



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

Manager Restauracji - zarządzanie zespołem, rentownością, sprzedażą i procesami operacyjnymi w gastronomii

Numer usługi 2026/07/30/191735/3719051

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 14:00 h
📅 07.09.2026 do 08.09.2026

2 706,00 PLN brutto
2 200,00 PLN netto
193,29 PLN brutto/h
157,14 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • managerów i kierowników lokali gastronomicznych z krótkim stażem, • właścicieli restauracji, kawiarni i food trucków, • kelnerów i pracowników operacyjnych planujących rozwój zawodowy lub awans na stanowisko managerskie, • osób otwierających lokal gastronomiczny, które chcą prawidłowo zaplanować organizację pracy, zbudować zespół i uporządkować podstawowe procesy zarządcze.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	04-09-2026
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

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do planowania i realizowania działań managerskich w lokalu gastronomicznym. Po szkoleniu uczestnik planuje organizację pracy zespołu, analizuje sprzedaż, rentowność i sytuację biznesową lokalu, stosuje zasady komunikacji i motywowania oraz planuje działania dotyczące serwisu i organizacji wydarzeń.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rolę managera oraz zasady zarządzania zespołem w lokalu gastronomicznym.	Omawia zadania managera związane z organizacją pracy zespołu, jakością serwisu i wynikiem finansowym lokalu.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady rekrutacji, wdrażania, delegowania zadań i motywowania pracowników.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje narzędzia analizy biznesowej oraz podstawowe uwarunkowania funkcjonowania lokalu gastronomicznego.	Wyjaśnia zastosowanie analizy SWOT i macierzy BCG w gastronomii.	Wywiad swobodny
	Wskazuje podstawowe obszary formalno-prawne związane z formami zatrudnienia, koncesjami i współpracą z Sanepidem.	Wywiad swobodny
Analizuje sytuację biznesową i rentowność lokalu gastronomicznego. Planuje działania operacyjne dotyczące zespołu, standardu serwisu i organizacji wydarzeń.	Wykonuje analizę przedstawionej sytuacji lokalu z zastosowaniem analizy SWOT lub macierzy BCG.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Identyfikuje źródło straty finansowej lub obszar wymagający poprawy i wskazuje adekwatne działanie wspierające rentowność lub sprzedaż.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opracowuje rozwiązanie dotyczące organizacji pracy zespołu i standardu serwisu w przedstawionej sytuacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje podstawowy plan eventu, bankietu lub przyjęcia z uwzględnieniem Agendy i Funkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje decyzje managerskie w sposób adekwatny do sytuacji i odbiorcy.	Formułuje jasny i rzeczowy komunikat podczas symulowanej trudnej rozmowy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uzasadnia podjętą decyzję, odnosząc ją do jej wpływu na zespół, jakość obsługi gościa lub wynik lokalu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje informację zwrotną podczas pracy nad rozwiązaniem managerskim.	Wskazuje element przygotowanego rozwiązania wymagający korekty po otrzymaniu informacji zwrotnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wprowadza uzasadnioną zmianę w przygotowanym rozwiązaniu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Rola managera i kierownika w gastronomii

- zakres odpowiedzialności managera za zespół, jakość serwisu, doświadczenie gościa i wynik finansowy,
- różnice pomiędzy rolą lidera a wyłącznie nadzorczym stylem zarządzania,
- budowanie autorytetu i odpowiedzialności managerskiej.

Relacje B2C i B2B w gastronomii

- różnice pomiędzy relacjami z klientem indywidualnym i biznesowym,
- dostosowanie komunikacji i podejścia sprzedażowego do rodzaju klienta,
- znaczenie relacji z gościem i partnerem biznesowym.

Zarządzanie personelem

- planowanie rekrutacji pracowników,
- wdrażanie nowych osób z wykorzystaniem manualu,
- delegowanie zadań i określanie odpowiedzialności,
- tworzenie efektywnych grafików pracy,
- podstawowe zasady rozliczeń finansowych związanych z organizacją pracy.

Przywództwo, motywowanie i komunikacja

- budowanie autorytetu menedżera,
- motywowanie pracowników,
- komunikacja wewnętrzna w zespole,
- rozwiązywanie konfliktów,
- przygotowanie i prowadzenie trudnych rozmów.

Analiza biznesowa lokalu gastronomicznego

- zastosowanie analizy SWOT w gastronomii,
- zastosowanie macierzy BCG,
- analiza sytuacji lokalu na podstawie przykładów i przypadków biznesowych,
- wykorzystywanie wyników analizy do podejmowania decyzji menedżerskich.

Rentowność, standardy serwisu i sprzedaż

- identyfikowanie obszarów generujących straty finansowe,
- planowanie działań ograniczających straty,
- znaczenie standardów serwisu,
- sprzedaż sugestywna i jej wpływ na wyniki lokalu.

Organizacja eventów, bankietów i przyjęć

- planowanie wydarzenia od przygotowania do realizacji,
- wykorzystanie Agendy i Funkcji,
- podział zadań i odpowiedzialności podczas organizacji wydarzenia.

