



HOUSE OF IMPACT
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5
671 ocen

Komunikacja wewnątrz działowa w gastronomii i hotelarstwie – skuteczna współpraca zespołów operacyjnych

Numer usługi 2026/06/30/175925/3659530

- 📍 Chludowo
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 40:00 h
- 📅 29.07.2026 do 02.08.2026

6 888,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
172,20 PLN brutto/h
140,00 PLN netto/h
181,67 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie zasobami ludzkimi
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do właścicieli, kadry zarządzającej oraz pracowników przedsiębiorstw z branży gastronomicznej, hotelarskiej, produkcji spożywczej i handlu, którzy w swojej codziennej pracy współpracują z innymi działami organizacji i odpowiadają za sprawny przepływ informacji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	28-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie kompetencji uczestników w zakresie skutecznej komunikacji wewnątrz działów gastronomicznych, hotelowych, magazynowych, produkcyjnych oraz sprzedażowych. Uczestnicy nauczą się usprawniać przepływ informacji pomiędzy kuchnią, obsługą sali, recepcją, magazynem, produkcją i kadrą zarządzającą, ograniczać błędy operacyjne oraz budować efektywną współpracę wpływającą na jakość obsługi klienta i efektywność przedsiębiorstwa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
<p>Uczestnik rozumie znaczenie komunikacji w procesach gastronomicznych i hotelowych.</p> <p>Uczestnik skutecznie przekazuje informacje dotyczące realizacji usług.</p>	<p>Identyfikuje etapy przepływu informacji pomiędzy działami.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>	
	<p>Rozpoznaje skutki błędów komunikacyjnych dla jakości obsługi gościa.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>	
	<p>Wskazuje obszary ryzyka wynikające z nieprawidłowej wymiany informacji.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>	
	<p>Przekazuje zamówienia i informacje w sposób jasny i kompletny.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>	
	<p>Potwierdza poprawność otrzymanych informacji.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>	
	<p>Wykorzystuje właściwe kanały komunikacji w organizacji.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>	
	<p>Uczestnik efektywnie współpracuje z innymi działami przedsiębiorstwa.</p>	<p>Współpracuje z kuchnią, obsługą sali, magazynem lub recepcją podczas realizacji zadań.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
		<p>Terminowo przekazuje informacje wpływające na realizację usług.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
		<p>Dbą o ciągłość przepływu informacji między stanowiskami.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozwiązuje sytuacje konfliktowe w środowisku pracy.	Rozpoznaje źródła konfliktów między działami.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje techniki komunikacji asertywnej.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Prowadzi rozmowę ukierunkowaną na rozwiązanie problemu.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik buduje kulturę współpracy i odpowiedzialności zespołowej.	Wykazuje szacunek wobec współpracowników.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Udziela konstruktywnej informacji zwrotnej.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wspiera realizację wspólnych celów zespołu.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

DZIEŃ 1 – PODSTAWY KOMUNIKACJI W GASTRONOMII I HOTELARSTWIE

- 10:00–11:20 – Blok 1. Wprowadzenie do komunikacji operacyjnej w gastronomii i hotelarstwie
- 11:20–11:35 – Przerwa
- 11:35–12:55 – Blok 2. Przepływ informacji pomiędzy działami przedsiębiorstwa
- 12:55–13:25 – Przerwa obiadowa
- 13:25–14:45 – Blok 3. Bariery komunikacyjne i ich wpływ na jakość pracy zespołu
- 14:45–15:00 – Przerwa
- 15:00–16:20 – Blok 4. Aktywne słuchanie i skuteczne przekazywanie informacji
- 16:20–18:00 – Ćwiczenia praktyczne, dyskusja i podsumowanie dnia.

