



Kurs - Zarządzanie pracą restauracji wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/04/17/127923/3495775

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

154,44 PLN cena rynkowa ⓘ

Podkarpacka

Akademia

Przedsiębiorczości

Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 492 oceny

📍 Horyniec-Zdrój

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 34:00 h

📅 02.09.2026 do 10.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Organizacja

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (ukończone 18 lat):

- Właściciele i menedżerowie restauracji,
- Kierownicy działów – osoby odpowiedzialne za konkretne działy w restauracji, takie jak obsługa kelnerska, kuchnia, bar czy zarządzanie zapasami,
- Przyszli właściciele restauracji,
- Osoby pracujące w branży gastronomicznej – np. szefowie kuchni, kelnerzy, barmani, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat efektywnego zarządzania w restauracjach, aby awansować na stanowiska menedżerskie,
- Osoby planujące karierę w branży gastronomicznej.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki zarządzania restauracją badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w zarządzaniu restauracją,
- podstawowe umiejętności /kompetencje w zakresie zarządzania rest.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

01-09-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje Uczestników/czki do samodzielnej pracy jako menager restauracji. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego zarządzania pracą restauracji obejmującego organizowanie pracy zespołu, rekrutowanie pracowników, delegowanie zadań, tworzenie oferty oraz koordynowanie obsługi gości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Promuje restaurację wśród grupy docelowej.	a) omawia różne sposoby promowania restauracji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) przygotowuje informacje promujące restaurację w mediach społecznościowych (posty, wybór zdjęć i filmów) oraz omawia zasady monitorowania trafności ich doboru	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) wymienia możliwe sposoby zachęcania gości do ponownego przyścia do restauracji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zarządza ofertą restauracji.	a) przygotowuje i omawia ofertę imprez w restauracji z uwzględnieniem atrakcyjnej formy serwisu	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) tworzy schemat oferty i karty prezentującej menu restauracji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) przygotowuje opis pozycji zawartych w karcie menu dla pracowników sali	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	d) omawia strategię cenową przy budowaniu karty menu	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e) omawia rolę wizerunku personelu jako części oferty i charakteru restauracji lub wydarzenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
f) omawia bieżące trendy w gastronomii.	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia zagadnienia sprzedażowo-marketingowe ważne w pracy w restauracji.</p>	<p>a) omawia techniki negocjacji (w tym technikę win-win) lub sprzedaży w kontekście długofalowych relacji z klientami, gośćmi i kontrahentami restauracji</p>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
	<p>b) omawia sposoby aktywnego poszukiwania klientów biznesowych/grupowych restauracji</p>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
	<p>c) omawia sposoby budowania lojalności klientów biznesowych i gości indywidualnych restauracji</p>	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	<p>d) omawia sposoby pozyskiwania informacji na temat potrzeb rynku w obszarze działania</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje specjalistyczne oprogramowanie w restauracji.	a) rozlicza sprzedaż restauracji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) sprawdza stany magazynowe	Test teoretyczny
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	c) przygotowuje zamówienia towarów, wyposażenia i usług	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje pracę restauracji.	a) omawia zakres obowiązków menagera restauracji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) omawia płaszczyzny współpracy z szefem kuchni	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		c) przedstawia biznes plan restauracji (w tym między innymi: konkurencję, koszty, personel, analizę ryzyka i dochodowości)
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Wywiad ustrukturyzowany		
d) przedstawia i omawia rozwiązania sytuacji niestandardowych w pracy restauracji	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
e) przygotowuje ofertę sprzedażową krótko i długoterminową dla restauracji	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
f) analizuje koszty i przychody (okres do okresu) restauracji i planuje działania podnoszące rentowność firmy	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) planuje czas pracy pracowników, uwzględniając rezerwacje, organizację imprez itp.	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	h) tworzy i wypełnia formularz z planowania imprezy (karta zlecenia przyjęcia)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
	i) tworzy wzór umowy z kontrahentem	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
	j) przydziela zadania pracownikom adekwatnie do obszaru pracy i rozlicza pracowników z ich wykonania	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii.	a) wymienia regulacje w zakresie prawa żywnościowego dotyczące gastronomii	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	b) opisuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa osobom przebywającym w obiektach gastronomicznych	Test teoretyczny	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	Stosuje metody obsługi gości.	c) opisuje zasady higieny obowiązujące pracowników restauracji.	Test teoretyczny
			Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>			
a) omawia typy przyjęć zasiadanych i na stojąco, organizowanych w restauracji i poza nią		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p>	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
c) dobiera odpowiednie nakrycie stołowe (bielizna stołowa, zastawa) do oferty menu na przyjęciach organizowanych w restauracji i poza nią	Test teoretyczny		
	Obserwacja w warunkach symulowanych		
	Wywiad ustrukturyzowany		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się językiem branżowym.</p>	<p>a) stosuje formuły powitania i pożegnania gości zgodnie z zasadami savoir-vivre</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>b) formułuje wypowiedź polecającą gościom dania (upselling - maksymalizacja zysku)</p>
