



FUNDACJA
SAMODZIELNI

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs: Nowoczesne Zarządzanie Restauracją – komunikacja, przeciwdziałanie mobbingowi i budowanie dialogu w zespole

Numer usługi 2026/07/10/198644/3682660

📍 Warszawa
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 19.09.2026 do 20.09.2026

4 200,00 PLN brutto
4 200,00 PLN netto
262,50 PLN brutto/h
262,50 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do managerów oraz właścicieli obiektów gastronomicznych, którzy są odpowiedzialni za zarządzanie personelem, organizację pracy oraz kształtowanie atmosfery i kultury organizacyjnej w restauracji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	10-07-2026
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

Przygotowanie uczestników do efektywnego i odpowiedzialnego zarządzania restauracją, ze szczególnym uwzględnieniem komunikacji interpersonalnej, budowania dialogu w zespole oraz wdrażania procedur przeciwdziałania mobbingowi, dyskryminacji i innym negatywnym zjawiskom w miejscu pracy. Kurs rozwija kompetencje przywódcze niezbędne do budowania kultury organizacyjnej opartej na szacunku i transparentności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady skutecznego zarządzania restauracją i jej personelem, opisuje prawne aspekty oraz przejawy mobbingu i dyskryminacji w gastronomii, a także charakteryzuje strategie komunikacji kryzysowej i negocjacji.	Identyfikuje formy dyskryminacji oraz mechanizmy prowadzące do mobbingu w miejscu pracy w oparciu o aktualne przepisy prawa pracy. Wyjaśnia specyfikę relacji B2C oraz B2B w gastronomii oraz zasady sprawiedliwego i transparentnego tworzenia grafików pracowniczych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia i dobiera zasady zarządzania zespołem pracowników restauracji, planowania zadań, monitorowania celów oraz wdrażania procedur i polityk antydyskryminacyjnych.	Analizuje przedstawione modele organizacji pracy i wybiera prawidłowy grafik pracy personelu eliminujący zjawisko faworyzowania oraz właściwe budżetowe mechanizmy kontroli wydatków w restauracji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia i dobiera metody prowadzenia rozmów wyjaśniających i interwencyjnych w sytuacjach konfliktowych oraz zasady stosowania narzędzi mediacji i konstruktywnego feedbacku.	Wskazuje i ocenia prawidłowe zasady wdrażania kodeksów zachowań, procedury zgłaszania incydentów mobbingowych oraz składowe motywacyjnego planu działania dla zespołu. Wskazuje i analizuje (na podstawie opisu przypadku / case study) prawidłowe przebiegi oraz struktury rozmowy feedbackowej (udzielanie i przyjmowanie krytyki) oraz identyfikuje błędy w komunikacji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wybiera prawidłowe procedury i kroki interwencyjne w przypadku zgłoszenia skargi pracowniczej na podstawie przedstawionego w pytaniu scenariusza.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Moduł I: Wprowadzenie do zarządzania restauracją (6,5h teorii, 4h praktyki)

- Część teoretyczna:** Definicja roli managera i lidera w branży gastronomicznej; odpowiedzialność za kulturę organizacyjną opartą na szacunku. Specyfika relacji i profesjonalnej komunikacji w modelach B2C oraz B2B z poszanowaniem zasad równości. Zasady sprawiedliwego zabezpieczenia ilościowego personelu, grafikowania i unikania faworyzowania. Finansowe rozliczenia i transparentna kontrola wydatków. Definicje prawne, przyczyny i skutki dyskryminacji oraz mobbingu w restauracji. Rola managera w prewencji i tworzeniu polityk równościowych (kodeksy zachowań, procedury zgłoszeń).
- Część praktyczna:** Analiza studiów przypadków (case studies) skutecznego zarządzania i dobrych praktyk w branży. Rozwiązywanie trudnych sytuacji personalnych i analiza przejawów mobbingu w gastronomii na realnych przykładach.