DZIEŃ 2 – KOMUNIKACJA W PRAKTYCE I WSPÓŁPRACA MIĘDZY DZIAŁAMI

- 10:00–11:30 – Blok 5. Warsztaty praktyczne – komunikacja w codziennej pracy gastronomii i hotelarstwa
- 11:30–11:45 – Przerwa
- 11:45–13:00 – Blok 1. Komunikacja pomiędzy kuchnią, obsługą sali i recepcją
- 13:00–13:30 – Przerwa obiadowa
- 13:30–14:45 – Blok 2. Komunikacja z magazynem, produkcją i działem sprzedaży
- 14:45–15:00 – Przerwa
- 15:00–16:20 – Blok 3. Raportowanie problemów i przekazywanie informacji przełożonym
- 16:20–18:00 – Analiza przypadków i ćwiczenia praktyczne.

DZIEŃ 3 – WSPÓŁPRACA I ROZWIĄZYWANIE KONFLIKTÓW

- 10:00–11:20 – Blok 4. Feedback jako narzędzie budowania efektywnej współpracy
- 11:20–11:35 – Przerwa
- 11:35–12:55 – Blok 5. Studium przypadków i ćwiczenia zespołowe
- 12:55–13:25 – Przerwa obiadowa
- 13:25–14:45 – Blok 1. Źródła konfliktów w gastronomii, hotelarstwie i produkcji spożywczej
- 14:45–15:00 – Przerwa
- 15:00–16:20 – Blok 2. Komunikacja asertywna w środowisku pracy
- 16:20–18:00 – Warsztaty i omówienie przykładów.

DZIEŃ 4 – ROZWIĄZYWANIE KONFLIKTÓW I DOSKONALENIE KOMUNIKACJI

- 10:00–11:20 – Blok 3. Rozwiązywanie problemów pod presją czasu
- 11:20–11:35 – Przerwa
- 11:35–12:55 – Blok 4. Techniki deeskalacji konfliktów i budowania porozumienia
- 12:55–13:25 – Przerwa obiadowa
- 13:25–14:55 – Blok 5. Symulacje sytuacji konfliktowych i analiza rzeczywistych przypadków
- 14:55–15:10 – Przerwa
- 15:10–16:30 – Blok 1. Standardy komunikacji wewnętrznej w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim
- 16:30–18:00 – Podsumowanie i ćwiczenia utrwalające.

DZIEŃ 5 – BUDOWANIE EFEKTYWNEGO ZESPOŁU I WALIDACJA

- 10:00–11:20 – Blok 2. Budowanie zaangażowania i odpowiedzialności zespołowej
- 11:20–11:35 – Przerwa
- 11:35–12:55 – Blok 3. Komunikacja w sytuacjach zwiększonego obciążenia operacyjnego
- 12:55–13:25 – Przerwa obiadowa
- 13:25–14:45 – Blok 4. Opracowanie planu usprawnień komunikacyjnych dla przedsiębiorstwa
- 14:45–15:00 – Przerwa
- 15:00–16:00 – Blok 5. Podsumowanie szkolenia i przygotowanie do walidacji
- 16:00–18:00 – Walidacja efektów uczenia się (test wiedzy, studium przypadku, analiza sytuacji operacyjnych oraz omówienie wyników).

Warunki organizacyjne:

