



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

Skuteczny Manager Gastronomii - organizacja pracy, komunikacja i prowadzenie zespołu

Numer usługi 2026/07/30/191735/3719199

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 14:00 h
📅 13.10.2026 do 14.10.2026

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: - osób zarządzających zespołami w hotelach, restauracjach, kawiarniach i innych lokalach gastronomicznych, - właścicieli lokali gastronomicznych, którzy bezpośrednio pracują z zespołem, - osób przygotowujących się do objęcia stanowiska managerskiego w gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-10-2026
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

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego organizowania i prowadzenia pracy zespołu w lokalu gastronomicznym. Po szkoleniu uczestnik ustala standardy i zakresy odpowiedzialności, jasno komunikuje oczekiwania,

monitoruje wykonanie zadań, reaguje na niewłaściwe zachowania i konflikty oraz planuje działania ograniczające rotację i zwiększające samodzielność zespołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady organizowania pracy zespołu i egzekwowania standardów w gastronomii.	Wyjaśnia znaczenie jednoznacznego określania zasad, odpowiedzialności i zakresu obowiązków.	Wywiad swobodny
	Omawia zasady monitorowania pracy oraz reagowania na zachowania niezgodne z ustalonymi standardami.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje przyczyny trudnych sytuacji pracowniczych i rotacji w zespołach gastronomicznych. Formułuje i komunikuje oczekiwania oraz standardy pracy zespołu.	Wskazuje przyczyny konfliktów, braku zaangażowania i problemów związanych z dyscypliną pracy.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia działania zwiększające stabilność i samodzielność zespołu.	Wywiad swobodny
	Formułuje jasne i jednoznaczne oczekiwanie odnoszące się do przedstawionej sytuacji pracowniczej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera sposób przekazania zakresu odpowiedzialności adekwatnie do sytuacji i odbiorcy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje działania managera w trudnej sytuacji pracowniczej.	Identyfikuje problem występujący w przedstawionej sytuacji i dobiera działanie zgodne z ustalonym standardem pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opracowuje plan dalszego postępowania obejmujący komunikację z pracownikiem oraz monitorowanie realizacji ustaleń.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Egzekwuje ustalenia w sposób konsekwentny i profesjonalny.	Uzasadnia decyzję, odnosząc ją do ustalonych zasad, zakresu odpowiedzialności i zachowania pracownika.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje rzeczowy i profesjonalny sposób komunikacji podczas symulowanej trudnej rozmowy.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uwzględnia wpływ decyzji managerskich na samodzielność i stabilność zespołu.	Wskazuje możliwe konsekwencje przygotowanego rozwiązania dla funkcjonowania zespołu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wprowadza do planu działania rozwiązanie ograniczające ryzyko powtarzania się problemu, uzależnienia pracy zespołu od obecności managera lub rotacji pracowników.	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

Organizacja pracy zespołu

- ustalanie zasad i standardów pracy,
- określanie odpowiedzialności i zakresu obowiązków,
- porządkowanie sposobu wykonywania zadań,
- organizowanie pracy zespołu w sposób zwiększający jego samodzielność.

Komunikacja managerska

- formułowanie jasnych i jednoznacznych oczekiwań,
- przekazywanie zakresu odpowiedzialności,
- ograniczanie nieporozumień w zespole,
- dostosowanie sposobu komunikacji do sytuacji pracowniczej.

Egzekwowanie i kontrola

- monitorowanie wykonywania zadań i przestrzegania standardów,
- reagowanie na niewłaściwe zachowania,
- konsekwentne egzekwowanie ustaleń,
- ograniczanie konieczności stałej kontroli zespołu przez managera.

Trudne sytuacje pracownicze

- rozpoznawanie przyczyn konfliktów,
- reagowanie na brak zaangażowania,
- postępowanie w przypadku problemów związanych z dyscypliną pracy,
- przygotowanie i prowadzenie trudnych rozmów z pracownikami.

Ograniczanie rotacji i zwiększanie stabilności zespołu

- identyfikowanie przyczyn odchodzenia pracowników,
- analiza wpływu organizacji i komunikacji na rotację,
- planowanie działań zwiększających stabilność zespołu,
- budowanie większej samodzielności pracowników.

Praca warsztatowa

- analiza rzeczywistych sytuacji występujących w gastronomii,
- praca na przykładach operacyjnych z lokali gastronomicznych,
- przygotowywanie rozwiązań możliwych do wdrożenia w miejscu pracy,
- ćwiczenie komunikacji i reagowania w trudnych sytuacjach pracowniczych.

