



JAGNABLUe NON
PROFIT SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

6 ocen

Profesjonalna obsługa obiektów turystycznych dostępnych dla osób starszych i osób z niepełnosprawnością + GOZ w praktyce - szkolenie

Numer usługi 2026/07/06/200010/3673135

📍 Ventas del Carrizal

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 40:00 h

📅 07.10.2026 do 12.10.2026

9 500,00 PLN brutto

9 500,00 PLN netto

237,50 PLN brutto/h

237,50 PLN netto/h

187,50 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Turystyka i hotelarstwo

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych o niskich kompetencjach podstawowych, w tym do osób z niepełnosprawnością intelektualną, osób z chorobami psychicznymi oraz osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, które wymagają środowiska pracy wspieranego oraz stopniowego wdrażania do zadań zawodowych. Uczestnikami mogą być osoby z niepełnosprawnością, w szczególności intelektualną, które z własnej woli chcą podnieść swoje kompetencje. Grupa docelowa obejmuje również osoby chcące podjąć pracę w obiektach turystycznych, które wymagają przygotowania do wykonywania prostych, powtarzalnych zadań operacyjnych, takich jak: pomoc w jadalni, prace porządkowe, przygotowanie pokoju, wsparcie gościa o szczególnych potrzebach, komunikacja podstawowa oraz reagowanie na sytuacje trudne. Uczestnicy nie muszą posiadać wcześniejszego doświadczenia w branży turystycznej. Uczestnicy muszą posiadać praktyczne doświadczenie w środowisku usługowym, w szczególności w obsłudze klienta lub pracach porządkowych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

07-10-2026

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

Szkolenie dla uczestników do samodzielnego wykonywania zadań związanych z obsługą obiektów turystycznych, obsługi gościa o szczególnych potrzebach, komunikacji, bezpieczeństwa, pracy operacyjnej oraz kompetencji społecznych i kompetencji ICT niezbędnych do funkcjonowania w środowisku pracy wspieranej. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności pracy w obiektach turystycznych oraz obiektach przyjaznych osobom starszym i z niepełnosprawnością z obsługą w języku angielskim i hiszpańskim - podstawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe zasady obsługi gościa w obiekcie turystycznym.	opisuje zasady powitania, przedstawienia się i udzielania informacji; rozróżnia typowe potrzeby gości; wskazuje właściwe zachowania pracownika	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się w sposób prosty, jasny i dostępny, dostosowany do potrzeb gościa, w tym osób starszych i osób z niepełnosprawnością.	formułuje krótkie komunikaty; stosuje komunikację alternatywną (gesty, piktogramy); dopasowuje sposób komunikacji do sytuacji; używa prostych zwrotów EN/ES	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje podstawowe zadania housekeeping zgodnie ze standardem obiektu.	przygotowuje pokój krok po kroku; stosuje checklistę; utrzymuje porządek; przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wspiera pracę jadalni i bufetu w zakresie prostych czynności operacyjnych.	nakrywa stół; uzupełnia bufet; reaguje na potrzeby gości; stosuje zasady bezpieczeństwa żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady GOZ w praktyce obiektów turystycznych. Reaguje na proste sytuacje trudne i zagrożenia w obiekcie turystycznym.	segreguje odpady; wskazuje miejsca oszczędności; wykonuje zadania zgodnie z instrukcjami GOZ; proponuje proste usprawnienia identyfikuje sytuację; zgłasza problem; wykonuje podstawowe działania pierwszej pomocy – wzywa pomoc; komunikuje się zgodnie z procedurą	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje proste zadania z zakresu kompetencji podstawowych (czytanie instrukcji, matematyka, ICT). Stosuje proste zwroty w języku angielskim i hiszpańskim.	odczytuje uproszczone instrukcje; liczy ręczniki, porcje, numery pokoi; wyszukuje lokalizację; wysyła prosty dopasowuje zwroty do sytuacji; używa słów i krótkich komunikatów; powtarza zwroty w scenkach	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://rejestr.io/krs/538548/fundacja-przystan-rozwoj>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Spółdzielnia socjalna "Dalba"
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja „Przystań – Rozwój”

