



mm-solutions

Magdalena

Mączyńska

★★★★★ 4,8 / 5

56 ocen

Język włoski A2 z elementami języka zawodowego w branży cateringowej – szkolenie online w czasie rzeczywistym (40 godz. x 45 min)

Numer usługi 2026/05/01/183815/3529580

- 🗉 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna w czasie rzeczywistym
- 👤 Zajęcia indywidualne
- 🕒 40:00 h
- 📅 17.08.2026 do 21.10.2026

4 400,00 PLN brutto
4 400,00 PLN netto
110,00 PLN brutto/h
110,00 PLN netto/h
175,56 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Języki / Włoski
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do osób dorosłych posiadających podstawową znajomość języka włoskiego (poziom A1/A2), które chcą rozwinąć kompetencje językowe potrzebne w życiu codziennym i środowisku zawodowym. W szczególności szkolenie adresowane jest do osób związanych z branżą cateringową, gastronomiczną i usługami żywieniowymi, a także do osób planujących podjęcie pracy w tych sektorach. Grupę docelową stanowią m.in. pracownicy obsługi klienta, przygotowywania i wydawania posiłków, organizacji usług cateringowych oraz osoby mające kontakt z klientami i dostawcami. Szkolenie odpowiada na potrzeby osób, które chcą swobodniej komunikować się po włosku w sytuacjach zawodowych, m.in. podczas przyjmowania zamówień, omawiania menu i składników, ustalania szczegółów usług oraz rozwiązywania typowych sytuacji w pracy. Forma online umożliwia naukę w czasie rzeczywistym z bezpośrednim udziałem trenera.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	16-08-2026
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest rozwinięcie kompetencji językowych uczestników do poziomu A2 języka włoskiego, ze szczególnym uwzględnieniem komunikacji w środowisku zawodowym branży cateringowej. Uczestnik rozwinie umiejętność rozumienia i tworzenia prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych, prowadzenia podstawowej komunikacji z klientami i współpracownikami oraz posługiwania się słownictwem dotyczącym obsługi klienta, zamówień, menu i usług cateringowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozumie główne informacje zawarte w prostych wypowiedziach w języku włoskim dotyczących sytuacji życia codziennego i zawodowego.	prawidłowo identyfikuje główne informacje w nagraniu lub wypowiedzi dotyczącej sytuacji w branży cateringowej.	Test teoretyczny
Uczestnik posługuje się podstawowym słownictwem związanym z branżą cateringową i gastronomiczną.	poprawnie dobiera i stosuje słownictwo dotyczące menu, produktów, zamówień, obsługi klienta i organizacji usług.	Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik prowadzi prostą komunikację z klientem i współpracownikiem w języku włoskim.	odgrywa scenkę zawodową, w której przyjmuje zamówienie, udziela podstawowych informacji i odpowiada na pytania rozmówcy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik formułuje proste wypowiedzi ustne i pisemne na tematy związane z pracą w branży cateringowej.	tworzy krótką wypowiedź lub wiadomość zawierającą informacje dotyczące zamówienia, menu lub organizacji usługi.	Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik stosuje podstawowe struktury gramatyczne języka włoskiego właściwe dla poziomu A2.	wykonuje zadania językowe, poprawnie stosując poznane konstrukcje gramatyczne w kontekście zawodowym i codziennym.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z

zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie „Język włoski A2 z elementami języka zawodowego w branży cateringowej – szkolenie online w czasie rzeczywistym” skierowane jest do osób dorosłych posiadających podstawową znajomość języka włoskiego na poziomie A1/A2, w szczególności osób pracujących lub planujących pracę w branży cateringowej, gastronomicznej i usługach żywieniowych. Program odpowiada na potrzeby uczestników związane z rozwijaniem komunikacji w języku włoskim w sytuacjach życia codziennego oraz zawodowego.

1. Wprowadzenie i komunikacja na poziomie A2

- przedstawianie siebie, swojej pracy i zakresu obowiązków,
- nawiązywanie i podtrzymywanie krótkich rozmów,
- wyrażanie potrzeb, opinii, prośb i preferencji,
- powtórzenie i utrwalenie podstawowych struktur gramatycznych.

1. Język włoski w środowisku pracy

- słownictwo związane z miejscem pracy, stanowiskami i obowiązkami,
- komunikacja ze współpracownikami i przełożonymi,
- przekazywanie prostych informacji i instrukcji,
- umawianie terminów i ustalanie szczegółów realizacji zadań.

1. Słownictwo branży cateringowej i gastronomicznej

- produkty spożywcze, składniki, potrawy i napoje,
- wyposażenie kuchni i sprzęt gastronomiczny,
- przygotowanie, pakowanie i transport posiłków,
- rodzaje usług cateringowych i organizacja wydarzeń.

