



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 129 ocen

MANAGER CUKIERNI/KAWIARNI/LODZIARNI POZIOM I

Numer usługi 2026/09/11/17498/3805041

- 📍 Radzionków
- 🏢 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 09.12.2026 do 10.12.2026

1 500,00 PLN brutto
1 500,00 PLN netto
93,75 PLN brutto/h
93,75 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, kawiarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania, obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych oraz rekturacji i zarządzania między pokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	08-12-2026
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 zaawansowane ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry kierowniczej w branży cukierniczej, kawiarnianej lub lodziarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę z obszaru standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, rekrutacji, zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zaawansowane rozwinięcie umiejętności niezbędnych do efektywnego zarządzania cukiernią, kawiarnią lub lodziarnią.	Zaawansowane techniki obsługi klienta i budowania relacji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Rozwinięte strategie sprzedażowe i zarządzania projektem.	Wywiad swobodny
	Doskonalenie umiejętności motywacyjnych i zarządzania talentami w zespole.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zaawansowane strategie rekrutacyjne i tworzenie zrównoważonych zespołów.	Wywiad swobodny
	Skuteczne zarządzanie międzypokoleniowe w kontekście różnorodnych zespołów.	Wywiad swobodny
	Doskonalenie kompetencji komunikacyjnych, rozwiązywania konfliktów i budowania autorytetu.	Wywiad swobodny
	Analiza nowych trendów i innowacji w branży cukierniczej.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Strategie negocjacyjne i budowanie partnerskich relacji biznesowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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?

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, kawiarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania, obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych oraz rekrutacji i zarządzania między pokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

- Zaawansowane techniki obsługi klienta i budowania relacji.
- Rozwinięte strategie sprzedażowe i zarządzania projektem.
- Doskonalenie umiejętności motywacyjnych i zarządzania talentami w zespole.
- Zaawansowane strategie rekrutacyjne i tworzenie zrównoważonych zespołów.
- Skuteczne zarządzanie międzypokoleniowe w kontekście różnorodnych zespołów.
- Doskonalenie kompetencji komunikacyjnych, rozwiązywania konfliktów i budowania autorytetu.
- Analiza nowych trendów i innowacji w branży cukierniczej.
- Strategie negocjacyjne i budowanie partnerskich relacji biznesowych.

Szkolenie skupia się na praktycznych aspektach zarządzania, umożliwiając uczestnikom nie tylko zdobycie wiedzy, ale także praktyczne zastosowanie nowych umiejętności w codziennej pracy. Oceniane są także indywidualne plany rozwoju, aby dostosować szkolenie do unikalnych potrzeb każdego uczestnika.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Szkolenie zaawansowane ma na celu rozwinięcie umiejętności kadry kierowniczej w branży cukierniczej, kawiarnianej lub lodziarnianej. Uczestnicy zdobędą zaawansowaną wiedzę z obszaru standardów obsługi klienta, budowania zespołu, technik sprzedażowych, rekrutacji, zarządzania międzypokoleniowego, budowania autorytetu i motywacji pracowników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie uczestników. Omówienie programu szkolenia oraz celów szkolenia.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	09-12-2026	08:30	09:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 17 Zaawansowane techniki obsługi klienta i budowania relacji.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	09-12-2026	09:00	10:30	01:30
3 z 17 -	Przerwa	-	09-12-2026	10:30	11:00	00:30
4 z 17 Rozwinięte strategie sprzedażowe i zarządzania projektem.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	09-12-2026	11:00	12:30	01:30
5 z 17 Doskonalenie umiejętności motywacyjnych i zarządzania talentami w zespole.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	09-12-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 17 -	Przerwa	-	09-12-2026	13:30	14:00	00:30
7 z 17 Zaawansowane strategie rekrutacyjne i tworzenie zrównoważonych zespołów.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	09-12-2026	14:00	15:30	01:30
8 z 17 Trendy rynkowe. Trend rzemieślniczy oraz jakość jako przewaga konkurencyjna.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	09-12-2026	15:30	16:30	01:00
9 z 17 Strategie negocjacyjne i budowanie partnerskich relacji biznesowych.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	10-12-2026	08:30	10:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 17 -	Przerwa	-	10-12-2026	10:00	10:30	00:30
11 z 17 Skuteczne zarządzanie międzypokoleniowe w kontekście różnorodnych zespołów.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	10-12-2026	10:30	12:00	01:30
12 z 17 Doskonalenie kompetencji komunikacyjnych, rozwiązywanie konfliktów i budowanie autorytetu.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	10-12-2026	12:00	13:00	01:00
13 z 17 -	Przerwa	-	10-12-2026	13:00	13:30	00:30
14 z 17 Analiza nowych trendów i innowacji w branży cukierniczej.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	10-12-2026	13:30	15:00	01:30
15 z 17 Warsztat praktyczny: analiza kosztów, Food Cost, analiza konkurencji i plan działań dla firmy.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	10-12-2026	15:00	16:00	01:00
16 z 17 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów uczenia się i wręczenie certyfikatów.	Zajęcia	Justyna Ładzińska	10-12-2026	16:00	16:20	00:20
17 z 17 -	Walidacja	-	10-12-2026	16:20	16:30	00:10

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:50
w tym suma godzin walidacji	00:10
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 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	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	93,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	93,75 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Ładzińska

Doceniana za zdolności interpersonalne na różnych poziomach współpracy: od budowania relacji z gośćmi poprzez skupienie zaangażowanego i stałego zespołu, wizerunku restauracji czy często pomijanego jednak bardzo istotnego związku kuchnia- sala.

Organizowała i prowadziła zespoły w restauracjach Akolada (kuchnia międzynarodowa), Cadenza (fine dinnig) , Amfora (kuchnia bliskowschodnia) Kaskada Bistro (kuchnia międzynarodowa) , Albenca (kuchnia śródziemnomorska).

Jej byli współpracownicy z sukcesami rozwijają się w branży gastronomicznej, powielając z własnym twistem nabyte dobre praktyki (nawyki).

W ostatnim czasie współpracowała ze znakomicie zarządzaną siecią piekarni, gdzie była odpowiedzialna za logistykę, koordynację pracy zespołu trzymianowego oraz utworzenie linii produkcyjnej.

Obecnie pracuje nad tworzeniem własnej marki poprzez rozwój nowo nabytego lokalu gastronomicznego w centrum Bytomia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia.

Informacje dodatkowe

- Przerwy realizowane będą na zgłoszone potrzeby uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania
- tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601