- Szkolenie realizowane będzie w formie warsztatowej, z naciskiem na praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy w codziennej pracy uczestników. Program łączy część teoretyczną z ćwiczeniami praktycznymi, analizą przypadków oraz pracą zespołową.
- W trakcie szkolenia uczestnicy będą brać udział w ćwiczeniach indywidualnych i grupowych, symulacjach sytuacji zawodowych oraz warsztatach rozwijających umiejętności komunikacji i współpracy pomiędzy działami przedsiębiorstwa gastronomicznego i hotelarskiego.
- Zajęcia odbywać się będą w sali szkoleniowej wyposażonej w niezbędne pomoce dydaktyczne, sprzęt multimedialny oraz materiały wspierające realizację programu szkolenia.
- Organizator zapewnia wszystkim uczestnikom komplet materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej lub drukowanej.
- Maksymalna liczba uczestników w grupie wynosi 20 osób, co pozwala na aktywny udział każdego uczestnika w ćwiczeniach i warsztatach.
- Łączny czas realizacji usługi wynosi 40 godzin zegarowych. Część teoretyczna obejmuje około 18 godzin zegarowych i koncentruje się na zagadnieniach związanych z komunikacją wewnątrzdziałową, współpracą zespołową, rozwiązywaniem konfliktów oraz organizacją przepływu informacji. Pozostałe około 18 godzin zegarowych stanowi część praktyczna, podczas której uczestnicy rozwijają i utrwalają kompetencje poprzez ćwiczenia, symulacje, studia przypadków oraz analizę rzeczywistych sytuacji występujących w środowisku gastronomicznym i hotelarskim. Ostatnie 2 godziny przeznaczone są na proces walidacji efektów uczenia się.
- W celu potwierdzenia nabytych kompetencji uczestnicy przystąpią do walidacji przeprowadzanej przez osobę niezależną od procesu szkoleniowego. Walidacja będzie obejmowała test wiedzy oraz analizę studium przypadku odnoszącego się do sytuacji występujących w branży gastronomicznej i hotelarskiej. Weryfikacji podlegać będą w szczególności umiejętności skutecznej komunikacji w zespole, współpracy pomiędzy działami, przekazywania informacji, rozwiązywania sytuacji konfliktowych oraz organizacji pracy w środowisku o wysokiej dynamice operacyjnej.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 40 Wprowadzenie do komunikacji operacyjnej w gastronomii i hotelarstwie	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	29-07-2026	10:00	11:20	01:20
2 z 40 -	Przerwa	-	29-07-2026	11:20	11:35	00:15
3 z 40 Przeptyw informacji pomiędzy działami przedsiębiorstwa	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	29-07-2026	11:35	12:55	01:20
4 z 40 -	Przerwa	-	29-07-2026	12:55	13:25	00:30
5 z 40 Bariery komunikacyjne i ich wpływ na jakość pracy zespołu	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	29-07-2026	13:25	14:45	01:20
6 z 40 -	Przerwa	-	29-07-2026	14:45	15:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 40 Aktywne słuchanie i skuteczne przekazywane informacje	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	29-07-2026	15:00	16:20	01:20
8 z 40 Ćwiczenia praktyczne, dyskusja i podsumowanie dnia.	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	29-07-2026	16:20	18:00	01:40
9 z 40 Warsztaty praktyczne – komunikacja w codziennej pracy gastronomii i hotelarstwa	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	30-07-2026	10:00	11:30	01:30
10 z 40 -	Przerwa	-	30-07-2026	11:30	11:45	00:15
11 z 40 Komunikacja pomiędzy kuchnią, obsługą sali i recepcją	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	30-07-2026	11:45	13:00	01:15
12 z 40 -	Przerwa	-	30-07-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 40 Komunikacja z magazynem, produkcją i działem sprzedaży	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	30-07-2026	13:30	14:45	01:15
14 z 40 -	Przerwa	-	30-07-2026	14:45	15:00	00:15
15 z 40 Raportowanie problemów i przekazywane informacje przełożonym	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	30-07-2026	15:00	16:20	01:20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 40 Analiza przypadków i ćwiczenia praktyczne.	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	30-07-2026	16:20	18:00	01:40
17 z 40 Feedback jako narzędzie budowania efektywnej współpracy	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	31-07-2026	10:00	11:20	01:20
18 z 40 -	Przerwa	-	31-07-2026	11:20	11:35	00:15
19 z 40 Studium przypadków i ćwiczenia zespołowe	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	31-07-2026	11:35	12:55	01:20
20 z 40 -	Przerwa	-	31-07-2026	12:55	13:25	00:30
21 z 40 Źródła konfliktów w gastronomii, hotelarstwie i produkcji spożywczej	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	31-07-2026	13:25	14:45	01:20
22 z 40 -	Przerwa	-	31-07-2026	14:45	15:00	00:15
23 z 40 Komunikacja asertywna w środowisku pracy	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	31-07-2026	15:00	16:20	01:20
24 z 40 Warsztaty i omówienie przykładów.	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	31-07-2026	16:20	18:00	01:40
25 z 40 Rozwiązywanie problemów pod presją czasu	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	01-08-2026	10:00	11:20	01:20
26 z 40 -	Przerwa	-	01-08-2026	11:20	11:35	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 40 Techniki deeskalacji konfliktów i budowania porozumienia	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	01-08-2026	11:35	12:55	01:20
28 z 40 -	Przerwa	-	01-08-2026	12:55	13:25	00:30
29 z 40 Symulacje sytuacji konfliktowych i analiza rzeczywistych przypadków	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	01-08-2026	13:25	14:55	01:30
30 z 40 -	Przerwa	-	01-08-2026	14:55	15:10	00:15
31 z 40 Standardy komunikacji wewnętrznej w przedsiębiorstwie gastronomicznym i hotelarskim	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	01-08-2026	15:10	16:30	01:20
32 z 40 Podsumowanie i ćwiczenia utrwalające.	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	01-08-2026	16:30	18:00	01:30
33 z 40 Budowanie zaangażowania i odpowiedzialności zespołowej	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	02-08-2026	10:00	11:20	01:20
34 z 40 -	Przerwa	-	02-08-2026	11:20	11:35	00:15
35 z 40 Komunikacja w sytuacjach zwiększonego obciążenia operacyjnego	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	02-08-2026	11:35	12:55	01:20
36 z 40 -	Przerwa	-	02-08-2026	12:55	13:25	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
37 z 40 Opracowanie planu usprawnień komunikacyjnych dla przedsiębiorstwa	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	02-08-2026	13:25	14:45	01:20
38 z 40 -	Przerwa	-	02-08-2026	14:45	15:00	00:15
39 z 40 Podsumowanie szkolenia i przygotowanie do walidacji	Zajęcia	BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI	02-08-2026	15:00	16:00	01:00
40 z 40 -	Walidacja	-	02-08-2026	16:00	18:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	33:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