Program

Usługa skierowana jest do osób dorosłych o niskich kompetencjach podstawowych, w tym do osób z niepełnosprawnością intelektualną, osób z chorobami psychicznymi oraz osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, które wymagają środowiska pracy wspieranego oraz stopniowego wdrażania do zadań zawodowych. Wcześniejsze przygotowanie, żeby uczestniczyć w usłudze podnoszącej kompetencje/kwalifikacje: praktyczne doświadczenie w środowisku usługowym, w szczególności w obsłudze klienta lub pracach porządkowych. W ramach szkolenia zapewniona jest rozszerzona opieka i wsparcie organizacyjne. Na każdych dwóch uczestników przypada jeden trener wspomagający, odpowiedzialny za bieżącą pomoc, dostosowanie zadań praktycznych oraz zapewnienie bezpieczeństwa podczas zajęć. Uczestnicy mają również zapewnioną stałą opiekę poza godzinami szkoleniowymi, co umożliwia pełne uczestnictwo w programie osobom wymagającym dodatkowego wsparcia. Forma prowadzenia: stacjonarnie „Profesjonalna obsługa obiektów turystycznych dostępnych dla osób starszych i osób z niepełnosprawnością + GOZ w praktyce – szkolenie”. Przerwy nie są wliczone w czas realizacji usługi. Zajęcia teoretyczne wynoszą 12 h, a zajęcia praktyczne to 28 h. Walidacja jest wliczona w czas trwania szkolenia.

Walidacja: obserwacja w warunkach symulowanych. Metoda walidacji dostosowana do potrzeb uczestników, do osób ze szczególnymi potrzebami. Zachowana została rozdzielność funkcji. W trakcie zajęć zaplanowane są przerwy.

DZIEŃ 1 – (8 h) Teoria: 2 h | Praktyka: 6 h

Moduł 1. Wprowadzenie

a. Działania związane z poznaniem obiektu; rozlokowaniem pokoi, pomieszczeń i ich funkcji oraz omówienie oznaczeń; wprowadzenie do podstawowych ról zawodowych w obiektach turystycznych - rodzaje, role, zakresy obowiązków.

b. Gra symulacyjna „Gość w obiekcie” na podstawie scenariuszy sytuacji gość zagubiony, gość z ograniczoną mobilnością

- recepcja, housekeeping, jadalnia — zadania w rolach

W trakcie gry trener oraz trenerzy wspomagający realizują:

- obserwację komunikacji, orientacji, reakcji na polecenia
- wypełniają karty obserwacji

Omówienie obserwacji i przebiegu gry symulacyjnej - wspólne wnioski całej grupy - stworzenie mapy/kolażu lub spisu najważniejszych z niej kwestii.

Moduł 2. Wsparcie kompetencji podstawowych

a. omówienie dokumentacji obiektu i standardów oraz checklist w zakresie sprzątnięcia; obsługi recepcji oraz

obsługi gości. W trakcie zajęć omawiamy dokumenty oraz w razie potrzeby tworzymy ich alternatywną, zrozumiałą treść/ formę obrazkową czy zdjęcie (rozumienie instrukcji). W trakcie zajęć wykonujemy zadania w zakresie proste działania matematyczne (liczenie ręczników, porcji, numerów pokoi oraz ICT: wyszukiwanie lokalizacji, wysyłanie prostych komunikatów). Formy pracy: gra symulacyjna, zadania praktyczne, obserwacja, praca indywidualna. Walidacja wstępna: karta obserwacji kompetencji.

Moduł 3. Proste zwroty w językach obcych (EN/ES) – wplecione w zadania W trakcie ćwiczeń z dokumentacją i prostych zadań wprowadzamy proste zwroty po angielsku i hiszpańsku (np. „room”, „breakfast”, „help”, „reception”) – uczestnicy zapisują je na kartach, dopasowują do sytuacji gościa w obiekcie.

DZIEŃ 2 – Obsługa gościa, sytuacje trudne, prosta pierwsza pomoc (8 h). Teoria: 3 h | Praktyka: 5 h

Moduł 3. Standardy obsługi gościa w obiekcie

a. Omówienie podstawowych zasad obsługi gościa: powitanie, przedstawienie się, wskazanie drogi, udzielanie prostych informacji o obiekcie (godziny posiłków, lokalizacja recepcji, jadalni).

a. Praca na przykładach: gość pyta o drogę, gość nie rozumie oznaczeń, gość ma pytania dotyczące pokoju.

Tworzymy prostą „mapę komunikatów” – co mówimy, jak pokazujemy, jak upewniamy się, że gość zrozumiał. Formy pracy: odgrywanie krótkich scenek, zadania praktyczne, praca w parach.

Moduł 4. Prosta pierwsza pomoc w obiekcie turystycznym. Omówienie podstawowych kroków: co robi pracownik, gdy gość zasłabnie, skaleczy się, zgłosi złe samopoczucie, jak wezwać pomoc, jak poinformować recepcję, kiedy dzwonić po pogotowie.