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 analizowanych sytuacji pracowniczych. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Analizowanie problemów związanych z organizacją i prowadzenie m zespołu w gastronomii	Zajęcia	Maciej Sadowski	13-10-2026	10:00	10:45	00:45
2 z 20 Ustalanie zasad i standardów pracy obowiązujący ch członków zespołu	Zajęcia	Maciej Sadowski	13-10-2026	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 20 -	Przerwa	-	13-10-2026	11:30	11:45	00:15
4 z 20 Określanie zakresów odpowiedzialności i obowiązków w zespole gastronomicznym	Zajęcia	Maciej Sadowski	13-10-2026	11:45	13:00	01:15
5 z 20 -	Przerwa	-	13-10-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 20 Formułowanie jasnych i jednoznacznych oczekiwań wobec pracowników	Zajęcia	Maciej Sadowski	13-10-2026	13:30	14:15	00:45
7 z 20 Ćwiczenie komunikacji managerskiej ograniczające j nieporozumienia w zespole	Zajęcia	Maciej Sadowski	13-10-2026	14:15	15:30	01:15
8 z 20 -	Przerwa	-	13-10-2026	15:30	15:45	00:15
9 z 20 Monitorowanie pracy zespołu, reagowanie na niewłaściwe zachowania i egzekwowanie ustaleń w symulowanych sytuacjach	Zajęcia	Maciej Sadowski	13-10-2026	15:45	17:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 20 Rozpoznawanie przyczyn konfliktów i trudnych sytuacji pracowników w gastronomii	Zajęcia	Maciej Sadowski	14-10-2026	09:00	09:45	00:45
11 z 20 Dobieranie sposobu reagowania na brak zaangażowania i problemy dyscypliny pracy	Zajęcia	Maciej Sadowski	14-10-2026	09:45	10:30	00:45
12 z 20 -	Przerwa	-	14-10-2026	10:30	10:45	00:15
13 z 20 Prowadzenie trudnej rozmowy z pracownikiem z zachowaniem profesjonalnej komunikacji	Zajęcia	Maciej Sadowski	14-10-2026	10:45	11:45	01:00
14 z 20 Identyfikowanie przyczyn rotacji pracowników w zespołach gastronomicznych	Zajęcia	Maciej Sadowski	14-10-2026	11:45	12:30	00:45
15 z 20 -	Przerwa	-	14-10-2026	12:30	13:00	00:30
16 z 20 Planowanie działań zwiększających stabilność i zaangażowanie zespołu	Zajęcia	Maciej Sadowski	14-10-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 20 Organizowanie pracy w sposób zwiększający samodzielność członków zespołu	Zajęcia	Maciej Sadowski	14-10-2026	14:00	14:45	00:45
18 z 20 Opracowanie schematu działania managera dla przedstawionej sytuacji pracowniczej	Zajęcia	Maciej Sadowski	14-10-2026	14:45	15:15	00:30
19 z 20 -	Przerwa	-	14-10-2026	15:15	15:30	00:15
20 z 20 -	Walidacja	-	14-10-2026	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 ze 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
Liczba godzin zegarowych usługi	14:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Sadowski

Trener, konsultant i coach oraz praktyk biznesu z wieloletnim doświadczeniem. Specjalizuje się w zarządzaniu zespołami, sprzedaży, marketingu oraz komunikacji. Prowadził szkolenia dla wielu firm i organizacji, m.in. Barry Callebaut, Cadbury, Carlsberg, Philip Morris, Kraft Foods (Mondelez), Ferrero, Jutrzenka, LEGO oraz Grupy Żywiec. W pracy szkoleniowej koncentruje się na rozwijaniu kompetencji menedżerskich, budowaniu efektywnych zespołów oraz doskonaleniu umiejętności komunikacyjnych i sprzedażowych. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników. W ostatnich 5 latach aktywnie działa jako trener i konsultant biznesowy, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują skrypt oraz materiały warsztatowe związane z tematyką organizacji i prowadzenia zespołu.

Organizator zapewnia profesjonalną salę szkoleniową oraz materiały niezbędne do realizacji ćwiczeń i analizy sytuacji pracowniczych.

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 praktycznej, z wykorzystaniem analizy rzeczywistych sytuacji z gastronomii, przykładów operacyjnych oraz schematów działań możliwych do zastosowania w pracy menedżera.

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