



Warsztaty kelnerskie z technikami sprzedaży w branży gastronomicznej

Numer usługi 2024/06/29/14311/2202902

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



📍 Kąty Wrocławskie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 12.11.2024 do 13.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do osób pracujących, planujących pracować w firmach gastronomicznych na stanowiskach operacyjnych - kelnerskich i kierowniczych jak również osób prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	11-11-2024
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

Usługa "Warsztaty kelnerskie z technikami sprzedaży w branży gastronomicznej- szkolenie" potwierdza przygotowanie do samodzielnej obsługi i sprzedaży kelnerskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza - Charakteryzuje profesjonalne nakrycie stołu	Określa dobór zastawy oraz Wskazuje kluczowe zasady obsługi	Wywiad swobodny
Umiejętności - Profesjonalnie obsługi i skutecznie sprzedaje	/ Dobiera prawidłowo techniki sprzedaży oraz Charakteryzuje zasady profesjonalnej obsługi	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne - Rozumie kluczowy aspekt pracy zespołowej przy obsłudze i sprzedaży	Omawia rolę empatii w procesie sprzedaży i obsługi oraz Wskazuje korzyści wynikające z dobrej współpracy zespołowej	Wywiad swobodny

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 skierowana jest do osób pracujących, planujących pracować w firmach gastronomicznych na stanowiskach operacyjnych - kelnerskich i kierowniczych jak również osób prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.

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.

Minimalne wyposażenie zaplecza gastronomicznego pozwalające przeprowadzić warsztaty kelnerskich

PROGRAM:

- zawód kelner – opis i charakterystyka
- savoir – vivre – komunikacja werbalna i niewerbalna, etyka, etykieta, estetyka w miejscu pracy
- przygotowanie stanowiska pracy
- prezentacja zastawy stołowej wraz ze szkłem – ich przeznaczenie; profesjonalne nakrycie stołu
- metody obsługi przyjęć okolicznościowych, konferencji etc.
- prawidłowy system przyjmowania zamówień i rozliczeń,
- typologia gościa
- techniki up-selling i cross-selling w zawodzie kelnera
- technika noszenia tacy i naczyń – ćwiczenia praktyczne
- technika podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- serwis i prezentacja wina – ćwiczenia praktyczne
- zasady obsługi gości w restauracji – serwis a'la carte, powitanie, serwis, pożegnanie gościa – ćwiczenia praktyczne
- techniki skutecznej sprzedaży – ćwiczenia praktyczne
- weryfikacja efektów uczenia się- walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 zawód kelner – opis i charakterystyka	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 14 savoir – vivre – komunikacja werbalna i niewerbalna, etyka, etykieta, estetyka w miejscu pracy	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	10:00	11:00	01:00
3 z 14 przygotowanie stanowiska pracy	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	11:00	12:00	01:00
4 z 14 prezentacja zastawy stołowej wraz ze szkłem – ich przeznaczenie; profesjonalne nakrycie stołu	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 14 metody obsługi przyjęć okolicznościowych, konferencji etc.	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	13:00	14:00	01:00
6 z 14 prawidłowy system przyjmowania zamówień i rozliczeń,	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	14:00	15:00	01:00
7 z 14 typologia gościa	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	15:00	16:00	01:00
8 z 14 techniki up-selling i cross-selling w zawodzie kelnera	Paweł Iskrzycki	12-11-2024	16:00	17:00	01:00
9 z 14 technika noszenia tacy i naczyń – ćwiczenia praktyczne	Paweł Iskrzycki	13-11-2024	09:00	10:00	01:00
10 z 14 technika podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Paweł Iskrzycki	13-11-2024	10:00	11:00	01:00
11 z 14 serwis i prezentacja wina – ćwiczenia praktyczne	Paweł Iskrzycki	13-11-2024	11:00	12:00	01:00
12 z 14 zasady obsługi gości w restauracji – serwis a'la carte, powitanie, serwis, pożegnanie gościa – ćwiczenia praktyczne	Paweł Iskrzycki	13-11-2024	12:00	14:00	02:00
13 z 14 techniki skutecznej sprzedaży – ćwiczenia praktyczne	Paweł Iskrzycki	13-11-2024	14:00	16:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 14 weryfikacja efektów uczenia się- walidacja	-	13-11-2024	16:00	17:00	01:00

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

Paweł Iskrzycki

Pasjonat hotelarstwa i gastronomii z ponad 20- letnim doświadczeniem w branży. Pracował na wielu stanowiskach, dzięki czemu zdobył różnorodne doświadczenie zarówno w sektorze gastronomii, jak i hotelarstwa. Manager i dyrektor kilku hoteli m.in.: Hotel Spa Splendor****, Hotel Gorczowski****, Hotel Olympic Spa& Wellness****. Trener oraz doradca w projektach inwestycyjnych – gastronomicznych i hotelowych. Entuzjasta klimatycznych, butikowych hoteli. Aktywnie uczestniczy w różnorodnych konferencjach i spotkaniach branżowych o tematyce hotelarskiej i gastronomicznej. Ekspert i doradca branżowy. Adres E-mail: biuro@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 gastronomii.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej w branży gastronomicznej.

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. ks. Jerzego Popiełuszki 26

55-080 Kąty Wrocławskie

woj. dolnośląskie

Hotel Azyl

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105