



HOUSE OF IMPACT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

623 oceny

Gastronomia w nowoczesnych warunkach rynkowych – rozwój jakości obsługi, zespołu oraz wyników finansowych

Numer usługi 2026/06/02/175925/3604594

- 📍 Łódź
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 72:00 h
- 📅 22.06.2026 do 17.07.2026

7 970,40 PLN brutto
6 480,00 PLN netto
110,70 PLN brutto/h
90,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Grupa docelowa usługi | Pracownicy oraz kadra zarządzająca w lokalach gastronomicznych oraz hotelach. |
| Minimalna liczba uczestników | 5 |
| Maksymalna liczba uczestników | 15 |
| Data zakończenia rekrutacji | 21-06-2026 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna |

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji uczestników w zakresie nowoczesnego zarządzania zespołem gastronomicznym, budowania wysokiej jakości doświadczenia gościa oraz wdrażania działań zwiększających efektywność operacyjną i finansową lokalu, z uwzględnieniem różnorodności pokoleniowej, rozwijania kompetencji cyfrowych, wdrażania zasad gospodarki o obiegu zamkniętym oraz aktualnych trendów rynkowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|---|
| <p>Uczestnik rozumie znaczenie jakości obsługi i doświadczenia klienta w nowoczesnej gastronomii</p> <p>Uczestnik stosuje skuteczne techniki komunikacji w pracy z zespołem i z klientem</p> | Wskazuje kluczowe elementy wpływające na satysfakcję gościa | Test teoretyczny |
| | Rozpoznaje błędy wpływające negatywnie na doświadczenie klienta | Test teoretyczny |
| | Określa własny wpływ na odbiór lokalu przez gościa | Test teoretyczny |
| | Dobiera styl komunikacji do sytuacji i odbiorcy | Test teoretyczny |
| | <p>Stosuje zasady komunikacji zadaniowej i empatycznej</p> <p>Reaguje konstruktywnie na trudne sytuacje</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> |
| <p>Uczestnik rozpoznaje potrzeby pracowników i/lub współpracowników różnych grup wiekowych i potrafi dostosować styl współpracy</p> <p>Uczestnik stosuje techniki radzenia sobie ze stresem i dbałości o kondycję psychofizyczną w pracy</p> <p>Uczestnik rozumie znaczenie kompetencji cyfrowych w gastronomii i ich wykorzystanie w zarządzaniu lokalem oraz poprawie efektywności operacyjnej.</p> | Identyfikuje różnice w motywacjach i oczekiwaniach różnych pokoleń | Test teoretyczny |
| | Opisuje dobre praktyki pracy z osobami młodszymi i starszymi | Test teoretyczny |
| | Wskazuje sposoby na wspólną efektywną współpracę | Test teoretyczny |
| | Rozpoznaje źródła stresu w pracy gastronomicznej | Test teoretyczny |
| | Wskazuje sposoby jego redukcji i techniki regeneracyjne | Test teoretyczny |
| | Stosuje wybrane narzędzia oddechowe lub organizacyjne | Test teoretyczny |
| | Wskazuje przykłady zastosowania narzędzi cyfrowych w pracy lokalu gastronomicznego (np. systemy POS, rezerwacje, raportowanie) | Test teoretyczny |
| Opisuje, w jaki sposób dane cyfrowe mogą wspierać podejmowanie decyzji operacyjnych | Test teoretyczny | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|------------------|
| Uczestnik rozumie zasady gospodarki o obiegu zamkniętym w gastronomii, w tym ograniczanie marnowania żywności i efektywne wykorzystanie zasobów. | Wymienia działania ograniczające marnowanie żywności w lokalu gastronomicznym | Test teoretyczny |
| | Wskazuje sposoby ponownego wykorzystania zasobów lub odpadów zgodnie z zasadami GOZ | 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1 – Nowoczesna gastronomia i zarządzanie zespołem

9:00–10:30 | Blok 1. Trendy i kierunki rozwoju gastronomii 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Współczesny rynek gastronomiczny** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Rola lidera i menedżera gastronomii** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Zarządzanie zespołem wielopokoleniowym** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Kompetencje przyszłości w gastronomii**

