności energetycznej	Analiza dowodów i deklaracji
	b. przeprowadza uproszczony audyt „plastic-free” / GOZ swojego stanowiska pracy, identyfikując obszary marnotrawstwa zasobów	Analiza dowodów i deklaracji
	c. opracowuje mapę drogową „plastic free” obiektu wraz z hierarchią wdrożeń	Analiza dowodów i deklaracji
	d. proponuje strategie ograniczania odpadów spożywczych w obiekcie hotelarskim	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Promuje świadomość środowiskową i komunikuje proekologiczne wartości obiektu gościom oraz adaptuje styl komunikacji do różnych grup wiekowych współpracowników.</p>	<p>a. promuje zrównoważony rozwój i zwiększa świadomość gości na temat proekologicznych działań obiektu</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>b. rozpoznaje i unika sformułowań mogących nosić znamiona greenwashingu</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>c. przygotowuje skrypt rozmowy z gościem zainteresowanym ofertą „eko-premium” oraz promuje lokalne produkty i usługi turystyczne</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>d. wymienia różnice w stylach pracy i komunikacji pomiędzy pokoleniami obecnymi w zespole obiektu hotelarskiego</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>e. opisuje modele mentoringu międzypokoleniowego i odwrotnego mentoringu (reverse mentoring) możliwe do wdrożenia w obiekcie</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>f. projektuje plan transferu wiedzy między doświadczoną kadrą a nowicjuszem w zespole obiektu</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>g. wskazuje typowe źródła oporu pracowników wobec zmian technologicznych i sposoby ich adresowania</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>

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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1

BLOK 1: AI jako narzędzie pracy w nowoczesnym obiekcie hotelarskim

- Czym jest AI i jak działa – podstawy zrozumiałe dla każdego pracownika.
- Przegląd narzędzi AI: asystenci tekstowi (ChatGPT, Claude), generatory treści (Canva AI), narzędzia do analizy opinii.
- Zastosowania AI w codziennej pracy obiektu hotelarskiego – przykłady dla różnych stanowisk
- Możliwości i ograniczenia AI w sektorze HoReCa – przykłady wdrożeń.
- Bezpieczeństwo danych gościa (RODO) i ryzyka komunikacyjne.

BLOK 2: Prompt engineering - tworzenie skutecznych poleceń dla narzędzi AI

- Anatomia skutecznego promptu: kontekst, rola, format, ton.
- Przykłady promptów dla różnych stanowisk: obsługa gościa, planowanie, zaopatrzenie, komunikacja wewnętrzna.
- Ćwiczenie: opracowanie biblioteki promptów na własne stanowisko pracy uczestnika.

DZIEŃ 2

BLOK 1: Automatyzacja i cyfrowe zarządzanie relacjami z gościem

- Cyfrowa ścieżka gościa: od zapytania, przez rezerwację, pobyt, po opinię po wymeldowaniu.
- Systemy smart-hotel: self-check-in, inteligentne zarządzanie pokojem, integracja z PMS.
- Zarządzanie reputacją online.

Blok 2: Warsztat: konfiguracja auto-responderów i zarządzanie opiniami (praktyka)

- Tworzenie szablonów odpowiedzi na opinie pozytywne i negatywne.
- Adaptacja tonu wypowiedzi do tożsamości marki obiektu.
- Ćwiczenie: opracowanie odpowiedzi na realne opinie z portali rezerwacyjnych.

DZIEŃ 3

BLOK1: Techniczne aspekty OZE dla budynków HoReCa (teoria)

- Fotowoltaika w obiekcie hotelarskim: dobór mocy, prosument vs. autokonsumpcja.
- Pompy ciepła i rekuperacja w basenach hotelowych, SPA, ogrzewaniu pokoi.
- Modele finansowania inwestycji OZE: leasing, dotacje, formuła ESCO.
- Standard Green Hotel: wymagania, ścieżka certyfikacji, korzyści wizerunkowe.

BLOK 2: Audyt energetyczny stanowiska pracy i komunikacja proekologiczna (praktyka)

- Uproszczony audyt energetyczny stanowiska pracy uczestnika.
- Argumenty sprzedażowe oparte na realnych działaniach proekologicznych.
- Unikanie greenwashingu w komunikacji z gościem.
- Skrypt rozmowy z gościem zainteresowanym ofertą „eko-premium”.

