



PAWEŁ LEŚNIAK
SZKOLENIA H&R

Brak ocen dla tego dostawcy

Organizacja i obsługa imprez okolicznościowych. Szkolenie uwzględnia kompetencje cyfrowe.

Numer usługi 2026/07/17/180425/3695484

- 🗉 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 06:00 h
- 📅 28.09.2026 do 28.09.2026

300,00 PLN brutto
300,00 PLN netto
50,00 PLN brutto/h
50,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone jest dla: - osób pracujących lub planujących pracę w gastronomii, hotelarstwie, cateringu, domach weselnych, ośrodkach eventowych; - pracowników obsługi sali, kelnerów, barmanów, osób zajmujących się organizacją imprez okolicznościowych; - osób chcących zdobyć lub uzupełnić kompetencje w zakresie profesjonalnej organizacji i obsługi wydarzeń okolicznościowych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	21-09-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników kompetencji niezbędnych do profesjonalnej organizacji i obsługi imprez okolicznościowych, obejmujących planowanie pracy, przygotowanie sali i stołów, tworzenie bufetów, dobór i łączenie serwisów, stosowanie technik serwowania oraz utrzymanie porządku i właściwej wymiany zastawy. Szkolenie pokazuje właściwe zastosowanie narzędzi cyfrowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik analizuje wymagania organizacyjne wydarzenia oraz organizuje przebieg pracy.	przedstawia pisemny lub ustny plan organizacji wydarzenia, uwzględniając kluczowe etapy obsługi, uzasadnia dobór serwisu i sposobu organizacji pracy do rodzaju imprezy, identyfikuje potencjalne ryzyka organizacyjne i proponuje działania zapobiegawcze, demonstruje przebieg odprawy przed wydarzeniem, wskazując role i zadania zespołu.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik aranżuje salę zgodnie z charakterem wydarzenia oraz projektuje układ stołów.	wykonuje aranżację sali zgodnie z wytycznymi dotyczącymi rodzaju imprezy, prezentuje układ stołów dopasowany do liczby gości i formy wydarzenia, dobiera elementy dekoracyjne zgodnie ze standardami estetyki i funkcjonalności, ocenia poprawność ustawienia stołów pod kątem ergonomii pracy i komfortu gości.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik nakrywa stoły bankietowe zgodnie z menu i obowiązującymi standardami.	kompletuje zastawę zgodnie z menu i rodzajem serwisu, nakrywa stół bankietowy zgodnie z zasadami rozmieszczenia zastawy, szkła i sztućców, stosuje zasady estetyki i symetrii podczas nakrywania stołu, weryfikuje poprawność nakrycia stołu pod kątem zgodności ze standardami branżowymi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje rodzaje bufetów (zimne, gorące, kawowe) oraz przygotowuje je zgodnie z zasadami ekspozycji.	opisuje różnice między bufetami zimnymi, gorącymi i kawowymi, dobiera wyposażenie bufetu odpowiednie do jego rodzaju, przygotowuje bufet zgodnie z zasadami ekspozycji, estetyki i bezpieczeństwa żywności, ocenia poprawność przygotowanego bufetu pod kątem funkcjonalności i dostępności dla gości.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozróżnia rodzaje serwisów (rosyjski, niemiecki, francuski) oraz dobiera i łączy je adekwatnie do wydarzenia.	klasyfikuje serwisy rosyjski, niemiecki i francuski, wskazując ich cechy, dobiera właściwy serwis do przykładowego wydarzenia i menu, uzasadnia wybór serwisu w kontekście charakteru imprezy, prezentuje sposób łączenia serwisów w sytuacjach wymagających elastycznej obsługi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik stosuje techniki serwowania dań i napojów zgodnie z zasadami etykiety i higieny.	demonstruje techniki serwowania dań zgodnie z zasadami serwisu, stosuje techniki serwowania napojów zgodnie z obowiązującymi standardami, utrzymuje prawidłową postawę i sposób poruszania się podczas serwowania, ocenia poprawność wykonania technik serwowania pod kątem bezpieczeństwa i komfortu gości.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik wykonuje wymianę zastawy oraz utrzymuje porządek na sali podczas wydarzenia.	wykonuje wymianę zastawy zgodnie z zasadami higieny i organizacji pracy, utrzymuje porządek na stanowisku pracy w trakcie obsługi gości, identyfikuje sytuacje wymagające natychmiastowej interwencji porządkowej, stosuje techniki sprzątnięcia zgodnie ze standardami bezpieczeństwa i efektywności.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik stosuje nowoczesne technologie w organizacji pracy i obsługi gości	wymienia narzędzia cyfrowe umożliwiające kontakt - budowanie relacji z gośćmi wykorzystuje sprzęt elektroniczny przy składaniu zamówienia od gości	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