DZIEŃ 2 – Komunikacja, motywacja i rozwój pracowników

9:00–10:30 | Blok 1. Komunikacja w zespole gastronomicznym 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Motywowanie pracowników** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Delegowanie zadań i odpowiedzialności** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Feedback i rozwój pracowników** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Budowanie kultury organizacyjnej**

DZIEŃ 3 – Profesjonalna obsługa gościa i sprzedaż

9:00–10:30 | Blok 1. Customer Experience w gastronomii 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Standardy obsługi klienta** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Techniki sprzedaży w gastronomii** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Lojalność i utrzymanie klienta** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Zarządzanie opiniami klientów**

DZIEŃ 4 – Zarządzanie restauracją i efektywność operacyjna

9:00–10:30 | Blok 1. Organizacja pracy restauracji 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Zarządzanie kosztami** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Zarządzanie czasem i zasobami** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Analiza wyników restauracji** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Cyfrowe wsparcie zarządzania lokalem**

DZIEŃ 5 – Marketing gastronomiczny i budowanie marki

9:00–10:30 | Blok 1. Wizerunek restauracji i budowanie marki 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Marketing lokalny i pozyskiwanie klientów** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Media społecznościowe w gastronomii** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Reputacja online i komunikacja z klientami** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Planowanie działań marketingowych**

DZIEŃ 6 – Zrównoważona gastronomia i zarządzanie zasobami

9:00–10:30 | Blok 1. Wprowadzenie do zielonych kompetencji 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Ograniczanie strat i marnowania żywności** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Efektywne gospodarowanie energią i wodą** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Odpowiedzialny łańcuch dostaw** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Zielone działania w restauracji**

DZIEŃ 7 – Kompetencje cyfrowe i technologie

9:00–10:30 | Blok 1. Cyfrowa transformacja gastronomii 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Systemy wspierające zarządzanie restauracją** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Analiza danych i raportowanie** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Bezpieczeństwo informacji i danych** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Rozwój kompetencji cyfrowych pracowników**

DZIEŃ 8 – Automatyzacja procesów

9:00–10:30 | Blok 1. Automatyzacja procesów operacyjnych 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Wykorzystanie sztucznej inteligencji w gastronomii** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Komunikacja cyfrowa z klientami** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Planowanie rozwoju technologicznego restauracji** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Studium przypadku**

DZIEŃ 9 – Warsztaty wdrożeniowe

9:00–10:30 | Blok 1. Analiza funkcjonowania własnego przedsiębiorstwa 10:30–10:45 | Przerwa **10:45–12:15 | Blok 2. Projektowanie usprawnień organizacyjnych** 12:15–12:45 | Przerwa obiadowa **12:45–14:15 | Blok 3. Warsztat praktyczny** 14:15–14:30 | Przerwa **14:30–16:00 | Blok 4. Wdrażanie zdobytych kompetencji** 16:00–16:15 | Przerwa **16:15–17:00 | Blok 5. Walidacja efektów uczenia się i zakończenie szkolenia**

- Podsumowanie zdobytej wiedzy i umiejętności
- Omówienie wniosków końcowych
- Zakończenie szkolenia

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia

- Szkolenie będzie realizowane w formie warsztatowo-szkoleniowej, łączącej przekazywanie wiedzy teoretycznej z intensywnymi ćwiczeniami praktycznymi, analizą studiów przypadków oraz pracą na rzeczywistych sytuacjach występujących w branży gastronomicznej.
- Program szkolenia obejmuje pracę indywidualną i zespołową uczestników, ćwiczenia praktyczne, moderowane dyskusje, symulacje sytuacji zawodowych oraz warsztaty rozwijające kompetencje menedżerskie, komunikacyjne, cyfrowe i organizacyjne.
- Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, materiałów szkoleniowych, arkuszy ćwiczeniowych oraz narzędzi wspierających aktywne uczestnictwo i wymianę doświadczeń pomiędzy uczestnikami.