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 z 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
-------------	------

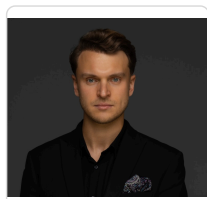
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 888,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	172,20 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

BARTŁOMIEJ MIERZEJEWSKI

Bartłomiej Mierzejewski to ekspert branży hotelarskiej i gastronomicznej, który w ostatnich pięciu latach koncentruje się na zarządzaniu operacjami, optymalizacji procesów i rozwoju zespołów w sektorze HoReCa. Pracując w hotelach o wysokich standardach i złożonych strukturach, rozwijał kompetencje menedżerskie w markach premium, takich jak Marriott, Nobu czy Hotel Bryza.

W ostatnich 5 latach pełnił funkcję Dyrektora Operacyjnego w jednej z największych firm outsourcingowych w Polsce, gdzie odpowiadał za ponad 450 pracowników w hotelach i restauracjach w całym kraju. Nadzorował jakość operacyjną, wdrożenia oraz efektywność procesów, łącząc wysokie standardy segmentu premium z praktycznym podejściem do zarządzania dużymi zespołami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

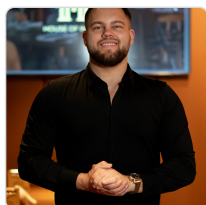
Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku o towarów i usług (Dz.U. 2013 poz. 1722 z późn. zm.) – usługi szkoleniowe finansowane w co najmniej 70% ze środków

Adres

ul. Za Parkiem 11A
62-001 Chludowo
woj. wielkopolskie
Sala w Restauracji.

Kontakt



JACEK JASKÓLSKI

E-mail jacek@houseofimpact.co

Telefon (+48) 698 691 309