Ćwiczenia:

proste scenariusze – „gość źle się czuje w jadalni”, „gość przewrócił się w korytarzu”, uczestnicy ćwiczą komunikaty (co mówić, do kogo, w jakiej kolejności), wprowadzamy kilka prostych zwrotów po angielsku i hiszpańsku (np. „help”, „doctor”, „I will call for help”). Formy pracy: scenki, zadania praktyczne, praca w grupach.

DZIEŃ 3 – GOZ w obiektach turystycznych, recykling, praca z instrukcjami (8 h). Teoria: 3 h | Praktyka: 5 h

Moduł 5. GOZ w obiektach turystycznych – wprowadzenie

a. Omówienie, czym jest GOZ (gospodarka obiegu zamkniętego) w kontekście obiektu turystycznego: ograniczanie odpadów, ponowne wykorzystanie materiałów, segregacja śmieci, oszczędzanie wody i energii. Przykłady z obiektu: ręczniki, pościel, środki czystości, opakowania po produktach śniadaniowych. Uczestnicy wskazują, co można wykorzystać ponownie, co podlega recyklingowi, co należy wyrzucić. Formy pracy: dyskusja, praca na przykładach, proste ćwiczenia z kartami (co do jakiego pojemnika).

Moduł 6. Instrukcje i check-listy GOZ w obiekcie Omówienie prostych instrukcji dotyczących: segregacji odpadów w pokojach i jadalni, oszczędzania wody (np. ręczniki – zasady wymiany), oszczędzania energii (światło, klimatyzacja). W trakcie zajęć tworzymy lub upraszczamy istniejące instrukcje – wersje obrazkowe, z prostymi hasłami. Uczestnicy pracują na przykładach z obiektu, dopisują własne propozycje prostych komunikatów (również w EN/ES – pojedyncze słowa lub krótkie zwroty). Formy pracy: zadania praktyczne, praca w grupach, tworzenie mini-plakatów/instrukcji.

Moduł 7. Zastosowanie GOZ w symulacji pracy. Proste zadania: przygotowanie „ekologicznego pokoju” – uczestnicy zaznaczają, gdzie można wprowadzić oszczędności, symulacja „bufetu śniadaniowego bez marnowania jedzenia” – jak układać produkty, jak reagować na nadmiar. Formy pracy: zadania praktyczne, praca w parach, obserwacja.

DZIEŃ 4 – Housekeeping + gastronomia (8 h). Teoria: 2 h | Praktyka: 6 h.

Moduł 8. Housekeeping – przygotowanie pokoju. Prace porządkowe, zasady higieny i bezpieczeństwa, przygotowanie pokoju zgodnie ze standardem. Omówienie kolejności działań: wejście do pokoju, sprawdzenie wyposażenia, ścielenie łóżka, sprzątanie łazienki, uzupełnianie środków higieny, kontrola końcowa. W trakcie zajęć uczestnicy wykonują zadania praktyczne w pokojach (lub sali ćwiczeń): ćwiczą kolejność, uczą się korzystać z prostych check-list, w razie potrzeby tworzymy uproszczone wersje list (obrazki, krótkie hasła). Formy pracy: zadania praktyczne, praca indywidualna i w parach, obserwacja. Zawsze pracujemy w dwójkach, aby uczestnicy mogli wspierać się nawzajem, dzielić zadania i uczyć się komunikacji w zespole. Trener wspomagający jest obecny przez cały moduł – obserwuje, podpowiada, koryguje ruchy, pokazuje właściwe techniki oraz wypełnia kartę obserwacji. Uczestnicy wymieniają się wszystkimi stanowiskami, aby każdy mógł samodzielnie sprawdzić:

- gdzie czuje się pewniej,
- które zadania wykonuje najsprawniej,
- w jakim obszarze widzi siebie w przyszłej pracy.

Walidacja: karta obserwacji – przygotowanie pokoju zgodnie ze standardem (kolejność, dokładność, bezpieczeństwo).

Moduł 10. Gastronomia – pomoc w jadalni. Nakrywanie stołów, obsługa bufetu, pomoc przy śniadaniach, bezpieczeństwo żywności. Omówienie zasad: jak układać naczynia, sztucze, jak dbać o czystość, jak uzupełniać bufet, jak reagować na potrzeby gości (np. brak produktu, pytania o skład).

Ćwiczenia praktyczne: nakrywanie stołu krok po kroku, symulacja obsługi bufetu – uczestnicy pełnią rolę osoby uzupełniającej, pilnują porządku, reagują na sytuacje. Formy pracy: zadania praktyczne, scenki, praca w grupach.