- Organizator zapewni każdemu uczestnikowi komplet materiałów szkoleniowych niezbędnych do realizacji programu oraz utrwalania zdobytej wiedzy.
- Szkolenie zostanie przeprowadzone dla grupy liczącej maksymalnie 14 uczestników.
- Łączny wymiar szkolenia wynosi 72 godziny dydaktyczne realizowane podczas 9 dni szkoleniowych. Program obejmuje zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną, przy czym szczególny nacisk zostanie położony na rozwijanie umiejętności praktycznych związanych z zarządzaniem zespołem, organizacją pracy gastronomii, obsługą klienta, sprzedażą, marketingiem, wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz wdrażaniem rozwiązań wspierających zrównoważony rozwój przedsiębiorstwa.
- Warunkiem ukończenia szkolenia będzie udział w wymaganej liczbie godzin zajęć oraz pozytywne przejście procesu walidacji potwierdzającego osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 81

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 81 Trendy i kierunki rozwoju gastronomii | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 22-06-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 2 z 81 - | Przerwa | - | 22-06-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 3 z 81 Współczesny rynek gastronomiczny | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 22-06-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 4 z 81 - | Przerwa | - | 22-06-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 5 z 81 Rola lidera i menedżera gastronomii | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 22-06-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 6 z 81 - | Przerwa | - | 22-06-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 7 z 81 Zarządzanie zespołem wielopokoleniowym | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 22-06-2026 | 14:30 | 16:00 | 01:30 |
| 8 z 81 - | Przerwa | - | 22-06-2026 | 16:00 | 16:15 | 00:15 |
| 9 z 81 Kompetencje przyszłości w gastronomii | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 22-06-2026 | 16:15 | 17:00 | 00:45 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 10 z 81 Komunikacja w zespole gastronomicznym | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 23-06-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 11 z 81 - | Przerwa | - | 23-06-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 12 z 81 Motywowanie pracowników | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 23-06-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 13 z 81 - | Przerwa | - | 23-06-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 14 z 81 Delegowanie zadań i odpowiedzialności | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 23-06-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 15 z 81 - | Przerwa | - | 23-06-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 16 z 81 Feedback i rozwój pracowników | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 23-06-2026 | 14:30 | 16:00 | 01:30 |
| 17 z 81 - | Przerwa | - | 23-06-2026 | 16:00 | 16:15 | 00:15 |
| 18 z 81 Budowanie kultury organizacyjnej | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 23-06-2026 | 16:15 | 17:00 | 00:45 |
| 19 z 81 Customer Experience w gastronomii | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 24-06-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 20 z 81 - | Przerwa | - | 24-06-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 21 z 81 Standardy obsługi klienta | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 24-06-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 22 z 81 - | Przerwa | - | 24-06-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 23 z 81 Techniki sprzedaży w gastronomii | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 24-06-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 24 z 81 - | Przerwa | - | 24-06-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 25 z 81 Lojalność i utrzymanie klienta | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 24-06-2026 | 14:30 | 16:00 | 01:30 |
| 26 z 81 - | Przerwa | - | 24-06-2026 | 16:00 | 16:15 | 00:15 |
| 27 z 81 Zarządzanie opiniami klientów | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 24-06-2026 | 16:15 | 17:00 | 00:45 |
| 28 z 81 Organizacja pracy restauracji | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 25-06-2026 | 09:00 | 10:30 | 01:30 |
| 29 z 81 - | Przerwa | - | 25-06-2026 | 10:30 | 10:45 | 00:15 |
| 30 z 81 Zarządzanie kosztami | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 25-06-2026 | 10:45 | 12:15 | 01:30 |
| 31 z 81 - | Przerwa | - | 25-06-2026 | 12:15 | 12:45 | 00:30 |