Moduł II: Komunikacja w zarządzaniu – techniki i strategie (7,5h teorii, 3h praktyki)

- Część teoretyczna:** Podstawy komunikacji interpersonalnej, aktywnego słuchania i zarządzania emocjami w zespole. Strategie rozwiązywania konfliktów: mediacje, negocjacje, dialog. Metody motywowania pracowników, wspierania różnorodności i budowania zaangażowania. Procedura postępowania i prowadzenia rozmów wyjaśniających po zgłoszeniu incydentu mobbingu. Kryteria włączania ekspertów zewnętrznych (HR, prawnicy).
- Część praktyczna:** Ćwiczenia symulacyjne: prowadzenie rozmów feedbackowych (krytyka konstruktywna). Opracowanie motywacyjnego planu działania dla personelu. Warsztat rozwiązywania konfliktów według określonych scenariuszy. Przeprowadzenie symulacji interwencji kryzysowej po zgłoszeniu dyskryminacji. Dyskusja grupowa i przygotowanie indywidualnego planu wdrożenia nowych metod.

Warunki organizacyjne i walidacja

- Proces walidacji odbywa się w ostatnim bloku szkoleniowym i składa się z testu zamkniętego jednokrotnego wyboru (test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie) realizowanego w formie elektronicznej. Pozytywne zaliczenie obu części skutkuje wydaniem certyfikatu kompetencyjnego.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Moduł I - część teoretyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	19-09-2026	08:00	11:30	03:30
2 z 7 -	Przerwa	-	19-09-2026	11:30	12:30	01:00
3 z 7 Moduł I - część praktyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	19-09-2026	12:30	16:00	03:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 7 Moduł II - część teoretyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	20-09-2026	08:00	11:30	03:30
5 z 7 -	Przerwa	-	20-09-2026	11:30	12:30	01:00
6 z 7 Moduł II - część praktyczna	Zajęcia	Artur Kokoszka	20-09-2026	12:30	15:30	03:00
7 z 7 -	Walidacja	Artur Kokoszka	20-09-2026	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

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 200,00 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	4 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	262,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	262,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Kokoszka

Artur Kokoszka to szef kuchni, trener kulinarny i doradca biznesowy z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HoReCa w Polsce oraz Wielkiej Brytanii. W swojej karierze zarządzał zespołami kuchennymi w renomowanych hotelach i restauracjach, pełniąc m.in. funkcję szefa kuchni w cenionym projekcie Farma Bii. Jako wykładowca w ramach platformy Twoje Gastro oraz firmy Art Dining regularnie szkoli kucharzy oraz kadrę menedżerską. Specjalizuje się w operacyjnym zarządzaniu gastronomią oraz optymalizacji kosztów, w tym w precyzyjnym wyliczaniu wskaźników Food Cost i inżynierii menu. Posiada ekspercką wiedzę z zakresu standaryzacji procesów produkcyjnych, procedur sanitarnych oraz ergonomii pracy kuchni. W codziennej praktyce szkoleniowej kładzie duży nacisk na budowanie efektywnych zespołów oraz wdrażanie nowoczesnych rozwiązań w duchu zero waste. W obszarze kulinarnym jest praktykiem łączącym tradycyjną i nowoczesną kuchnię polską. Prowadzone przez niego szkolenia skupiają się na realiach pracy „na linii”, dzięki czemu uczestnicy otrzymują gotowe narzędzia podnoszące jakość dań oraz bezpośrednią rentowność biznesu. Przekazywane przez niego rozwiązania pozwalają lokalom gastronomicznym nie tylko zwiększyć zyski, ale również skutecznie reagować na dynamicznie zmieniające się trendy rynkowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Informacje dodatkowe

Po pozytywnym przejściu procedury walidacyjnej uczestnik otrzymuje Certyfikat potwierdzający nabyte kompetencje wystawiony przez Organizatora kursu (zgodny z ISO 9001).

Adres

Warszawa

Warszawa

woj. mazowieckie

Kontakt



Agata Usarek-Gradek

E-mail kontakt@fundacjasamodzielni.pl

Telefon (+48) 533 235 228