



## Szkolenie - Nowe Technologie w branży HoReCa

Numer usługi 2026/05/21/14311/3575407

0,00 PLN brutto  
0,00 PLN netto  
0,00 PLN brutto/h  
0,00 PLN netto/h  
187,50 PLN cena rynkowa ⓘ

Hotele i  
Gastronomia PLUS  
Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

4 469 ocen

- 📍 Kraków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 16.11.2026 do 17.11.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Turystyka i hotelarstwo
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Przedsiębiorcy turystyczni, pracownicy biur podróży i hoteli, studenci kierunków związanych z turystyką, pasjonaci nowych technologii zainteresowani innowacjami w sektorze turystycznym.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-11-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do pracy przy użyciu najnowszych technologii stosowanych w branży HoReCa, wykorzystywania narzędzi online, automatyzacji procesów oraz interaktywnych rozwiązań, w celu efektywnego doskonalenia oferty i obsługi klienta.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje i wykorzystuje nowe narzędzia, systemy i technologie służące optymalizacji i wspomaganiu procesów sprzedaży, obsługi i automatyzacji pracy w branży HoReCa.	Charakteryzuje najważniejsze trendy rozwojowe w hotelarstwie i turystyce  Skutecznie stosuje nowe systemy i technologie do optymalizacji efektów pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje nowe narzędzia, systemy i technologie służące optymalizacji i wspomaganiu procesów sprzedaży, obsługi i automatyzacji pracy w branży HoReCa.  Stosuje i przestrzega zasad bezpieczeństwa i unika ryzyka związanego z używaniem nowych technologii w pracy zawodowej.	Różnicuje narzędzia i technologie wspierające organizację pracy, procesy sprzedaży i obsługi.  Charakteryzuje procesy i techniki zapewniające bezpieczne przechowywanie danych.	Wywiad swobodny  Wywiad swobodny

## 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 adresowana jest do przedsiębiorców w branży turystycznej, pracowników biur podróży i hoteli, studentów kierunków związanych z turystyką, pasjonatów nowych technologii zainteresowanych innowacjami w sektorze turystycznym.

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi. Usługa jest rozpisana na 4 godziny zajęć teoretycznych i 12 godzin zajęć praktycznych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu.

W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Dostawca usług posiada dokumentację potwierdzającą przebieg całego procesu walidacji. Za przeprowadzenie ww. procesu odpowiedzialny jest Piotr Tabor. Walidator dokonuje walidacji za pomocą wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych. Za pomocą wywiadu swobodnego poprzez zadawanie pytań kierunkowych sprawdza wiedzę nabytą podczas szkolenia. Przy użyciu metody obserwacji w warunkach symulowanych dokonuje walidacji umiejętności uczestników szkolenia poprzez zlecenie wykonania określonego zadania. Pod pojęciem walidacji kryją się wszystkie metody wskazane we wcześniejszej tabeli. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji przez uczestników usługi jest certyfikat, natomiast przeprowadzenie procesu walidacji potwierdza protokół podpisany przez walidatora i trenera.

- Najważniejsze trendy rozwojowe w hotelarstwie i turystyce
- Zmiany w zachowaniach gości spowodowane pandemią Covid - 19
- Narzędzia i technologie wspierające organizację pracy
- Narzędzia i technologie wspierające procesy sprzedażowe
- Narzędzia i technologie wspierające procesy obsługowe
- Nowe technologie i systemy badające poziom satysfakcji gości
- Nowe narzędzia, portale i aplikacje wspierające rozwój
- Kluczowe aspekty obsługi nowych technologii i systemów
- Bezpieczeństwo danych gości i firmy
- Ryzyko związane z nowymi technologiami i systemami
- Umiejętne zarządzanie procesem zmian wynikającym z wdrożenia nowych technologii
- Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie marketingowym
- Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie sprzedażowym
- Weryfikacja efektów uczenia