| 32 z 81 Zarządzanie czasem i zasobami | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 25-06-2026 | 12:45 | 14:15 | 01:30 |
| 33 z 81 - | Przerwa | - | 25-06-2026 | 14:15 | 14:30 | 00:15 |
| 34 z 81 Analiza wyników restauracji | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 25-06-2026 | 14:30 | 16:00 | 01:30 |
| 35 z 81 - | Przerwa | - | 25-06-2026 | 16:00 | 16:15 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 36 z 81 Cyfrowe wsparcie zarządzania lokalem | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 25-06-2026 | 16:15 | 17:00 | 00:45 |
| 37 z 81 Wizerunek restauracji i budowanie marki | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 13-07-2026 | 10:00 | 11:30 | 01:30 |
| 38 z 81 - | Przerwa | - | 13-07-2026 | 11:30 | 11:45 | 00:15 |
| 39 z 81 Marketing lokalny i pozyskiwanie klientów | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 13-07-2026 | 11:45 | 13:15 | 01:30 |
| 40 z 81 - | Przerwa | - | 13-07-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 41 z 81 Media społecznościowe w gastronomii | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 13-07-2026 | 13:45 | 15:15 | 01:30 |
| 42 z 81 - | Przerwa | - | 13-07-2026 | 15:15 | 15:30 | 00:15 |
| 43 z 81 Reputacja online i komunikacja z klientami | Zajęcia | SEBASTIAN FIGAT | 13-07-2026 | 15:30 | 17:00 | 01:30 |
| 44 z 81 - | Przerwa | - | 13-07-2026 | 17:00 | 17:15 | 00:15 |
| 45 z 81 Planowanie działań marketingowych | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 13-07-2026 | 17:15 | 18:00 | 00:45 |
| 46 z 81 Wprowadzenie do zielonych kompetencji | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 14-07-2026 | 10:00 | 11:30 | 01:30 |
| 47 z 81 - | Przerwa | - | 14-07-2026 | 11:30 | 11:45 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 48 z 81 Ograniczanie strat i marnowania żywności | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 14-07-2026 | 11:45 | 13:15 | 01:30 |
| 49 z 81 - | Przerwa | - | 14-07-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 50 z 81 Efektywne gospodarowanie energią i wodą | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 14-07-2026 | 13:45 | 15:15 | 01:30 |
| 51 z 81 - | Przerwa | - | 14-07-2026 | 15:15 | 15:30 | 00:15 |
| 52 z 81 Odpowiedzialny łańcuch dostaw | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 14-07-2026 | 15:30 | 17:00 | 01:30 |
| 53 z 81 - | Przerwa | - | 14-07-2026 | 17:00 | 17:15 | 00:15 |
| 54 z 81 Zielone działania w restauracji | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 14-07-2026 | 17:15 | 18:00 | 00:45 |
| 55 z 81 Cyfrowa transformacja gastronomii | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 15-07-2026 | 10:00 | 11:30 | 01:30 |
| 56 z 81 - | Przerwa | - | 15-07-2026 | 11:30 | 11:45 | 00:15 |
| 57 z 81 Systemy wspierające zarządzanie restauracją | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 15-07-2026 | 11:45 | 13:15 | 01:30 |
| 58 z 81 - | Przerwa | - | 15-07-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 59 z 81 Analiza danych i raportowanie | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 15-07-2026 | 13:45 | 15:15 | 01:30 |
| 60 z 81 - | Przerwa | - | 15-07-2026 | 15:15 | 15:30 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 61 z 81 Bezpieczeństwo informacji i danych | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 15-07-2026 | 15:30 | 17:00 | 01:30 |
| 62 z 81 - | Przerwa | - | 15-07-2026 | 17:00 | 17:15 | 00:15 |
| 63 z 81 Rozwój kompetencji cyfrowych pracowników | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 15-07-2026 | 17:15 | 18:00 | 00:45 |
| 64 z 81 Automatyzacja procesów operacyjnych | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 16-07-2026 | 10:00 | 11:30 | 01:30 |
| 65 z 81 - | Przerwa | - | 16-07-2026 | 11:30 | 11:45 | 00:15 |
| 66 z 81 Wykorzystanie sztucznej inteligencji w gastronomii | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 16-07-2026 | 11:45 | 13:15 | 01:30 |
| 67 z 81 - | Przerwa | - | 16-07-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 68 z 81 Komunikacja cyfrowa z klientami | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 16-07-2026 | 13:45 | 15:15 | 01:30 |
| 69 z 81 - | Przerwa | - | 16-07-2026 | 15:15 | 15:30 | 00:15 |
| 70 z 81 Planowanie rozwoju technologicznego restauracji | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 16-07-2026 | 15:30 | 17:00 | 01:30 |
| 71 z 81 - | Przerwa | - | 16-07-2026 | 17:00 | 17:15 | 00:15 |
| 72 z 81 Studium przypadku | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 16-07-2026 | 17:15 | 18:00 | 00:45 |