1. Organizacja pracy – analiza, przygotowania, organizacja i dobór serwisu, odprawa.
2. Przygotowanie sali i nakrycie stołu – aranżacja sali, układy stołów, nakrycie stołów bankietowych względem menu.
3. Charakterystyka i przygotowanie bufetów – bufety zimne i gorące, bufet kawowy.
4. Rodzaje serwisów i ich łączenie – rosyjski, niemiecki, francuski.
5. Techniki serwowania dań i napojów.
6. Techniki sprzątania i wymiany zastawy.
7. Zastosowanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych - kompetencje cyfrowe. W ramach modułu zostaną poruszone następujące zakresy:
 - wykorzystanie komunikatorów
 - narzędzia ułatwiające pracę w branży gastronomicznej
 - budowanie trwałych relacji z gośćmi za pomocą social media

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 4

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Organizacja i obsługa imprez okoliczności wych. Szkolenie uwzględnia kompetencje cyfrowe.	Zajęcia	PAWEŁ LEŚNIAK	28-09-2026	10:00	13:00	03:00
2 z 4 -	Przerwa	-	28-09-2026	13:00	14:00	01:00
3 z 4 Organizacja i obsługa imprez okoliczności wych. Szkolenie uwzględnia kompetencje cyfrowe.	Zajęcia	PAWEŁ LEŚNIAK	28-09-2026	14:00	15:30	01:30
4 z 4 -	Walidacja	-	28-09-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	06:00
w tym suma godzin zajęć	04:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	06:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	300,00 PLN

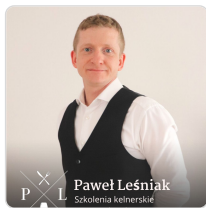
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	50,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	50,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	06:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

PAWEŁ LEŚNIAK

Prowadzę szkolenia kelnerskie w zakresie profesjonalnej obsługi gości a'la carte, organizacji i obsługi imprez okolicznościowych a także serwowania win i alkoholi wraz z technikami sprzedaży i elementami towaroznawstwa.

Kształcę obsługę restauracji również w zakresie umiejętności i obowiązków sommeliera, które są niezbędne by profesjonalnie obchodzić się z tematem wina w restauracji.

Analizuję i doradzam restauratorom i managerom w zakresie oceny jakości obsługi, inżynierii kart menu, organizacji pracy w restauracji, onboardingu i budowania zespołów specjalistycznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator kształcenia zapewnia pełne zaplecze techniczne i wyposażenie niezbędne do realizacji zajęć praktycznych, w tym w szczególności: stoły, talerze, sztućce, szkło, elementy zastawy stołowej, akcesoria serwisowe oraz pozostałe wyposażenie wykorzystywane podczas ćwiczeń z zakresu organizacji i obsługi imprez okolicznościowych.

Warunki techniczne

MINIMALNE WYMAGANIA TECHNICZNE:

- Procesor 2-rdzeniowy 2GHz lub lepszy (zalecany 4-rdzeniowy); - 2GB pamięci RAM

(zalecane 4GB)

- System operacyjny Windows 8 (zalecany Windows 10), Mac OS wersja 10.13 (zalecana najnowsza wersja) - Przeglądarka internetowa Google Chrome (zalecana), Mozilla Firefox lub Safari (zaktualizowane do najnowszej wersji)

- Stałe łącze internetowe o prędkości 1,5 Mbps (zalecane 2,5 Mbps z obrazem w jakości HD) - kamera, mikrofon oraz głośniki lub słuchawki - wbudowane lub zewnętrzne

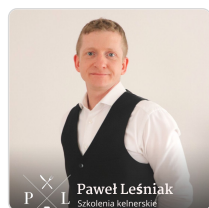
Aplikacja ZOOM jest kompatybilna ze wszystkimi urządzeniami stacjonarnymi oraz mobilnymi (tj. laptop, tablet, telefon komórkowy)

Link do szkolenia zostanie przekazany uczestnikom drogą mailową najpóźniej w przeddzień rozpoczęcia szkolenia. Dane dostępowe do usługi zostaną opublikowane w karcie usługi nie później niż w przeddzień rozpoczęcia szkolenia.

Pomoc techniczna w trakcie szkolenia pod numerem telefonu 693041208

Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie swojego wizerunku w wyżej wymienionych celach.

Kontakt



PAWEŁ LEŚNIAK

E-mail professionalhr.pl@gmail.com

Telefon (+48) 693 041 208