Moduł 11. Proste zwroty EN/ES w jadalni. W trakcie ćwiczeń w jadalni wprowadzamy proste zwroty po angielsku i hiszpańsku (np. „breakfast”, „table”, „please”, „thank you”), dopasowane do sytuacji: proszenie gościa, wskazywanie miejsca, informowanie o godzinach posiłków.

DZIEŃ 5 – Dzień operacyjny, integracja, walidacja końcowa (8 h). Teoria: 2 h | Praktyka: 6 h

Moduł 12. Symulacja dnia pracy w obiekcie. Uczestnicy realizują zadania w obszarach: recepcja – przyjęcie gościa, udzielenie podstawowych informacji, housekeeping – przygotowanie pokoju, zgłoszenie ewentualnych usterek, jadalnia – nakrywanie stołów, obsługa bufetu, reagowanie na potrzeby gości, GOZ – stosowanie zasad ograniczania odpadów, segregacji, oszczędzania zasobów. Praca odbywa się na prostych scenariuszach (dzień w obiekcie turystycznym), uczestnicy rotują między zadaniami, korzystają z poznanych wcześniej check-list i instrukcji. Formy pracy: symulacja, zadania praktyczne, praca w grupach.

Moduł 13. Podsumowanie kompetencji i informacja zwrotna. Omówienie wyników obserwacji z całego cyklu: co uczestnik robi dobrze, co może jeszcze ćwiczyć, jakie zadania w obiekcie są dla niego najbardziej odpowiednie. Uczestnicy tworzą krótką listę swoich mocnych stron i obszarów do rozwoju (w kontekście pracy w obiekcie turystycznym). Formy pracy: rozmowa grupowa, krótkie podsumowania indywidualne.

Moduł 14. Powtórka prostych zwrotów EN/ES i zasad bezpieczeństwa. Powtórzenie najważniejszych zwrotów używanych w trakcie całego szkolenia (recepcja, jadalnia, pomoc gościowi). Przypomnienie podstawowych zasad pierwszej pomocy i bezpieczeństwa w obiekcie – w formie prostych pytań i odpowiedzi.

WALIDACJA - obserwacja w warunkach symulowanych

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Przywitanie uczestników i zakwaterowanie w hotelu.	Zajęcia	Iga Kopeć	07-10-2026	18:00	18:30	00:30
2 z 21 Poznanie obiektu, rozlokowanie pokoi, pomieszczeń i ich funkcji, omówienie oznaczeń; wprowadzenie do ról zawodowych w obiektach turystycznych	Zajęcia	Iga Kopeć	08-10-2026	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 21 Gra symulacyjna „Gość w obiekcie” na podstawie scenariuszy sytuacji gość zagubiony, gość z ograniczoną mobilnością	Zajęcia	Iga Kopec	08-10-2026	10:00	12:00	02:00
4 z 21 -	Przerwa	-	08-10-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 21 Omówienie dokumentacji obiektu i standardów oraz checklist w zakresie sprzątania, obsługi recepcji oraz obsługi gości	Zajęcia	Iga Kopec	08-10-2026	13:00	14:30	01:30
6 z 21 Nauka i wprowadzenie zwrotów w języku angielskim i hiszpańskim	Zajęcia	Iga Kopec	08-10-2026	14:30	16:00	01:30
7 z 21 Poznanie standardów obsługi gości w obiekcie turystycznym; Omówienie podstawowych zasad obsługi gościa; Praca na przykładach	Zajęcia	Iga Kopec	09-10-2026	08:00	13:30	05:30
8 z 21 -	Przerwa	-	09-10-2026	13:30	14:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 21 Pierwsza pomoc w obiekcie turystycznym; Omówienie podstawowych kroków; wprowadzenie zwrotów związanych z pomocą w języku angielskim i hiszpańskim	Zajęcia	Iga Kopec	09-10-2026	14:30	16:00	01:30
10 z 21 GOZ w obiektach turystycznych, recykling; Omówienie czym jest GOZ	Zajęcia	Iga Kopec	10-10-2026	08:00	11:30	03:30
11 z 21 -	Przerwa	-	10-10-2026	11:30	12:30	01:00
12 z 21 Omówienie czym jest recykling; przykłady w obiektach turystycznych	Zajęcia	Iga Kopec	10-10-2026	12:30	14:30	02:00
13 z 21 Instrukcje i check-listy GOZ w obiekcie; omówienie prostych instrukcji dotyczących segregacji odpadów, oszczędzania wody i energii	Zajęcia	Iga Kopec	10-10-2026	14:30	16:00	01:30
14 z 21 Housekeeping – przygotowanie pokoju	Zajęcia	Iga Kopec	11-10-2026	08:00	11:30	03:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 21 -	Przerwa	-	11-10-2026	11:30	12:30	01:00
16 z 21 Gastronomia - pomoc na sali konsumencki ej, jadalni	Zajęcia	Iga Kopec	11-10-2026	12:30	14:00	01:30
17 z 21 Nauka prostych zwrotów w języku angielskim i hiszpańskim w jadalni	Zajęcia	Iga Kopec	11-10-2026	14:00	16:00	02:00
18 z 21 Symulacja dnia pracy w obiekcie turystycznym; zadania z obszaru housekeeping , gastronomii, stosowania zasad GOZ	Zajęcia	Iga Kopec	12-10-2026	08:00	12:00	04:00
19 z 21 -	Przerwa	-	12-10-2026	12:00	13:00	01:00
20 z 21 Powtórzenie prostych zwrotów w języku angielskim i hiszpańskim; przypomnieni e podstawowyc h zasad pierwszej pomocy	Zajęcia	Iga Kopec	12-10-2026	13:00	14:30	01:30
21 z 21 -	Walidacja	-	12-10-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	34:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 500,00 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	9 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	237,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	237,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Iga Kopec

