



Szkolenie z zielonych kompetencji i ekologicznych praktyk w firmach branży HoReCa oraz innych współpracujących i świadczących usługi dla branży.

Numer usługi 2024/11/19/18799/2419423

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

264,71 PLN brutto/h

264,71 PLN netto/h

ELQUCHNIA
REMIGIUSZ
JASIŃSKI

📍 Elbląg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 27.11.2024 do 28.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób , które chcą podnieść swoje kompetencje i umiejętności w zakresie zielonych kompetencji i ekologicznych praktyk, a przede wszystkim do :</p> <ul style="list-style-type: none">• Właścicieli firm, kadry zarządzającej i personelu przedsiębiorstw branży HoReCa.• Pracowników i właścicieli firm współpracujących z branżą HoReCa.• Pracowników i właścicieli firm świadczących usługi dla branży HoReCa.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	26-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	17
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do wdrażania ekologicznych praktyk oraz efektywnego wykorzystania technicznych narzędzi celem segregacji odpadów i ułatwiania procesów recyklingu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje procesy w sposób wspierający zieloną gospodarkę i procesy ekologiczne.	<ul style="list-style-type: none"> • planuje zakupy w sposób zgodny z zieloną gospodarką • dobiera niezbędne ilości potrzebnych materiałów • koordynuje odbiór odpadów z dbałością o zasady recyklingu i praktykami ekologicznymi 	Test teoretyczny
		Debata swobodna
Wymienia cele praktyk ekologicznych i zielonej gospodarki oraz charakteryzuje je	<ul style="list-style-type: none"> • omawia zasady stosowanie praktyk ekologicznych • wymienia główne cele zielonej gospodarki 	Test teoretyczny
		Debata swobodna
Stosuje w pracy zasady zgodne z zieloną gospodarką	<ul style="list-style-type: none"> • planuje zakupy w sposób zgodny z zieloną gospodarką • dobiera niezbędne ilości potrzebnych materiałów • koordynuje odbiór odpadów z dbałością o zasady recyklingu i praktykami ekologicznymi 	Test teoretyczny
		Debata swobodna

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokumenty potwierdzające ukończenie szkolenia będą zawierały opis uzyskanych kompetencji oraz efekty uczenia się.

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

Tak. W dokumencie będzie podane że walidacja została przeprowadzona w oparciu o kryteria zawarte w efektach uczenia się.

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

Tak. Dokument będzie zawierał informację o zastosowaniu rozwiązań rozdzielających proces szkolenia od walidacji

Program

Szkolenie przygotowuje do wdrażania ekologicznych praktyk związanych z zieloną gospodarką wdrażania współczesnych technologii i technik związanych z zieloną gospodarką przy procesach zachodzących w firmach branży HoReCa oraz zasad skutecznych metody segregacji. Usługa przygotowuje do wdrażania ekologicznych praktyk oraz efektywnego wykorzystania technicznych narzędzi celem segregacji odpadów i ułatwiania procesów recyklingu.

Szkolenie jest realizowane w godzinach zegarowych w które wliczane są przerwy. Szkolenie trwa 18 godzin . W tym część teoretyczna to 9 godzin a zajęcia praktyczne 9 godzin. Zajęcia praktyczne odbywają się w grupie na wspólnych stanowiskach natomiast wykłady dla całej grupy jednocześnie. Przerwy mogą ulec zmianie ze względu na tempo pracy uczestników w trakcie zajęć.

Szkolenie skierowane jest do osób , które chcą podnieść swoje kompetencje i umiejętności w zakresie zielonych kompetencji i ekologicznych praktyk, a przede wszystkim do :

- Właścicieli firm, kadry zarządzającej i personelu przedsiębiorstw branży HoReCa.
- Pracowników i właścicieli firm współpracujących z branżą HoReCa.
- Pracowników i właścicieli firm świadczących usługi dla branży HoReCa.

MODUŁ 1

- Wprowadzenie do szkolenia.
- Cele i oczekiwania.
- Przedstawienie harmonogramu.

MODUŁ 2

- Wprowadzenie do zielonej gospodarki.
- Zasady obiegu zamkniętego
- Wyzwania w zakładzie związane z gospodarką odpadami i emisjami.

MODUŁ 3

- Wyznaczanie procesów do wdrażania praktyk ekologicznych.
- Procesy segregacji.
- Praktyki recyklingu.
- Zasady zmniejszania zużycia energii.
- Potrzeba zmniejszania emisyjności.

MODUŁ 4

- Dyskusja i warsztaty z uczestnikami, identyfikowanie i określanie procesów oraz przykłady działań ekologicznych z omówieniem.

MODUŁ 5

- Zielona gospodarka w procesach produkcyjnych.
- Procesy logistyczno magazynowe a ekologiczne praktyki.
- Porządkowe procesy jako miejsce do stosowania zasad zielonej gospodarki.
- Utrzymanie działania różnych działów w gotowości do świadczenia usług.
- Praktyki ekologiczne w marketingu i wzywanie ich jako argumentu.
- Dyskusja podsumowująca.