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 21</b> Najważniejsze trendy rozwojowe w hotelarstwie i turystyce	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	09:00	10:00	01:00
<b>2 z 21</b> Zmiany w zachowaniach gości spowodowane pandemią Covid - 19	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	10:00	11:00	01:00
<b>3 z 21</b> -	Przerwa	-	16-11-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>4 z 21</b> Narzędzia i technologie wspierające oragnizację pracy	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	11:15	12:15	01:00
<b>5 z 21</b> Narzędzia i technologie wspierające procesy sprzedażowe	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	12:15	12:45	00:30
<b>6 z 21</b> -	Przerwa	-	16-11-2026	12:45	13:15	00:30
<b>7 z 21</b> Narzędzia i technologie wspierające procesy obsługowe	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	13:15	13:45	00:30
<b>8 z 21</b> Nowe technologie i systemy badające poziom satysfakcji gości	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	13:45	14:45	01:00
<b>9 z 21</b> -	Przerwa	-	16-11-2026	14:45	15:00	00:15
<b>10 z 21</b> Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	15:00	16:00	01:00
<b>11 z 21</b> Nowe narzędzia, portale i aplikacje wspierające rozwój	Zajęcia	Szczepan Piechota	16-11-2026	16:00	17:00	01:00
<b>12 z 21</b> Kluczowe aspekty obsługi nowych technologii i systemów	Zajęcia	Szczepan Piechota	17-11-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>13 z 21</b> Bezpieczeństwo danych gości i firmy	Zajęcia	Szczepan Piechota	17-11-2026	09:00	11:00	02:00
<b>14 z 21</b> -	Przerwa	-	17-11-2026	11:00	11:15	00:15
<b>15 z 21</b> Ryzyka związane z nowymi technologiami i systemami	Zajęcia	Szczepan Piechota	17-11-2026	11:15	12:15	01:00
<b>16 z 21</b> Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie marketingowym	Zajęcia	Szczepan Piechota	17-11-2026	12:15	13:15	01:00
<b>17 z 21</b> -	Przerwa	-	17-11-2026	13:15	13:45	00:30
<b>18 z 21</b> Umiejętne wykorzystanie nowych technologii i systemów w aspekcie sprzedażowym	Zajęcia	Szczepan Piechota	17-11-2026	13:45	14:15	00:30
<b>19 z 21</b> -	Przerwa	-	17-11-2026	14:15	14:30	00:15
<b>20 z 21</b> Umiejętne zarządzanie procesem zmian wynikającym z wdrożenia nowych technologii	Zajęcia	Szczepan Piechota	17-11-2026	14:30	15:30	01:00
<b>21 z 21</b> -	Walidacja	-	17-11-2026	15:30	16:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	0,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	0,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	0,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	0,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Szczepan Piechota

Szczepan Piechota - absolwent Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz Wyższej Szkoły Prawa i Administracji. Z hotelarstwem związany od 7 lat. Karierę rozpoczął na stanowisku recepcjonisty w czterogwiazdkowym Hotelu Blue Diamond Active SPA\*\*\*\*, następnie objął stanowisko managera ds. marketingu. Pasjonat social media i fotografii oraz nowych technologii i ich zastosowania w hotelarstwie i marketingu. Obecnie zajmuje się marketingiem dla firmy Hotele i Gastronomia PLUS realizując się w swojej pasji, przy tworzeniu grafik oraz wideo-produkcji. Trener posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z danej tematyki w ilości 80 godzin w ostatnich 24 miesiącach. Zrealizował wiele projektów z praktycznym wykorzystaniem i wdrażaniem nowych technologii. Trener w Hotelach Plus. Adres email: biuro@hoteleplus.pl

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje w formacie pdf), co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

### Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawową wiedzą z zakresu obsługi komputera, nowości technologicznych i branży HoReCa.

### Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

## Adres

os. Osiedle Centrum E 12

31-934 Kraków

woj. małopolskie

Hotel Centrum Business

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Piotr Tabor**

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

**Telefon** (+48) 519 147 105