DZIEŃ 4

BLOK1: Strategie redukcji kosztów poprzez ograniczanie strat (teoria)

- Główne źródła strat: woda, energia, plastik jednorazowy, marnotrawstwo żywności.
- Hierarchia redukcji odpadów: ograniczanie u źródła > ponowne użycie > recykling.
- Dobre praktyki branżowe: dozowniki, butelkowanie wielokrotnego użytku, zarządzanie food waste.

BLOK 2: Opracowanie mapy drogowej „plastic free” dla obiektu hotelarskiego (praktyka)

- Audyt GOZ stanowiska pracy uczestnika.

- Opracowanie mapy drogowej „plastic free” dla modelowego obiektu.
- Ćwiczenie zespołowe: ranking najszybszych zmian o najwyższym ROI.

DZIEŃ 5

BLOK 1: Modele mentoringu międzypokoleniowego (teoria)

- Specyfika zespołów wielopokoleniowych w sektorze HoReCa.
- Modele mentoringu klasycznego i odwrotnego (reverse mentoring).
- Źródła oporu pracowników wobec zmian technologicznych i sposoby ich adresowania.

BLOK 2: Warsztaty przekazywania „miękkich” kompetencji gościnności

- Standardy gościnności w obiekcie - co da się opisać procedurą, a co trzeba pokazać w praktyce.
- Mentoring i onboarding nowego pracownika obiektu - transfer wiedzy między różnymi stanowiskami.

DZIEŃ 6

Blok 1: Potencjał turystyczny podregionu konińskiego w transformacji (teoria)

- Atrakcje turystyczne i kulturowe podregionu konińskiego.
- Pakiety pobytowe oparte o turystykę zrównoważoną.
- Pozycjonowanie obiektu jako ambasadora regionu.

Blok 2: Projektowanie pakietów pobytowych eko-regionalnych

- Tworzenie koncepcji pakietu pobytowego łączącego ofertę obiektu z lokalnymi atrakcjami i produktami regionu.
- Promocja lokalnych produktów i usług turystycznych w komunikacji z gościem.
- Praca warsztatowa: szkic koncepcji pakietu „eko-region” w grupach.

BLOK 3: Walidacja

- Test teoretyczny.
- Zadanie praktyczne - Analiza dowodów i deklaracji

Metody Dydaktyczne

Zajęcia prowadzone będą metodami interaktywnymi i aktywizującymi, umożliwiającymi uczenie się przez doświadczenie, w tym: mini-wykłady interaktywne, praca z narzędziami AI online, audyt energetyczny i audyt GOZ stanowiska pracy uczestnika, warsztaty opracowywania map drogowych „plastic free” i pakietów pobytowych, ćwiczenia indywidualne i zespołowe, praca w grupach, moderowane dyskusje oraz zadania praktyczne odzwierciedlające realne sytuacje pracy w obiekcie hotelarskim.

Materiały Dydaktyczne

- Skrypt szkoleniowy „Nowoczesna Gościnność: AI & Eko”
- prezentacja multimedialna
- „Prompt-book”- zestaw gotowych poleceń (promptów) dla narzędzi AI w pracy obiektu hotelarskiego
- checklista certyfikacji Green Hotel
- arkusz audytu GOZ stanowiska pracy oraz dostęp do platformy z materiałami wideo po szkoleniu.

Weryfikacja nabytych kompetencji

Weryfikacja nabytych kompetencji obejmuje test wiedzy oraz analizę dowodów i deklaracji realizowaną jako pisemne studium przypadku

Przebieg walidacji

Walidacja kompetencji składa się z dwóch etapów:

1. Test teoretyczny

- forma: test pisemny jednokrotnego wyboru
- liczba pytań: 20
- czas: 30 minut
- sposób oceny: na podstawie klucza odpowiedzi. Za każde pytanie uczestnik otrzymuje 1 punkt za odpowiedź poprawną i 0 punktów za odpowiedź błędną lub brak odpowiedzi. Maksymalna liczba punktów: 20.
- próg zaliczenia: minimum 12 punktów na 20 możliwych (60%)

2. Test teoretyczny - analiza dowodów i deklaracji w formie pisemnej („Zielony Standard Recepcji”)

Etapy:

1. Uczestnik otrzymuje opis modelowego obiektu hotelarskiego (parametry, profil gościa, lokalizacja).
2. Analizuje obiekt pod kątem potencjału wdrożenia OZE i GOZ – wskazuje 3 najważniejsze obszary z uzasadnieniem.
3. Opracowuje skrypt rozmowy z gościem zainteresowanym ofertą „eko-premium”.
4. Projektuje 1 pakiet pobytowy łączący ofertę obiektu z atrakcjami podregionu.
5. Wskazuje 1 narzędzie AI wspierające obsługę pakietu wraz z przykładowym promptem.

