



Karolina Kolańska-Sułkowska Twoje Gastro

★★★★★ 4,7 / 5
48 ocen

Szkolenie Zarządzanie Personelem w Gastronomii

Numer usługi 2026/05/08/148235/3547335

- 📍 Wrocław
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 30.11.2026 do 01.12.2026

1 827,00 PLN brutto
1 827,00 PLN netto
114,19 PLN brutto/h
114,19 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do managerów gastronomii, kierowników restauracji, właścicieli lokali gastronomicznych oraz osób pełniących funkcje nadzorcze w gastronomii. Program dedykowany jest również osobom przygotowującym się do objęcia stanowisk kierowniczych, liderom zespołów oraz pracownikom wskazanym do awansu, którzy chcą rozwinąć kompetencje z zakresu zarządzania personelem, organizacji pracy zespołu, komunikacji, motywowania pracowników oraz rozwiązywania konfliktów w środowisku gastronomicznym.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".</p>
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	29-11-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 rozwój kompetencji uczestników w zakresie skutecznego zarządzania personelem w gastronomii, w szczególności planowania i organizacji pracy zespołu, komunikacji managerskiej, motywowania pracowników, delegowania zadań oraz rozwiązywania konfliktów, tak aby zapewnić sprawne funkcjonowanie lokalu gastronomicznego i wysoką efektywność zespołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna i rozumie zasady skutecznego przywództwa oraz komunikacji w zespole gastronomicznym funkcjonującym w warunkach dynamicznych zmian.	opisuje różne style przywództwa i ich zastosowanie w gastronomii	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wyjaśnia znaczenie komunikacji w budowaniu partnerstwa w zespole	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	wskazuje rolę informacji zwrotnej w rozwoju pracownika	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	charakteryzuje znaczenie różnorodności w zespole gastronomicznym	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik potrafi skutecznie delegować zadania, monitorować ich realizację oraz reagować na problemy związane z jakością pracy i odpowiedzialnością pracowników.	dobiera sposób delegowania do etapu rozwoju pracownika	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	jasno komunikuje oczekiwania i terminy realizacji zadań	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	podejmuje działania korygujące w przypadku niewywiązywania się z obowiązków	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	ustala priorytety zadań w środowisku wielozadaniowym	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik potrafi zarządzać sobą i zespołem w czasie, wyznaczać priorytety oraz realizować cele w warunkach presji i zmienności.	planuje pracę zespołu z uwzględnieniem zmiennych warunków	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	stosuje techniki zarządzania czasem w codziennej pracy menedżera	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	realizuje cele operacyjne pomimo presji czasu	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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

I Dzień

Postawa managera w branży gastro – skuteczność w czasach ciągłych zmian

- Jaka postawa managera sprawdza się w dynamicznej rzeczywistości gastronomii
- Mój styl przywództwa – kiedy działa, a kiedy warto sięgnąć po inne style kierowania zespołem
- Różnorodność w zespole gastronomicznym – jak nią zarządzać i dlaczego stanowi kluczowy zasób managera
- Komunikacja jako fundament partnerstwa i dobrych relacji w zespole
- Komunikacja nastawiona na rozwiązanie – jak rozładowywać napięcia i wspierać współpracę
- Informacja zwrotna jako narzędzie rozwoju i motywacji zespołu

Manager, który wymaga – skuteczne delegowanie i egzekwowanie zadań

- Etapy rozwoju pracownika w gastronomii i ich znaczenie dla procesu delegowania
- Jak delegować zadania, aby wzmacniać zaangażowanie i odpowiedzialność pracownika
- Monitorowanie postępów – jak wspierać i kontrolować, by było efektywnie
- Co robić, gdy pracownik nie dotrzymuje terminów lub zadań
- Jak reagować, gdy jakość wykonania nie spełnia oczekiwań
- Jak postępować, gdy pracownik przerzuca odpowiedzialność za błędy na innych lub na czynniki zewnętrzne

II Dzień

Manager motywujący – jak budować zespół, który chce chcieć

- Kluczowe zasady motywowania w realiach branży gastronomicznej
- Dobór metod motywowania do indywidualnych potrzeb i osobowości pracowników
- Jak rozpoznawać motywy i czynniki demotywujące w zespole
- Pochwała i krytyka, które motywują – jak udzielać feedbacku dopasowanego do współczesnego pracownika

