



Innowacyjny restaurator - zarządzanie i organizacja pracy w branży Horeca. Szkolenie.

Numer usługi 2024/05/24/118827/2160412

5 043,00 PLN brutto

4 100,00 PLN netto

126,08 PLN brutto/h

102,50 PLN netto/h

FIRMA "PROJEKT"
MARTA URBAŃSKA
-CENTRUM
KSZTAŁCENIA
KADR



📍 Dalki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 05.08.2024 do 09.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Organizacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	właściciele, kierownicy oraz pracownicy lokali gastronomicznych .
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	29-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Innowacyjny restaurator - zarządzanie i organizacja pracy w branży Horeca. Szkolenie." przygotowuje do samodzielnego zarządzania placówką gastronomiczną, zarządzania pracownikami oraz umiejętnej organizacji pracy własnej w odniesieniu do wymagań branży Horeca.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- definiuje składowe działalności branży Horeca	- wymienia i omawia składowe branży Horeca	Test teoretyczny
- obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami - rozróżnia metody i rodzaje obsługi kelnerskiej	- przygotowuje salę, nakrywa stoły, przenosi tacę i zastawę stołową, podaje napoje bezalkoholowe i alkoholowe zgodnie z obowiązującymi zasadami - omawia i prezentuje rodzaje serwisów kelnerskich (serwis niemiecki, rosyjski, angielski i francuski.)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- stosuje rozwiązania informatyczne w gastronomi - rozwiązuje konflikty i buduje efektywną komunikację między pracownikami	- obsługuje terminal dotykowy, drukarkę bonową i urządzenia fiskalne. - buduje zespół, wyznacza cel i koordynuje współpracę w zespole	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

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

Tak

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

Tak

Program

Poziom znajomości tematu przez uczestników szkolenia - brak wymagań.

Warunek niezbędny, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu głównego - pełna frekwencja uczestników (100% obecności) i aktywny udział w szkoleniu.

Program usługi:

- Przepisy BHP podczas pracy w restauracji
- Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją
- Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.

- Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.
- Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego
- Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.
- Rodzaje i metody serwisów kelnerskich
- Etapy i zasady projektowania karty menu
- Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.
- Strategie promocyjne w gastronomii.

Zajęcia prowadzone w godzinach zegarowych (1 godzina szkolenia = 60 minut). Kilkuminutowe przerwy w trakcie zajęć ustala trener, w miarę potrzeby, w porozumieniu z grupą uczestników. Nie są uwzględnione w harmonogramie.

Forma zajęć: wykłady i ćwiczenia praktyczne.

Przewidziana praca całej grupy, jak również z podziałem na mniejsze kilkusobowe zespoły (w zależności od liczebności grupy).

Walidację przeprowadza inna osoba, niż prowadząca szkolenie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Przepisy BHP podczas pracy w restauracji.	Michał Siudziński	05-08-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 11 Zasady nowoczesnego zarządzania restauracją.	Michał Siudziński	05-08-2024	12:00	16:00	04:00
3 z 11 Hierarchia służbowa w lokalu gastronomicznym i jej znaczenie.	Michał Siudziński	06-08-2024	08:00	11:00	03:00
4 z 11 Rozwiązywanie konfliktów i budowanie skutecznej komunikacji.	Michał Siudziński	06-08-2024	11:00	16:00	05:00
5 z 11 Wygląd i prezencja pracowników lokalu gastronomicznego.	Michał Siudziński	07-08-2024	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 11 Zasady obsługi gości w lokalu gastronomicznym.	Michał Siudziński	07-08-2024	11:00	16:00	05:00
7 z 11 Etapy i zasady projektowania karty menu.	Michał Siudziński	08-08-2024	08:00	11:00	03:00
8 z 11 Rodzaje i metody serwisów kelnerskich.	Michał Siudziński	08-08-2024	11:00	16:00	05:00
9 z 11 Rozwiązania informatyczne stosowane w gastronomii - systemy POS, terminale dotykowe, drukarki bonowe, urządzenia fiskalne.	Michał Siudziński	09-08-2024	08:00	12:00	04:00
10 z 11 Strategie promocyjne w gastronomii.	Michał Siudziński	09-08-2024	12:00	15:00	03:00
11 z 11 Test końcowy	-	09-08-2024	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 043,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	126,08 PLN
Koszt osobogodziny netto	102,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Siudziński

Wykształcenie wyższe gastronomiczne - w 2011 roku ukończył Wyższą Szkołę Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu. Od 2012 roku właściciel i szef kuchni w restauracji specjalizującej się w daniach kuchni polskiej. Od 2019 r. szkoleniowiec w branży gastronomicznej, piekarnictwie i cukiernictwie. W ciągu ostatnich dwóch lat przeprowadził szereg szkoleń i warsztatów z branży gastronomicznej. Jego szkolenia charakteryzują się dużą liczbą godzin praktycznych zajęć, co pozwala uczestnikom zdobyć realne umiejętności i narzędzia potrzebne do osiągnięcia sukcesu w tej dziedzinie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymują certyfikat ukończenia szkolenia.

Adres

os. Piaskowe 20/A

62-200 Dalki

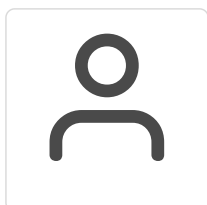
woj. wielkopolskie

Miejsce przystosowane do przeprowadzenia szkolenia. Sala wyposażona w niezbędne materiały i narzędzia do realizacji usługi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Marta Urbańska

E-mail 1omegamroz@gmail.com

Telefon (+48) 667 498 940