



Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



Szkolenie- Jak skutecznie prowadzić Social Media i wykorzystać AI w HoReCa

Numer usługi 2023/12/20/14311/2041906

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 03.12.2024 do 04.12.2024

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 "Jak skutecznie prowadzić Social Media w HoReCa" to menedżerowie i pracownicy branży hotelarsko-gastronomicznej. Adresowane jest do osób odpowiedzialnych za marketing, PR i obsługę klienta w hotelach, restauracjach oraz kawiarniach. Szkolenie zapewnia praktyczne umiejętności efektywnego wykorzystywania platform społecznościowych do budowania marki, zwiększania widoczności, komunikacji z gośćmi oraz generowania sprzedaży. Uczestnicy nauczą się tworzyć atrakcyjne treści, analizować wyniki działań i reagować na opinie klientów. Szkolenie skupia się na wykorzystywaniu nowych trendów i narzędzi w social media. Po ukończeniu uczestnicy będą w stanie skutecznie budować obecność online, angażować klientów i osiągać lepsze wyniki biznesowe w sektorze HoReCa.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
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

Celem edukacyjnym szkolenia jest umożliwienie uczestnikom zdobycia praktycznych umiejętności w zakresie skutecznego wykorzystywania platform społecznościowych w branży hotelarsko-gastronomicznej. Uczestnicy nauczą się tworzyć atrakcyjne treści, planować strategie komunikacji, analizować efektywność działań oraz reagować na opinie klientów. Szkolenie dostarczy praktycznych narzędzi i wskazówek, umożliwiając uczestnikom osiągnięcie lepszych wyników marketingowych oraz strategiczne wykorzystanie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- efektywnie wykorzystuje media i platformy społecznościowe do działań marketingowych - zna i używa programy wykorzystujące AI	- analizuje skuteczność działań i reaguje na opinie klientów - tworzy atrakcyjne treści audio/video na potrzeby mediów społecznościowych - planuje strategie komunikacji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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 oraz będzie podpisany przez osobę prowadzącą usługę oraz prezesa zarządu Hotele i Gastronomia Plus spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.

Program

Usługa adresowana jest do menedżerów i pracowników branży hotelarsko-gastronomicznej. Jak również do osób odpowiedzialnych za marketing, PR i obsługę klienta w hotelach, restauracjach oraz kawiarniach.

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.

1. Social media – ich charakterystyka: TikTok, instagram, facebook, LinkedIn, Youtube
2. Canva dla początkujących: warsztaty, teoria i projektowanie
3. Warsztaty: obróbka foto i video - przydatne programy
4. AI w służbie HoReCa - programy, przykłady i możliwości
5. Google to nie tylko wyszukiwarka – nowe możliwości jako social media
6. Tipy, triki i mało wykorzystywane funkcje na social mediach
7. Gdzie jest nasz klient – wybór social mediów
8. Jakie dane dostarczamy social mediom – zrozumienie i wykorzystywanie ich w praktyce
9. Przykłady dobrze prowadzonych social mediów
10. Przydatne narzędzia do analiz
11. Pomysły na posty – warsztaty
12. Jak przygotować kampanie na Facebooku i Instagramie
13. Przykładowe kampanie i ich wyniki
14. Namierzamy klienta, czyli ustawianie grupy odbiorców - warsztaty
15. Teoria w fotografii i ćwiczenia
16. Warsztaty foto/video
17. Warsztaty: fotografia kulinarna jako sposób na kreatywną naukę fotografii
18. Weryfikacja efektów uczenia

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Social media – ich charakterystyka: TikTok, instagram, facebook, LinkedIN, Youtube	Szczepan Piechota	03-12-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 18 Canva dla początkujących: warsztaty, teoria i projektowanie	Szczepan Piechota	03-12-2024	09:00	11:00	02:00
3 z 18 Warsztaty: obróbka foto i video - przydatne programy	Szczepan Piechota	03-12-2024	11:00	12:00	01:00
4 z 18 AI w służbie HoReCa - programy, przykłady i możliwości	Szczepan Piechota	03-12-2024	12:00	12:30	00:30
5 z 18 Google to nie tylko wyszukiwarka - nowe możliwości jako social media	Szczepan Piechota	03-12-2024	12:30	13:00	00:30
6 z 18 Tipy, triki i mało wykorzystywane funkcje na social mediach	Szczepan Piechota	03-12-2024	13:00	13:30	00:30
7 z 18 Gdzie jest nasz klient - wybór social mediów	Szczepan Piechota	03-12-2024	13:30	14:00	00:30
8 z 18 Jakie dane dostarczamy social mediom - zrozumienie i wykorzystanie ich w praktyce	Szczepan Piechota	03-12-2024	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 18 Przykłady dobrze prowadzonych social mediów	Szczepan Piechota	03-12-2024	15:00	16:00	01:00
10 z 18 Przydatne narzędzia do analiz	Szczepan Piechota	04-12-2024	08:00	09:00	01:00
11 z 18 Pomysły na posty - warsztaty	Szczepan Piechota	04-12-2024	09:00	10:00	01:00
12 z 18 Jak przygotować kampanie na Facebooku i Instagramie	Szczepan Piechota	04-12-2024	10:00	11:00	01:00
13 z 18 Przykładowe kampanie i ich wyniki	Szczepan Piechota	04-12-2024	11:00	11:30	00:30
14 z 18 Namierzamy klienta, czyli ustawienie grupy odbiorców - warsztaty	Szczepan Piechota	04-12-2024	11:30	12:30	01:00
15 z 18 Teoria w fotografii i ćwiczenia	Szczepan Piechota	04-12-2024	12:30	13:00	00:30
16 z 18 Warsztaty foto/video	Szczepan Piechota	04-12-2024	13:00	15:00	02:00
17 z 18 Warsztaty: fotografia kulinarna jako sposób na kreatywną naukę fotografii	Szczepan Piechota	04-12-2024	15:00	15:30	00:30
18 z 18 Weryfikacja efektów uczenia	-	04-12-2024	15:30	16:00	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

Szczepan Piechota

Szczepan Piechota - absolwent Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz Wyższej Szkoły Prawa i Administracji. Z hotelarstwem związany od 7 lat. Karierę rozpoczął na stanowisku recepcjonisty w czterogwiazdkowym Hotelu Blue Diamond Active SPA****, następnie objął stanowisko managera ds. marketingu. Pasjonat social media i fotografii oraz nowych technologii i ich zastosowania w hotelarstwie i marketingu. Obecnie zajmuje się marketingiem dla firmy Hotele i Gastronomia PLUS realizując się w swojej pasji, przy tworzeniu grafik oraz wideo-produkcji. Trener posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z danej tematyki w ilości 80 godzin w ostatnich 24 miesiącach. Zrealizował wiele projektów z praktycznym wykorzystaniem i wdrażaniem nowych technologii. Trener w Hotelach Plus. Adres email: biuro@hoteleplus.pl

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne w formie plików dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie oraz po zakończonym szkoleniu zostanie udostępniona multimedialna prezentacja.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w marketingu.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej znajomości obsługi komputera oraz prowadzeni social mediów.

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. Marywilska 16
03-228 Warszawa
woj. mazowieckie

Hotel Partner

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail biuro@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105