1. Obsługa klienta w języku włoskim

- powitanie klienta i rozpoznawanie jego potrzeb,
- prezentowanie menu i oferty cateringowej,
- udzielanie informacji o składnikach i sposobie przygotowania potraw,
- przyjmowanie, potwierdzanie i modyfikowanie zamówień.

1. Komunikacja w sytuacjach zawodowych

- reagowanie na pytania, prośby i uwagi klientów,
- rozwiązywanie typowych problemów związanych z zamówieniem,
- informowanie o opóźnieniach, zmianach i dostępności produktów,
- prowadzenie prostych rozmów telefonicznych i korespondencji.

1. Kompetencje językowe na poziomie A2

- rozwijanie rozumienia ze słuchu i czytania,
- doskonalenie wypowiedzi ustnych i pisemnych,
- utrwalanie słownictwa i struktur gramatycznych,
- ćwiczenia komunikacyjne i symulacje sytuacji zawodowych.

1. Podsumowanie i utrwalenie materiału

- powtórzenie kluczowego słownictwa i konstrukcji językowych,
- praktyczne zadania komunikacyjne związane z branżą cateringową,
- weryfikacja osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

Metody i formy pracy: zajęcia prowadzone są online w czasie rzeczywistym, z wykorzystaniem komunikatora internetowego. Stosowane są ćwiczenia komunikacyjne, dialogi, odgrywanie ról, symulacje sytuacji zawodowych, ćwiczenia ze słuchania i czytania, ćwiczenia leksykalne i gramatyczne, krótkie wypowiedzi ustne i pisemne oraz praca indywidualna, w parach i w grupie. W trakcie szkolenia prowadzący na bieżąco weryfikuje postępy uczestników poprzez ćwiczenia, pytania, zadania językowe i informacje zwrotne.

Warunki organizacyjne: szkolenie realizowane jest w formie zdalnej w czasie rzeczywistym. Uczestnik korzysta z indywidualnego stanowiska komputerowego wyposażonego w komputer lub laptop z dostępem do internetu, mikrofonem, głośnikami lub słuchawkami oraz kamerą. Zajęcia wymagają aktywnego udziału uczestników w komunikacji ustnej i pisemnej. Materiały dydaktyczne są udostępniane uczestnikom w formie elektronicznej.

Wymiar i organizacja czasu: usługa obejmuje 40 godzin dydaktycznych, przy czym 1 godzina dydaktyczna trwa 45 minut. Zajęcia realizowane są w formie spotkań online w czasie rzeczywistym. Przerwy nie są wliczane do czasu usługi rozwojowej. Program obejmuje około 10 godzin dydaktycznych zajęć o charakterze teoretycznym oraz 30 godzin dydaktycznych zajęć praktycznych, obejmujących przede wszystkim ćwiczenia komunikacyjne, dialogi, scenki i symulacje sytuacji zawodowych.

