



Centrum Edukacji i
Kultury "Zenit"
Ryszard Girczyc
Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs "Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych"

Numer usługi 2024/04/26/50774/2136662

📍 Włocławek / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 40 h
📅 01.07.2024 do 31.12.2024

4 200,00 PLN brutto
4 200,00 PLN netto
105,00 PLN brutto/h
105,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	osoby dorosłe chcące z własnej inicjatywy nabywać kompetencje lub kwalifikacje, które mieszkają w rozumieniu Ustawy – Kodeks cywilny lub pracują lub uczą się na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy w gastronomii
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

usługa szkoleniowa pn.: "Prowadzenie lokalu małej gastronomii, catering i organizacja przyjęć okolicznościowych" przygotowuje do prowadzenia usług gastronomicznych, w tym cateringowych i organizacji przyjęć okolicznościowych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu prowadzenia usług gastronomicznych	-omawia podstawowe koncepcje związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej -rozdziela rodzaje lokali gastronomicznych, ich specyfikę i wyposażenie -opisuje proces zakładania firmy gastronomicznej -przedstawia zasady przygotowania biznesplanu -charakteryzuje techniki sprzedaży i promocji usług gastronomicznych -omawia normy sanitarne i higieniczne w lokalu gastronomicznym	Test teoretyczny
Wykonuje czynności z zakresu prowadzenia usług gastronomicznych	-przygotowuje biznesplan lokalu gastronomicznego (analizuje rynek, konkurencję, określa grupę docelową itp.) -organizuje pracę w lokalu gastronomicznym -zarządza personelem w lokalu gastronomicznym -obsługuje klienta w lokalu gastronomicznym -zarządza finansami w lokalu gastronomicznym (kontroluje koszty, zarządza zapasami, rozlicza podatki itp.) -przygotowuje menu i ofertę gastronomiczną -zarządza zaopatrzeniem w lokalu gastronomicznym (planuje zamówienia, współpracuje z dostawcami, kontroluje jakość surowców itp.) -wykorzystuje narzędzia marketingowe do kreowania wizerunku firmy gastronomicznej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu organizacji przyjęć okolicznościowych	-omawia różne koncepcje organizacji przyjęć okolicznościowych -rozdziela rodzaje wydarzeń okolicznościowych -przedstawia zasady obsługi klienta -charakteryzuje logistykę organizacji przyjęć okolicznościowych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje przyjęcia okolicznościowe	-buduje koncepcję przyjęcia okolicznościowego -planuje budżet i harmonogram przyjęcia okolicznościowego -negocjuje z klientem warunki organizacji przyjęcia okolicznościowego -zarządza gośćmi wydarzenia -dekoruje i aranżuje przestrzeń eventową -organizuje rozrywkę i animacje podczas przyjęcia okolicznościowego -ustala ofertę kulinarną przyjęcia okolicznościowego	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu świadczenia usług cateringowych	-definiuje rolę cateringu w branży gastronomicznej -omawia różne rodzaje wydarzeń, na których stosuje się usługi cateringowe -przedstawia zasady planowania menu cateringowego -omawia zasady organizacji transportu i logistykę dostaw -charakteryzuje zasady ustalania cen usług cateringowych	Test teoretyczny
Świadczy usługi cateringowe	-tworzy zróżnicowane i atrakcyjne menu dla różnych typów wydarzeń -planuje zakupy i zaopatrzenie -obsługuje klientów -organizuje transport i logistykę dostaw -zarządza personelem podczas wydarzenia -dekoruje stoły i prezentuje potrawy -wycenia usługi cateringowe	Test teoretyczny
Doskonali swoje umiejętności związane z prowadzeniem gastronomii, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży	-skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem -zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami itp. -wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich potrzeb czy nietypowych zamówień -dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych - zachowuje spokój i profesjonalizm nawet w sytuacjach dużej liczby zamówień czy niezadowolonych klientów - efektywnie zarządza czasem	Test teoretyczny

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

1. Podstawy przedsiębiorczości gastronomicznej - zakładanie i prowadzenie lokalu gastronomicznego

- Podstawowe koncepcje związane z prowadzeniem działalności gastronomicznej
- Rodzaje lokali gastronomicznych, ich specyfika i wyposażenie
- Proces zakładania firmy gastronomicznej: rejestracja, wymagane dokumenty, formalności prawne
- Planowanie biznesplanu: analiza rynku, konkurencji, określenie grupy docelowej itp.
- Organizacja pracy i zarządzanie personelem
- Obsługa klienta
- Zarządzanie finansami
- Higiena i bezpieczeństwo żywności
- Menu i oferta gastronomiczna
- Zarządzanie zaopatrzeniem
- Marketing i promocja

2. Organizacja przyjęć okolicznościowych

- Rodzaje przyjęć okolicznościowych
- Koncepcja i planowanie wydarzenia
- Definiowanie celów i oczekiwań klienta
- Planowanie budżetu i harmonogramu
- Logistyka i infrastruktura
- Zarządzanie gośćmi
- Dekoracje i aranżacje
- Kulinaria
- Rozrywka i animacje

3. Usługi cateringowe

- Definicja cateringu i jego rola w branży gastronomicznej
- Omówienie różnych rodzajów wydarzeń, na których stosuje się usługi cateringowe
- Koncepcja i planowanie menu
- Zakupy i zaopatrzenie
- Logistyka i dostawa
- Obsługa na miejscu
- Dekoracje stołów i prezentacja potraw
- Zarządzanie ryzykiem i finansami

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	4 200,00 PLN
Koszt usługi netto	4 200,00 PLN
Koszt godziny brutto	105,00 PLN
Koszt godziny netto	105,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

Adres

ul. Młynarska 1a/3
87-800 Włocławek
woj. kujawsko-pomorskie

Szkolenie realizowane będzie we Włocławku na osiedlu Śródmieście przy ul. Młynarskiej 1a/3 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowej). Obiekt składa się z 3 kondygnacji, w całości dostosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (m.in.: podjazdy, winda, toalety, system informacyjno-udźwiękający STEP HEAR dla osób niewidomych i słabowidzących). Na posesji znajduje się nieodpłatny / zamykany parking dla klientów. W skład bazy dydaktycznej – lokalowej wchodzi sale szkoleniowe – doradcze z wyposażeniem (komputery / laptopy, rzutniki multimedialne, tablice sucho-ścieralne / flip-chart / interaktywne), aula konferencyjna, recepcja, szatnia i foyer z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Katarzyna Etynkowska

E-mail cezenit@op.pl

Telefon (+48) 544 262 666