



Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



Szkolenie- Zarządzanie w branży MICE

Numer usługi 2023/11/13/14311/2017010

📍 Modlniczka / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 16 h
📅 02.12.2024 do 03.12.2024

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa szkolenia to osoby zainteresowane rozwijaniem umiejętności z obszaru planowania, organizacji i zarządzania wydarzeniami MICE (Meetings, Incentives, Conferences, Exhibitions). Skierowane jest do profesjonalistów, planistów wydarzeń, menedżerów eventów, specjalistów ds. marketingu, przedsiębiorców oraz pracowników branży turystycznej, którzy chcą poszerzyć kompetencje w obszarze eventów biznesowych i kongresów. Szkolenie zapewnia praktyczne narzędzia do skutecznego projektowania i realizacji różnorodnych wydarzeń MICE, z uwzględnieniem aspektów logistycznych, budżetowych, technicznych i kreatywnych. Uczestnicy zdobędą wiedzę na temat tworzenia atrakcyjnych programów, efektywnego pozyskiwania klientów, negocjowania umów partnerskich oraz wykorzystywania technologii w organizacji wydarzeń.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	01-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Dostarczenie uczestnikom praktycznej wiedzy i umiejętności potrzebnych do skutecznego planowania, organizacji i zarządzania wydarzeniami MICE. Uczestnicy nauczą się tworzyć innowacyjne programy wydarzeń, efektywnie zarządzać budżetem, negocjować umowy partnerskie, oraz wykorzystywać nowoczesne technologie w organizacji eventów. Po szkoleniu będą w stanie doskonalić jakość usług eventowych, projektować atrakcyjne wydarzenia biznesowe i kongresy, oraz efektywnie pozyskiwać klientów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik: -nabędzie umiejętność efektywnej współpracy z zespołem - zdobędzie wiedzę dotyczącą zarządzania czasem, a także projektem jakim jest event - nabędzie kompetencje właściwe dla roli przywódcy - zdobędzie wiedzę i umiejętności dotyczące usług MICE	- Charakteryzuje i używa metody i techniki zarządzania procesami i ludźmi - wykorzystuje odpowiednie narzędzia - umiejętnie wyznacza cele współpracownikom - W organizacji eventu wykorzystuje technologie informatyczne - Wykorzystuje podstawowe media społecznościowe do promocji	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Usługa adresowana jest do osób zainteresowanych rozwijaniem umiejętności z obszaru planowania, organizacji i zarządzania wydarzeniami MICE. Jak również do profesjonalistów, planistów wydarzeń, menedżerów eventów, specjalistów ds. marketingu, przedsiębiorców oraz pracowników branży turystycznej, którzy chcą poszerzyć kompetencje w obszarze eventów biznesowych i kongresów

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Program

I

- definicja MICE
- rola Project Manager
- zasady komunikacji wewnętrznej
- zasady komunikacji zewnętrznej
- style komunikacji
- budowanie relacji
- rola *empowermentu* w optymalnym zaangażowaniu
- motywowanie współpracowników i kreowanie zaangażowania

II

- zarządzanie projektem
- optymalizacja procesów organizacyjnych
- efektywność zespołu a realizacja celu
- zarządzanie sytuacjami konfliktowymi
- zarządzanie emocjami (własnymi, zespołu, relacji)
- kreatywność w realizacji eventów
- optymalizacja wyników
- rola lidera/przywódcy

III

- MICE z perspektywy klienta
- MICE z perspektywy organizatora
- MICE z perspektywy uczestników
- MICE z perspektywy podmiotów współpracujących

- MICE z perspektywy marketingu
- event marketing w strategii firm
- customer experience w MICE
- metody angażowania uczestników
- zasada SMART

IV

- narzędzia i systemy wspierające sprzedaż w MICE
- narzędzia i systemy wspierające obsługę MICE
- narzędzia i systemy wspierające rozliczenia w MICE
- kompatybilność systemów (z hotelowym, gastronomicznym, księgowym)
- wykres Gantta – historia, etapy oraz praktyka
- proces realizacji projektu od ofertowania poprzez realizację po rozliczenie (na przykładzie systemu Horeca Idea)
- marketing MICE
- rola mediów społecznościowych
- rola marek osobistych w realizacji i promocji wydarzeń
- weryfikacja efektów uczenia się na podstawie studium przypadków