Manager asertywny – autorytet oparty na szacunku

- Jak przejawia się asertywność managera w relacjach z zespołem
- Techniki asertywne w codziennej pracy managera gastronomii
- „Równe krzesła” – jak budować komunikację opartą na partnerstwie, która zmniejsza napięcia i konflikty

Manager zarządzający sobą i zespołem w czasie

- Skuteczne techniki zarządzania sobą i zespołem w dynamicznym środowisku gastronomii
- Priorytetyzacja zadań – jak wyznaczać, planować i realizować cele w świecie, gdzie „wszystko jest pilne”
- Walidacja - test teoretyczny z automatycznie generowanym wynikiem

1 godzina szkolenia = 60 minut

Czas trwania zajęć łącznie z przerwami nie przekracza 8 godzin zegarowych w ciągu jednego dnia.

W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Postawa managera w branży gastro – skuteczność w czasach ciągłych zmian	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	30-11-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 15 -	Przerwa	-	30-11-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 15 Postawa managera w branży gastro – skuteczność w czasach ciągłych zmian	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	30-11-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 15 -	Przerwa	-	30-11-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Manager, który wymaga – skuteczne delegowanie i egzekwowanie zadań	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	30-11-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 15 -	Przerwa	-	30-11-2026	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 15 Manager, który wymaga – skuteczne delegowanie i egzekwowanie zadań	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	30-11-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Manager motywujący – jak budować zespół, który chce chcieć	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	01-12-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	01-12-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 15 Manager motywujący – jak budować zespół, który chce chcieć	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	01-12-2026	11:15	13:00	01:45
11 z 15 -	Przerwa	-	01-12-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Manager asertywny – autorytet oparty na szacunku	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	01-12-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 15 -	Przerwa	-	01-12-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Manager zarządzający sobą i zespołem w czasie	Zajęcia	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	01-12-2026	15:30	16:50	01:20
15 z 15 -	Walidacja	Joanna Matuszewicz-Pawłowska	01-12-2026	16:50	17:00	00:10

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	13:50
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 827,00 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	1 827,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	114,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	114,19 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Joanna Matuszewicz-Pawłowska

Od ponad 20 lat prowadzę szkolenia i projekty rozwojowe dla zespołów sprzedażowych oraz kadry zarządzającej. Specjalizuję się w tematyce przywództwa, komunikacji, motywacji i skutecznego zarządzania personelem. Pracuję zarówno z managerami, jak i z całymi zespołami, wspierając ich w budowaniu odpowiedzialności, efektywności i zaangażowania.

Jako trener i coach wykorzystuję praktyczne doświadczenia z zarządzania ludźmi oraz prowadzenia

zespołów w dynamicznym środowisku biznesowym. Od lat współpracuję z działami handlowymi, menedżerami i liderami z różnych branż, w tym również z branży gastronomicznej, realizując kompleksowe projekty szkoleniowo-coachingowe. Przeszkoliłam już kilkuset managerów i setki pracowników, pomagając im rozwijać kompetencje przywódcze, wzmacniać komunikację i budować kulturę współpracy w zespołach.

Moją największą siłą jest praktyka – doświadczenie zdobyte w codziennej pracy z ludźmi, w zarządzaniu, sprzedaży i rozwoju personelu. Dzięki temu moje szkolenia są konkretne, angażujące i zawsze osadzone w realiach uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Autorskie materiały w wersji papierowej i elektronicznej
- Certyfikat ukończenia szkolenia
- Narzędzia do sporządzania notatek: notes i długopis

Informacje dodatkowe

Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu "Małopolski pociąg do kariery - sezon 1" i dla Uczestników Projektu "Nowy start w Małopolsce z EURESem".

Adres

pl. Powstańców Śląskich 7

53-332 Wrocław

woj. dolnośląskie

Hotel Novotel

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Numer sali oznaczony będzie przy recepcji

Kontakt



KAROLINA KOLAŃSKA-SUŁKOWSKA

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853