| Przedmiot / temat | Typ aktywności | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 73 z 81 Analiza funkcjonowania własnego przedsiębiorstwa | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 17-07-2026 | 10:00 | 11:30 | 01:30 |
| 74 z 81 - | Przerwa | - | 17-07-2026 | 11:30 | 11:45 | 00:15 |
| 75 z 81 Projektowanie usprawnień organizacyjnych | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 17-07-2026 | 11:45 | 13:15 | 01:30 |
| 76 z 81 - | Przerwa | - | 17-07-2026 | 13:15 | 13:45 | 00:30 |
| 77 z 81 Warsztat praktyczny | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 17-07-2026 | 13:45 | 15:15 | 01:30 |
| 78 z 81 - | Przerwa | - | 17-07-2026 | 15:15 | 15:30 | 00:15 |
| 79 z 81 Wdrażanie zdobytych kompetencji | Zajęcia | BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI | 17-07-2026 | 15:30 | 17:00 | 01:30 |
| 80 z 81 - | Przerwa | - | 17-07-2026 | 17:00 | 17:15 | 00:15 |
| 81 z 81 - | Walidacja | - | 17-07-2026 | 17:15 | 18:00 | 00:45 |

Podsumowanie

| Rodzaj godzin | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi | 72:00 |
| w tym suma godzin zajęć | 60:00 |
| w tym suma godzin walidacji | 00:45 |
| w tym suma przerw | 11:15 |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 81:00 |

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 | 7 970,40 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 480,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 110,70 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 90,00 PLN |

Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 72:00 |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

SEBASTIAN FIGAT

Sebastian to doświadczony manager gastronomii, specjalizujący się w optymalizacji procesów, sprzedaży eventowej oraz wdrażaniu nowoczesnych technologii, w tym sztucznej inteligencji, w branży HoReCa.

Doświadczenie:

2020–2024 – Asystent Profesora Waldemara Śmigasiewicza w Akademii Teatralnej im. A. Zelwerowicza w Warszawie

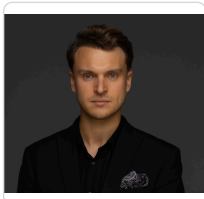
03.2022–08.2022 – Manager Operacyjny w Baila Show & Dining

06.2022–obecnie – Audytor hotelowy i cateringowy (Agencja Eventowa MRPM Małgorzaty Raduckiej)

08.2022–01.2024 – Manager Operacyjny oraz Event Manager w Restauracji Browar Warszawski

05.2024–05.2025 – Generalny Manager w Blue Cactus (Fabryka Norblina)

03.2025–obecnie – Dyrektor ds. Szkoleń w House of Impact Sp. z o.o.



2 z 2

BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI

Bartłomiej Mierzejewski to ekspert branży hotelarskiej i gastronomicznej z ponad dekadą doświadczenia w zarządzaniu operacyjnym, optymalizacji procesów i rozwoju zespołów w sektorze HoReCa. Zaczynał od stanowisk liniowych, dzięki czemu dobrze rozumie realia pracy operacyjnej oraz wyzwania codziennego funkcjonowania obiektów. Z czasem obejmował kolejne funkcje menedżerskie w hotelach o wysokich standardach i złożonych strukturach.

Doświadczenie zdobywał w markach premium, takich jak Marriott, Nobu, czy Hotel Bryza. Pełnił także funkcję Dyrektora Operacyjnego w jednej z największych firm outsourcingowych w Polsce, odpowiadając za ponad 450 pracowników w hotelach i restauracjach w całym kraju oraz nadzorując jakość, operacje i wdrożenia.

Ma na swoim koncie organizację prestiżowych wydarzeń dla kilku tysięcy gości, współpracując z markami premium. Łączy standardy segmentu HoReCa z praktycznym podejściem do efektywności operacyjnej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Każdy z uczestników otrzymuje dedykowane materiały szkoleniowe (komplet dokumentów szkoleniowych w wersji pdf);

Adres

ul. Pomorska 144

91-404 Łódź

woj. łódzkie

Sala VIP

Kontakt



JACEK JASKÓLSKI

E-mail jacek@houseofimpact.co

Telefon (+48) 698 691 309