Iga Kopec od 2010 r. prowadzi szkolenia i warsztaty z zarządzania zespołem, komunikacji, przeciwdziałania wypaleni, budowania celów, motywacji, treningu mentalnego i rozwoju osobistego. Jest certyfikowanym Trenerem Mentalnym, coachem ACC ICF, moderatorem Design Thinking oraz absolwentką Szkoły Liderów Wyższego Ja. Od lat projektuje procesy edukacyjne i rozwojowe dla różnych grup odbiorców.

Zajmuje się prowadzeniem wyjazdów reintegracyjnych oraz tworzeniem programów rozwojowych dla osób z niepełnosprawnościami, dostosowanych do ich potrzeb i możliwości. Jest pedagogiem i oligofrenopedagogiem, co stanowi kluczowe przygotowanie do pracy szkoleniowej i reintegracyjnej z osobami o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych i społecznych. Zdobyła uprawnienia więcej niż 5 lat przed wykonaniem usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują komplet materiałów dydaktycznych niezbędnych do realizacji zajęć teoretycznych i praktycznych, przygotowanych w formie multimedialnej oraz papierowej.

Informacje dodatkowe

Informacja o podatku VAT: Cena usługi rozwojowej jest zwolniona z podatku VAT na podstawie Art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o podatku od towarów i usług, pod warunkiem, że usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych (w tym przypadku dofinansowanie wynosi maksymalnie 95%). Uwaga: W sytuacji, gdy uczestnik nie spełnia podstawy do zwolnienia z podatku VAT (np. ze względu na specyficzną sytuację prawną podmiotu lub brak spełnienia wymogów finansowania), do ceny netto usługi należy doliczyć podatek w wysokości 23% VAT. Obowiązek prawidłowego oszacowania i rozliczenia VAT spoczywa na dostawcy usługi zgodnie z jego sytuacją prawną. Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz „Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”. Usługa w swojej cenie zawiera koszty walidacji.

Adres

Cerillo 6

23693 Ventas del Carrizal, Hiszpania

Usługa szkoleniowa realizowana jest w formie wyjazdowej, w obiekcie turystycznym.

Obiekt zapewnia pełną dostępność w czasie szkolenia dla grupy ćwiczeniowej -

zajęcia nie będą odbywały się na sali szkoleniowej, ale w pomieszczeniach obiektu

czyli np. w pralni, łazienkach i pokojach; po każdym bloku będzie podsumowanie

teoretyczne odbywające się na wspólnej sali szkoleniowej. Zajęcia praktyczne realizowane są w rzeczywistych

warunkach funkcjonowania obiektu turystycznego, obejmujących pokoje gościnne, jadalnię, recepcję, ciągi

komunikacyjne oraz teren zewnętrzny. Uczestnicy mają możliwość wykonywania zadań operacyjnych pod nadzorem

trenera oraz kadry obiektu, co umożliwia walidację efektów uczenia się w środowisku zbliżonym do pracy zawodowej.

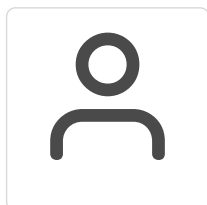
Obiekt zapewnia dostęp do sanitariatów, przestrzeni rekreacyjnej oraz infrastruktury umożliwiającej bezpieczne

poruszanie się uczestników, w tym osób starszych i z niepełnosprawnością. Wszystkie aktywności odbywają się w warunkach kontrolowanych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Ewa Drucis

E-mail ewa.m.drucis@gmail.com

Telefon (+48) 505 012 602