



Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



"Ja manager" - warsztaty dla Managerów - od rekrutacji do premiowania

Numer usługi 2021/01/13/14311/903786

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 26.08.2024 do 27.08.2024

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	Usługa skierowana jest do osób pracujących, planujących pracować w firmach gastronomicznych, cateringowych, hotelowych i turystycznych lub w firmach usługowych i sprzedażowych na stanowiskach kierowniczych jak również osób prowadzących działalność gospodarczą w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	25-08-2024
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 "Szkolenie- Ja manager - warsztaty dla Managerów - od rekrutacji do premiowania" potwierdza przygotowanie do samodzielnego rekrutowania i zarządzania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza - Charakteryzuje skuteczną rekrutację	Określa zasady rekrutacji oraz Wskazuje różne formy rekrutacji	Wywiad swobodny
Umiejętności - Zarządza zespołem	Dobiera prawidłowo ilość zasobów do zadania oraz Motywuje i premiuje pracowników	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne - Rozumie różne potrzeby pracowników	Omawia rolę etyki w zarządzaniu oraz Wskazuje korzyści wynikające z dobrej współpracy zespołowej i sprawiedliwego planowania	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, okument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Usługa skierowana jest do osób pracujących, planujących pracować w firmach gastronomicznych, cateringowych, hotelowych i turystycznych lub w firmach usługowych i sprzedażowych na stanowiskach 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

- organizacja pracy własnej i zespołu
- skuteczna rekrutacja
- nowe formy rekrutacji zdalnej
- zarządzanie personelem
- praca zdalna i hybrydowa
- premiowanie i motywowanie
- mentoring i coaching
- struktura organizacyjna
- siatka płac
- planowanie i rozliczanie czasu pracy
- sytuacje kryzysowe
- zarządzanie różnymi pokoleniami
- dostosowanie ilości personelu do potrzeb operacyjnych
- wykorzystanie systemów wspierających zarządzanie i sprzedaż
- weryfikacja efektów uczenia się - walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 organizacja pracy własnej i zespołu	Piotr Tabor	26-08-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 15 skuteczna rekrutacja	Piotr Tabor	26-08-2024	09:30	11:00	01:30
3 z 15 nowe formy rekrutacji zdalnej	Piotr Tabor	26-08-2024	11:00	12:30	01:30
4 z 15 zarządzanie personelem	Piotr Tabor	26-08-2024	12:30	13:00	00:30
5 z 15 praca zdalna i hybrydowa	Piotr Tabor	26-08-2024	13:00	13:30	00:30
6 z 15 premiowanie i motywowanie	Piotr Tabor	26-08-2024	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 15 mentoring i coaching	Piotr Tabor	26-08-2024	14:00	14:30	00:30
8 z 15 struktura organizacyjna	Piotr Tabor	26-08-2024	14:30	16:00	01:30
9 z 15 siatka płac	Piotr Tabor	27-08-2024	08:00	08:30	00:30
10 z 15 planowanie i rozliczanie czasu pracy	Piotr Tabor	27-08-2024	08:30	09:30	01:00
11 z 15 sytuacje kryzysowe	Piotr Tabor	27-08-2024	09:30	11:30	02:00
12 z 15 zarządzanie różnymi pokoleniami	Piotr Tabor	27-08-2024	11:30	12:30	01:00
13 z 15 dostosowanie ilości personelu do potrzeb operacyjnych	Piotr Tabor	27-08-2024	12:30	13:30	01:00
14 z 15 wykorzystanie systemów wspierających zarządzanie i sprzedaż	Piotr Tabor	27-08-2024	13:30	15:30	02:00
15 z 15 weryfikacja efektów uczenia się - walidacja	-	27-08-2024	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

Piotr Tabor

Absolwent prawa, ukończył zarówno studia podyplomowe Nowoczesne Technologie i Strategie w biznesie turystycznym i hotelarskim jak również Akademię Hotelarza w French Institute of Management w Warszawie. W 2012 r. został absolwentem prestiżowych studiów MBA w zakresie Zarządzania Zasobami Ludzkimi. Praktyk zarządzający i doradzący w projektach hoteli niezależnych, jak również w rozwiązaniach sieciowych m.in. Grupa Hoteli 21 oraz Grupa Hotelowo – Turystyczna SANTUR. Kilkunastoletnie doświadczenie w zarządzaniu obiektami hotelowymi poparte wieloma sukcesami w połączeniu ze współpracą z innymi ekspertami doprowadziło do powstania firmy Hotele i Gastronomia Plus, którą zarządza. Doświadczony trener, prowadzący szkolenia w zakresie: zarządzania, sprzedaży, HR oraz zagadnień branżowych z hotelarstwa i turystyki. Zrealizował i koordynował wiele projektów inwestycyjnych oraz HR. Aktualnie koordynuje także innowacyjny program lojalnościowy dla gości hoteli i restauracji – Moje Hotele (mojehotele.pl). Pasjonat rozwoju personalnego w aspekcie mentoringu i coachingu a także biegania.

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 zarządzaniu zespołem w branży HoReCa.

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

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. Oporowska 60

53-434 Wrocław
woj. dolnośląskie

Hotel Śląsk

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105