Forma:

1. opracowanie pisemne (ok. 1-2 strony)

Walidator ocenia

pracę według kryteriów punktowych:

- Identyfikacja obszarów wdrożenia OZE i GOZ z uzasadnieniem (0–3 pkt)
- Spójność komunikacji proekologicznej z realnymi działaniami obiektu, brak greenwashingu (0–3 pkt)
- Jakość i wykonalność pakietu pobytowego (0–2 pkt)
- Trafność doboru narzędzia AI i jakość promptu (0–2 pkt)

Maksymalna liczba punktów: 10. Próg zaliczenia: minimum 6/10 punktów.

Łączny czas trwania szkolenia:

36 godziny zegarowe. Przerwy wliczają się w czas trwania szkolenia.

Zajęcia obejmują:

godzin zajęć teoretycznych

godzin zajęć praktycznych (warsztaty, analiza przypadków)

Podział na grupy i stanowiska

W części praktycznej uczestnicy pracują indywidualnie lub w grupach liczących maksymalnie 5 osób. Każda grupa ma wyznaczone miejsce pracy oraz dostęp do materiałów szkoleniowych i przyborów do notowania. Zajęcia realizowane są w sali szkoleniowej wyposażonej w rzutnik, ekran, flipchart oraz materiały dydaktyczne dla uczestników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 BLOK 1 cz. 1: AI jako narzędzie pracy w nowoczesnym obiekcie hotelarskim	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	22-06-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 31 -	Przerwa	-	22-06-2026	09:30	10:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 31 BLOK 1 cz. 2: AI jako narzędzie pracy w nowoczesnym obiekcie hotelarskim	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	22-06-2026	10:00	11:30	01:30
4 z 31 -	Przerwa	-	22-06-2026	11:30	12:00	00:30
5 z 31 BLOK 2: Prompt engineering - tworzenie skutecznych poleceń dla narzędzi AI	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	22-06-2026	12:00	14:00	02:00
6 z 31 BLOK 1 cz. 1: Automatyzacja i cyfrowe zarządzanie relacjami z gościem	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	23-06-2026	08:00	09:30	01:30
7 z 31 -	Przerwa	-	23-06-2026	09:30	10:00	00:30
8 z 31 BLOK 1 cz. 2: Automatyzacja i cyfrowe zarządzanie relacjami z gościem	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	23-06-2026	10:00	11:30	01:30
9 z 31 -	Przerwa	-	23-06-2026	11:30	12:00	00:30
10 z 31 BLOK 2: Warsztat: konfiguracja auto-responderów i zarządzanie opiniami	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	23-06-2026	12:00	14:00	02:00
11 z 31 BLOK 1 cz. 1: Techniczne aspekty OZE dla budynków HoReCa	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	24-06-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 31 -	Przerwa	-	24-06-2026	09:30	10:00	00:30
13 z 31 BLOK 1 cz. 2: Techniczne aspekty OZE dla budynków HoReCa	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	24-06-2026	10:00	11:30	01:30
14 z 31 -	Przerwa	-	24-06-2026	11:30	12:00	00:30
15 z 31 BLOK 2: Audyt energetyczny stanowiska pracy i komunikacja proekologiczna	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	24-06-2026	12:00	14:00	02:00
16 z 31 BLOK 1 cz. 1: Strategie redukcji kosztów poprzez ograniczanie strat	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	25-06-2026	08:00	09:30	01:30
17 z 31 -	Przerwa	-	25-06-2026	09:30	10:00	00:30
18 z 31 BLOK 1 cz. 2: Strategie redukcji kosztów poprzez ograniczanie strat	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	25-06-2026	10:00	11:30	01:30
19 z 31 -	Przerwa	-	25-06-2026	11:30	12:00	00:30
20 z 31 BLOK 2: Opracowanie mapy drogowej „plastic free” dla obiektu hotelarskiego	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	25-06-2026	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 31 BLOK 1 cz. 1: Modele mentoringu międzypokoleniowego	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	26-06-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 31 -	Przerwa	-	26-06-2026	09:30	10:00	00:30
23 z 31 BLOK 1 cz. 2: Modele mentoringu międzypokoleniowego	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	26-06-2026	10:00	11:30	01:30
24 z 31 -	Przerwa	-	26-06-2026	11:30	12:00	00:30
25 z 31 BLOK 2: Warsztaty przekazywania „miękkich” kompetencji gościnności	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	26-06-2026	12:00	14:00	02:00
26 z 31 BLOK 1: Potencjał turystyczny podregionu konińskiego w transformacji	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	27-06-2026	08:00	09:30	01:30
27 z 31 -	Przerwa	-	27-06-2026	09:30	10:00	00:30
28 z 31 BLOK 2: Projektowanie pakietów pobytowych eko-regionalnych	Zajęcia	MATEUSZ GUMIENNY	27-06-2026	10:00	11:30	01:30
29 z 31 -	Przerwa	-	27-06-2026	11:30	12:00	00:30
30 z 31 -	Walidacja	-	27-06-2026	12:00	12:45	00:45
31 z 31 -	Walidacja	-	27-06-2026	12:45	14:00	01:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	36:00
w tym suma godzin zajęć	28:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	40:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 680,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 680,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	213,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	213,33 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	36:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MATEUSZ GUMIENNY