	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>Test teoretyczny</p>	
	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	
	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>Posługuje się językiem branżowym.</p>	<p>c) formułuje wypowiedzi potrzebne do podtrzymania relacji z gościem w trakcie posiłku z użyciem zasad savoir-vivre</p>
<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>		
<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		
<p>Test teoretyczny</p>		
<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>		
<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>		
<p>Posługuje się językiem branżowym.</p>	<p>d) formułuje wypowiedź towarzyszącą podaniu gościom rachunku</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przedstawia ofertę karty dań i napojów.	a) na podstawie autorskiej karty menu lub dobrowolnie wybranej z zestawu kart przygotowanych przez komisję egzaminacyjną - przedstawia gościom nazwy dań, sposób ich przygotowania z uwzględnieniem ich preferencji i ewentualnych przeciwwskazań zdrowotnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) wymienia rodzaje napojów gorących	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) wymienia alkohole mocne	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) wymienia metody tworzenia napojów mieszanych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e) omawia podstawowe zasady doboru win do dań z uwzględnieniem oferty w karcie dań	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przekazuje pracownikom zasady budowania relacji z gośćmi.	a) omawia ideę gościnności połączonej z tradycją i przedstawia zasady wdrażania ich w praktyce	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) prezentuje zasady savoir-vivre ważne w pracy w restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) określa zasady obsługi gości VIP	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) omawia zasady protokołu dyplomatycznego w gastronomii	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e) omawia różnice kulturowe w obsłudze gościa	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	f) omawia zasady etyki zawodowej w pracy w restauracji, w tym zasadę zachowania dyskrecji, poufności, tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) omawia sposoby reagowania w sytuacjach nietypowych (np.: nietypowe zamówienia, goście z alergiami, obsługa gości z ograniczeniami sprawności, goście przychodzący ze zwierzętami)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	h) przygotowuje listę postępowań i rozwiązań trudnych sytuacji w restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rekrutuje pracowników.	a) omawia sposoby sporządzania i możliwości wykorzystania opisu stanowiska pracy	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	b) wymienia kryteria rekrutacji personelu restauracji z uwzględnieniem warunków wykonywanych zadań	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	c) formułuje zakres obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera)	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	d) omawia przepisy prawa pracy w kontekście obowiązków i praw pracowników oraz obowiązków i praw pracodawcy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e) tworzy ofertę pracy na stanowiskach pracy (np. starszego kelnera, kelnera i młodszego kelnera, barmana, sommeliera, baristy, hydrosommeliera)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		f) przeprowadza wstępną weryfikację ofert kandydatów do pracy i uzasadnia swój wybór
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
Wywiad ustrukturyzowany		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	g) przeprowadza rozmowę rekrutacyjną.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Sporządza indywidualne plany rozwoju zawodowego pracowników.	a) formułuje informację dla pracowników dotyczącą standardów w restauracji (np. dotyczącą zasad wizerunku pracownika restauracji, wizerunku sali i estetyki w restauracji, elementów obsługi kelnerskiej, zasad savoir-vivre)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) wymienia kluczowe elementy indywidualnego planu rozwoju zawodowego pracowników i sposoby ich wykorzystywania	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) opisuje podstawowe formy rozwoju zawodowego i ocenia ich efektywność	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	d) ustala czas i kryteria oceny	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje system oceny i motywacji.	a) omawia pozafinansowe sposoby motywowania pracowników	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) omawia kryteria oceny pracowników	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) prowadzi rozmowę motywacyjną z pracownikiem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d) formułuje motywujący komunikat/przekaz do pracowników przed ważną imprezą/obsługą ważnych gości	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) omawia sposoby wyłaniania i zarządzania talentami pracowników	Wywiad ustrukturyzowany
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
f) opisuje sytuacje konfliktowe w zespole pracowniczym i przedstawia przykładowe rozwiązania	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje własny rozwój zawodowy.	a) tworzy plan samorozwoju na 2 lata	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b) wymienia źródła wiedzy branżowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	c) omawia rolę staży zawodowych w pracy managera restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia wizerunek i rolę menadżera restauracji.	a) omawia elementy profesjonalnego wizerunku menadżera restauracji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) charakteryzuje zadania, za które odpowiedzialny jest menadżer restauracji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
c) omawia zasady komunikacji menadżera restauracji z gośćmi	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
d) omawia zasady współpracy z właścicielem restauracji	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Zarządzanie pracą restauracji
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12695
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Kierowanie pracą restauracji.
2. Organizowanie obsługi gości.
3. Zarządzanie personelem restauracji.
4. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Kurs

prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki zarządzania restauracją badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w zarządzaniu restauracją,
- podstawowe umiejętności/kompetencje w zakresie zarządzania restauracją

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi:

a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 20

Do podanej liczby godzin usługi rozwojowej (34 h) nie wliczają się przerwy. Zajęcia teoretyczne to 20 h, praktyczne - 10 h, walidacja - 4 h.

Godzina oznacza 45min (godzinę lekcyjną)

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Walidacja oraz certyfikacja przeprowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do ZSK jako podmiot walidujący oraz certyfikujący.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne (opracowanie biznesplanu) z zastosowaniem metody obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu ustrukturyzowanego.

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończonej usłudze dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 5 100,00 PLN

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 5 100,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 150,00 PLN

Koszt osobogodziny netto 150,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto 250,00 PLN

W tym koszt walidacji netto 250,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto 88,50 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 88,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Małgorzata Kolasa

Menedżer z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży hospitality, od 18 lat nieprzerwanie związana z hotelem Cztery Pory Roku w Głogowie Małopolskim. Ekspert w zarządzaniu operacyjnym, segmencie MICE (konferencje, eventy) oraz budowaniu trwałych relacji biznesowych. Posiada międzynarodowy certyfikat Project Management (IPMA Level D) oraz wykształcenie podyplomowe z zakresu zarządzania w hotelarstwie i gastronomii. Skutecznie łączy tradycyjne standardy gościnności z nowoczesnymi narzędziami zarządzania (w tym AI), dbając o rentowność obiektu i najwyższą jakość obsługi. Regularnie podnosi swoje kwalifikacje.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (ukończone 18 lat):

- Właściciele i menedżerowie restauracji,
- Kierownicy działów – osoby odpowiedzialne za konkretne działy w restauracji, takie jak obsługa kelnerska, kuchnia, bar czy zarządzanie zapasami,
- Przyszli właściciele restauracji,
- Osoby pracujące w branży gastronomicznej – np. szefowie kuchni, kelnerzy, barmani, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat efektywnego zarządzania w restauracjach, aby awansować na stanowiska menedżerskie,
- Osoby planujące karierę w branży gastronomicznej.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki zarządzania restauracją badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w zarządzaniu restauracją,
- podstawowe umiejętności /kompetencje w zakresie zarządzania rest.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi pozytywnym wynikiem walidacji Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze zarządzania restauracją. Kod kwalifikacji w ZSK: 12695.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.*

Adres

al. Przyjaźni 3E
37-620 Horyniec-Zdrój
woj. podkarpackie

37-620 Horyniec Zdrój, al Przyjaźni 3E

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



KATARZYNA PODRAZA

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316