Podstawowe aspekty formalno-prawne

- formy zatrudnienia pracowników,
- koncesje związane z działalnością gastronomiczną,
- zasady współpracy z Sanepidem.

Praca warsztatowa i ćwiczenia decyzyjne

- analiza sytuacji występujących w zarządzaniu gastronomią,
- podejmowanie i uzasadnianie decyzji menedżerskich,
- przygotowywanie rozwiązań organizacyjnych,
- omawianie rezultatów i wykorzystywanie informacji zwrotnej.

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji umiejętności i kompetencji społecznych. Uczestnik wykonuje zadania zgodnie z kryteriami weryfikacji określonymi dla usługi.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych procesów zarządczych i operacyjnych. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Analiza roli menedżera i kierownika oraz odpowiedzialności za zespół, wynik finansowy, serwis i doświadczenia gościa	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	07-09-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 21 Rozpoznawanie różnic pomiędzy relacjami B2C i B2B oraz dostosowanie podejścia sprzedażowego	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	07-09-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 21 Planowanie rekrutacji, wdrażania pracowników, delegowania zadań i wykorzystania manualu	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	07-09-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 21 -	Przerwa	-	07-09-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 21 Tworzenie efektywnych grafików pracy oraz omawianie zasad rozliczeń finansowych	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	07-09-2026	13:30	14:15	00:45
6 z 21 Analiza stylu przywództwa, budowania autorytetu i sposobów motywowania zespołu	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	07-09-2026	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 21 -	Przerwa	-	07-09-2026	15:00	15:15	00:15
8 z 21 Ćwiczenia komunikacji wewnętrznej, rozwiązywania konfliktów i prowadzenia trudnych rozmów	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	07-09-2026	15:15	16:00	00:45
9 z 21 -	Przerwa	-	07-09-2026	16:00	16:15	00:15
10 z 21 Analiza standardów serwisu i zastosowania sprzedaży sugestywnej w lokalu gastronomicznym	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	07-09-2026	16:15	17:00	00:45
11 z 21 Wykonywanie analizy SWOT dla przedstawionej sytuacji lokalu gastronomicznego	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	08-09-2026	09:00	09:45	00:45
12 z 21 Zastosowanie macierzy BCG do analizy obszarów działalności lokalu gastronomicznego	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	08-09-2026	09:45	10:30	00:45
13 z 21 -	Przerwa	-	08-09-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 21 Identyfikowanie źródeł strat finansowych i planowanie działań wspierających rentowność	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	08-09-2026	10:45	11:45	01:00
15 z 21 Planowanie eventu, bankietu lub przyjęcia z wykorzystaniem Agendy i Funkcji	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	08-09-2026	11:45	12:30	00:45
16 z 21 -	Przerwa	-	08-09-2026	12:30	13:00	00:30
17 z 21 Analiza aspektów formalno-prawnych dotyczących zatrudnienia, koncesji i współpracy z Sanepidem	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	08-09-2026	13:00	14:00	01:00
18 z 21 Rozwiązywanie przypadku managerskiego o łączącego zarządzanie zespołem, serwis, sprzedaż i rentowność	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	08-09-2026	14:00	14:45	00:45
19 z 21 Opracowanie i uzasadnienie planu działania managera na podstawie przeprowadzonej analizy	Zajęcia	Przemysław Pasikowski	08-09-2026	14:45	15:15	00:30
20 z 21 -	Przerwa	-	08-09-2026	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 21 -	Walidacja	-	08-09-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	14:00
w tym suma godzin zajęć	11:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	16:00

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

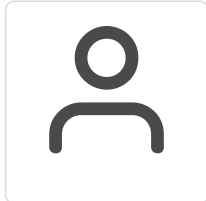
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 706,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	193,29 PLN
Koszt osobogodziny netto	157,14 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Przemysław Pasikowski

Absolwent Francuskiej Szkoły CFA Louis Prioux oraz poznańskiej WSGiH. Współzałożyciel firmy Gastro Staff, obsługującej najważniejsze wydarzenia kulinarne w Polsce, w tym Transatlantyk Festival oraz Galę Gault & Millau. Doświadczenie zawodowe zdobywał we francuskich i polskich hotelach, a kompetencje managerskie rozwijał w obiektach cztero- i pięciogwiazdkowych. Łączy praktykę operacyjną z doświadczeniem w zarządzaniu zespołami i odpowiedzialnością za wynik finansowy. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały warsztatowe oraz skrypt w wersji elektronicznej zawierający wiedzę managerską i narzędzia omawiane podczas usługi.

Organizator zapewnia profesjonalną salę szkoleniową oraz materiały niezbędne do realizacji ćwiczeń warsztatowych.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest potwierdzenie obecności na 80%-100% czasu trwania usługi (w zależności od wymogów operatora) własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Szkolenie prowadzone jest w formule warsztatowej z wykorzystaniem przykładów sytuacji operacyjnych i ćwiczeń decyzyjnych.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź
woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnej sali szkoleniowej dostosowanej do prowadzenia zajęć warsztatowych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską. W bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116