Jestem certyfikowanym trenerem biznesu i przedsiębiorcą z ponad 10-letnim doświadczeniem. Moje kwalifikacje trenerskie są zgodne z §6 rozporządzenia dzięki ukończeniu międzynarodowych programów certyfikujących, co potwierdza mój warsztat metodyczny w prowadzeniu usług

rozwojowych.

ZIELONA TRANSFORMACJA I KOMUNIKACJA MARKETINGOWA (3+ lata):

Od 2021 r. realizuję projekty z zakresu komunikacji marketingowej w obszarze zrównoważonego rozwoju. Moje działania (m.in. dla Bridgestone Poznań, Solar-Volt) obejmowały budowanie strategii komunikacji "zielonych wartości", kampanie edukacyjne o OZE oraz przeciwdziałanie greenwashingowi. Jako praktyk wdrażam autentyczny marketing wartości ESG, co udokumentowałem w ponad 600h usług doradczych (2021-2025).

ZARZĄDZANIE ZMIANĄ I HR (5+ lat):

Posiadam udokumentowane 5-letnie doświadczenie w zarządzaniu zmianą i procesami HR (2019-2024). Jako lider budujący od podstaw struktury sprzedażowe w OZE oraz zarządzający siecią franczyzową Willisch, odpowiadam za:

Projektowanie procesów rekrutacji i onboardingu (HR).

Zarządzanie zmianą organizacyjną podczas cyfryzacji i wdrażania technologii AI (potwierdzone certyfikatem Google & SGH z 2025 r.).

Budowanie systemów motywacyjnych dla zespołów 50+.

DOŚWIADCZENIE SZKOLENIOWE:

Przeszkoliłem ponad 1000 osób, legitymując się stażem ponad 1000h na sali szkoleniowej (w tym 600h w ostatnich 4 latach), co gwarantuje aktualność wiedzy i najwyższą jakość merytoryczną usług w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały dydaktyczne wspierające proces uczenia się, w tym:

- skrypt szkoleniowy „Nowoczesna Gościnność: AI & Eko” w formie elektronicznej (PDF),
- prezentację szkoleniową w formie elektronicznej
- „Prompt-book” – zestaw gotowych komend AI
- checkliście certyfikacji Green Hotel,
- arkusz audytu GOZ stanowiska pracy,

Warunki uczestnictwa

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym naudostępnionej przez organizatora liście obecności.

Aby zaliczyć szkolenie, niezbędne jest minimum 80% obecności na zajęciach, aktywny udział w zajęciach oraz pozytywny wynik walidacjiabytych kompetencji obejmującej:

test teoretyczny,

studium przypadku w formie pisemnej.

Informacje dodatkowe

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu.

Kompetencja nie jest włączona do ZSK.

W przypadku uczestnictwa osoby z niepełnosprawnością usługa zostanie dostosowana do jej indywidualnych potrzeb.

Koszt walidacji jest wliczony w cenę usługi.

Adres

Skorzęcin 52

62-230 Skorzęcin

woj. wielkopolskie

Sala szkoleniowa dostosowana do liczby uczestników, wyposażona w rzutnik, ekran, flipchart i materiały dydaktyczne.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



PAULINA ŚLUSARSKA

E-mail akademiaspm@gmail.com

Telefon (+48) 727 936 966