Walidacja: na zakończenie usługi przeprowadzana jest walidacja osiągnięcia efektów uczenia się. Walidacja obejmuje sprawdzenie rozumienia języka, znajomości słownictwa branżowego oraz umiejętności komunikowania się w typowych sytuacjach zawodowych. Wykorzystywane są zadania językowe oraz zadanie praktyczne w formie symulacji sytuacji zawodowej, np. obsługi klienta, przyjęcia zamówienia lub udzielenia informacji dotyczącej menu. Wynik walidacji jest oceniany na podstawie wcześniej określonych kryteriów weryfikacji efektów uczenia się. Osoba prowadząca walidację jest niezależna od osoby prowadzącej szkolenie, co zapewnia rozdzielenie procesu kształcenia i walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Wprowadzenie do kursu, przedstawianie siebie i swojej pracy, podstawowa komunikacja na poziomie A2	Alicja Kwartnik	17-08-2026	09:45	11:15	01:30
2 z 20 Życie codzienne i zawodowe – opisywanie czynności, obowiązków i planów	Alicja Kwartnik	20-08-2026	10:00	11:30	01:30
3 z 20 Komunikacja w miejscu pracy – prośby, pytania, polecenia i udzielanie informacji	Alicja Kwartnik	21-08-2026	11:00	12:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 20 Słownictwo branży cateringowej – produkty, składniki, potrawy i napoje	Alicja Kwartnik	24-08-2026	09:45	11:15	01:30
5 z 20 Wypożyczenie kuchni i sprzęt gastronomiczny – nazwy i zastosowanie	Alicja Kwartnik	26-08-2026	09:00	10:30	01:30
6 z 20 Przygotowanie i wydawanie posiłków – opisywanie procesów i czynności	Alicja Kwartnik	28-08-2026	11:00	12:30	01:30
7 z 20 Menu i oferta cateringowa – prezentowanie potraw, składników i usług	Alicja Kwartnik	31-08-2026	09:45	11:15	01:30
8 z 20 Rozmowa z klientem o menu, składnikach, alergiach i preferencjach żywieniowych	Alicja Kwartnik	01-09-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 20 Obsługa klienta – powitanie, rozpoznawanie potrzeb i udzielanie informacji	Alicja Kwartnik	02-09-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 20 Przyjmowanie zamówień – pytania, potwierdzanie szczegółów i modyfikowanie zamówienia	Alicja Kwartnik	04-09-2026	11:00	12:30	01:30
11 z 20 Organizacja usług cateringowych – ustalanie terminów, miejsca i szczegółów realizacji	Alicja Kwartnik	14-09-2026	09:45	11:15	01:30
12 z 20 Przygotowanie, pakowanie i transport posiłków – słownictwo i komunikacja zawodowa	Alicja Kwartnik	16-09-2026	09:00	10:30	01:30
13 z 20 Kontakt telefoniczny z klientem – przyjmowanie informacji i ustalanie szczegółów	Alicja Kwartnik	18-09-2026	11:00	12:30	01:30
14 z 20 Reagowanie na pytania, prośby i uwagi klientów – ćwiczenia komunikacyjne	Alicja Kwartnik	21-09-2026	09:45	11:15	01:30
15 z 20 Rozwiązywanie problemów – opóźnienia, zmiany zamówień i brak dostępnych produktów	Alicja Kwartnik	23-09-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 20 Komunikacja ze współpracownikami – przekazywanie informacji i instrukcji	Alicja Kwartnik	25-09-2026	11:00	12:30	01:30
17 z 20 Korespondencja zawodowa – krótkie wiadomości, potwierdzenia i informacje dotyczące zamówień	Alicja Kwartnik	28-09-2026	09:45	11:15	01:30
18 z 20 Powtórzenie słownictwa i struktur gramatycznych A2 w kontekście zawodowym	Alicja Kwartnik	30-09-2026	09:00	10:30	01:30
19 z 20 Symulacje sytuacji zawodowych – obsługa klienta, zamówienia i organizacja cateringu	Alicja Kwartnik	02-10-2026	11:00	12:30	01:30
20 z 20 Podsumowanie szkolenia i walidacja efektów uczenia się	-	05-10-2026	09:45	11:15	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	110,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	110,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Alicja Kwartnik

Lektor języka włoskiego z wieloletnim doświadczeniem w nauczaniu osób dorosłych i młodzieży. Prowadził kursy online i stacjonarne na różnych poziomach zaawansowania (A1–C2) zgodnie z Europejskim Systemem Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ). Specjalizuje się w nauczaniu języka włoskiego w kontekście życia codziennego i zawodowego oraz w przygotowywaniu uczestników do praktycznego użycia języka.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymują materiały dydaktyczne przygotowane przez prowadzącego, dostępne w formie elektronicznej na platformie szkoleniowej. Materiały wspierają realizację programu kursu, umożliwiają utrwalenie poznanego słownictwa i struktur gramatycznych oraz wspomagają samodzielną naukę poza zajęciami.

Warunki uczestnictwa

Uczestnikiem usługi może być osoba dorosła zainteresowana rozwijaniem znajomości języka włoskiego i wykorzystaniem go w sytuacjach zawodowych, w szczególności w branży cateringowej i gastronomicznej. Wymagana jest podstawowa znajomość języka włoskiego odpowiadająca poziomowi A1/A2, umożliwiająca rozumienie prostych komunikatów i formułowanie podstawowych wypowiedzi. Przed rozpoczęciem szkolenia zalecane jest wykonanie krótkiego testu poziomującego w celu określenia poziomu znajomości języka. Uczestnik powinien posiadać możliwość aktywnego udziału w zajęciach online, w tym komunikacji ustnej i pisemnej.

Informacje dodatkowe

DU uprawniony do stosowania zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o podatku od towarów i usług.

Warunki techniczne

Usługa realizowana jest online w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem platformy Zoom. Uczestnik powinien dysponować komputerem lub laptopem wyposażonym w kamerę i mikrofon oraz głośniki lub słuchawki, umożliwiającym dwustronną komunikację z prowadzącym. Wymagane jest stabilne połączenie z internetem o przepustowości umożliwiającej płynną transmisję audio i wideo. Uczestnik powinien

posiadać aktualną przeglądarkę internetową lub aplikację Zoom oraz możliwość korzystania z materiałów udostępnianych w formie elektronicznej. Zalecane jest korzystanie z komputera lub laptopa zamiast urządzenia mobilnego ze względu na charakter ćwiczeń językowych i konieczność aktywnego udziału w zajęciach.

Kontakt



Magdalena Mączyńska

E-mail kontakt@novatraining.edu.pl

Telefon (+48) 691 838 045