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Definicja MICE i rola Project Managera	Piotr Tabor	02-12-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 15 Zasady komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej, style komunikacji	Piotr Tabor	02-12-2024	10:00	11:00	01:00
3 z 15 Zarządzanie projektem, efektywność zespołu	Piotr Tabor	02-12-2024	11:00	12:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 15 Zarządzanie emocjami, sytuacjami konfliktowymi	Piotr Tabor	02-12-2024	12:00	13:00	01:00
5 z 15 Rola lidera/przywódcy	Piotr Tabor	02-12-2024	13:00	14:00	01:00
6 z 15 MICE z perspektywy organizatora, uczestników, podmiotów współpracujących, marketingu	Piotr Tabor	02-12-2024	14:00	16:00	02:00
7 z 15 Zasada SMART	Piotr Tabor	02-12-2024	16:00	17:00	01:00
8 z 15 Event marketing w strategii firm, kreatywność w realizacji eventów	Piotr Tabor	03-12-2024	09:00	10:00	01:00
9 z 15 Narzędzia i systemy wspierające obsługę, sprzedaż i rozliczenie w MICE	Piotr Tabor	03-12-2024	10:00	12:00	02:00
10 z 15 Customer Experience w MICE, metody angażowania uczestników	Piotr Tabor	03-12-2024	12:00	13:00	01:00
11 z 15 Kompatybilność systemów (hotelowy, gastronomiczny, księgowy)	Piotr Tabor	03-12-2024	13:00	14:00	01:00
12 z 15 Wykres Gantta - historia, etapy oraz praktyka	Piotr Tabor	03-12-2024	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 15 Proces realizacji projektu od ofertowania, przez realizację po rozliczenie	Piotr Tabor	03-12-2024	15:00	16:00	01:00
14 z 15 Marketing MICE, rola mediów społecznościowych i marek osobistych w realizacji i promocki wydarzeń	Piotr Tabor	03-12-2024	16:00	16:30	00:30
15 z 15 weryfikacja efektów uczenia się na podstawie studium przypadków	-	03-12-2024	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Tabor

Absolwent prawa, ukończył zarówno studia podyplomowe Nowoczesne Technologie i Strategie w biznesie turystycznym i hotelarskim jak również Akademię Hotelarza w French Institute of Management w Warszawie. W 2012 r. został absolwentem prestiżowych studiów MBA w zakresie Zarządzania Zasobami Ludzkimi. Praktyk zarządzający i doradzący w projektach hoteli niezależnych, jak również w rozwiązaniach sieciowych m.in. Grupa Hoteli 21 oraz Grupa Hotelowo – Turystyczna SANTUR. Kilkunastoletnie doświadczenie w zarządzaniu obiektami hotelowymi poparte wieloma sukcesami w połączeniu ze współpracą z innymi ekspertami doprowadziło do powstania firmy Hotele i Gastronomia Plus, którą zarządza. Doświadczony trener, prowadzący szkolenia w zakresie: zarządzania, sprzedaży, HR oraz zagadnień branżowych z hotelarstwa i turystyki. Zrealizował i koordynował wiele projektów inwestycyjnych oraz HR. Aktualnie koordynuje także innowacyjny program lojalnościowy dla gości hoteli i restauracji – Moje Hotele (mojehotele.pl). Pasjonat rozwoju personalnego w aspekcie mentoringu i coachingu a także biegania. Adres e-mail: p.tabor@hoteleplus.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje) co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia..

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w branży MICE.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej znajomości planowania, koordynowania oraz zarządzania eventami.

Wymagania techniczno-sprzętowe:

Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość korzystania z komputera z dostępem do Internetu.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

Adres

ul. Handlowców 14
32-085 Modlniczka
woj. małopolskie

Hotel Witek

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105