MODUŁ 6

- Nowe technologie wspierające zieloną gospodarkę.
- Warsztaty doboru technologii i technik do procesów.
- Opracowanie ekologicznych praktyk dobranych procesów w formie warsztatów.
- Narzędzia techniczne i urządzenia wspierające procesy mające wpływ na zieloną gospodarkę firmy.

MODUŁ 7

- Planowanie procesów produkcyjnych sposobem na stosowanie ekologicznych praktyk.
- Dokładność w działaniach produkcyjnych i innych procesach jako miejsce do stosowania zasad zielonej gospodarki.
- Zasady planowania potrzebnych ilości surowców, środków czystości i zasobów w celu zachowania praktyk ekologicznych.
- Warsztaty z planowania procesów i ilości według podanych zasad z omówieniem.

MODUŁ 8

- Recyklingu w firmie jako sposób na zieloną gospodarkę i oszczędności.
- Segregacja odpadów produkcyjnych.
- Umowy z odbiorcami odpadów jako sposób na praktyki ekologiczne.
- Zasady segregowania innych odpadów recyklingowalnych i nierecyklingowalnych.
- Urządzenia i technologie wspierające.
- Warsztaty z opracowywania procesów z zastosowaniem urządzeń i technologii wspierających zieloną gospodarkę.

MODUŁ 9

- Dobór dostawców w procesach wspierających zieloną gospodarkę.
- Wymagania wobec firm świadczących usługi dla firmy.
- Korelacja procesów ekologicznych z kosztami.

MODUŁ 10

- Tworzenie planu rozwoju zielonych kompetencji i świadomości gospodarki zielonej oraz procesów ekologicznych w formie warsztatów.
- Podsumowanie szkolenia spostrzeżenia i wnioski.

MODUŁ 11

- Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 MODUŁ 1	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 15 MODUŁ 2	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	09:00	10:00	01:00
3 z 15 MODUŁ 3	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	10:00	11:00	01:00
4 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	11:00	11:15	00:15
5 z 15 MODUŁ 4	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	11:15	13:00	01:45
6 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	13:00	13:15	00:15
7 z 15 MODUŁ 5	Remigiusz Jasiński	27-11-2024	13:15	16:00	02:45
8 z 15 MODUŁ 6	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	07:00	09:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 MODUŁ 7	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	09:00	11:00	02:00
10 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	11:00	11:15	00:15
11 z 15 MODUŁ 8	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	11:15	12:30	01:15
12 z 15 MODUŁ 9	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	12:30	13:30	01:00
13 z 15 PRZERWA	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 15 MODUŁ 10	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	13:45	15:30	01:45
15 z 15 WALIDACJA	Remigiusz Jasiński	28-11-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	264,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	264,71 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Remigiusz Jasiński

Szef kuchni, doradca kulinarny, inżynier, technik technologii żywienia zbiorowego miksolog i barista ponad 30 lat pracy w branży gastronomicznej na różnych stanowiskach w Polsce i za granicą

między innymi 10 lat w Hiszpanii min. jako szaf kuchni. Konsultant i doradca kulinarny oraz trener biznesu. Współpracuje z firmami jako manager do spraw gastronomii różnych etapach rozwój. Projektuje lokale gastronomiczne restauracyjne, hotelowe jak i specjalne. Najczęściej współpracuje z start up lub wspomaga firmy z branż HoReCa w trudnej sytuacji. Posiada udokumentowaną wysoką skuteczność działania w zakresie oszczędności kosztów, zwiększania przychodów lub zwiększania efektywności biznesu, poprzez właściwą kontrolę jak i ukierunkowanie personelu na konkretne działania. Ceniony przez uczestników za praktyczny sposób prowadzenia szkoleń i wysoką skuteczność przekazywanych podczas szkoleń rekomendacji. W działach sprzedaży wprowadza metody zarządcze i parametry skutecznie wpływające na poprawę zdolności firmy do generowania większych przepływów finansowych w branży HoReCa. Ponad 1200 zrealizowanych godzin szkoleniowych z zakresu managerów gastronomii , zawodowego kucharzy, barmanów, baristów, cukierników, kelnerów oraz komunikacji firm, sprzedaży, obsługi jak i działań marketingowych, zielonej gospodarki. Uczestniczy aktywnie jako wiceprezes w Elbląskim Klubie Szefów Kuchni, należy do Euro Toques Polska, jest patronchef w SERVY ICC PASŁĘK sp z o.o. Posiada wiele rekomendacji.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każda osoba biorąca udział w szkoleni otrzyma materiały zawierające przepisy i wskazówki do wykonywanych zadań

Stawka VAT zw obowiązuje przy dofinansowaniu do szkolenia minimum 70%

Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien należeć do grupy docelowej.

Adres

ul. Stanisława Sulimy 1
82-300 Elbląg
woj. warmińsko-mazurskie
w budynku poziom -1

Kontakt



Remigiusz Jasiński

E-mail biuro@elquchnia.pl

Telefon (+48) 663 997 171