

ZARZĄDZANIE PRACĄ RESTAURACJI

SZKOLENIE Z DOFINANSOWANIEM 80%

ZARZĄDZANIE PRACĄ RESTAURACJI

Szkolenie kierowane jest do pracowników (w tym osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą na własny rachunek) z branży gastronomicznej.

CEL EDUKACYJNY

Celem szkolenia jest przygotowanie osób, które zarządzają restauracją do efektywnego realizowania swoich zadań w obszarze operacyjnym oraz przywództwa. Program szkolenia został przygotowany i opracowany w taki sposób, aby uczestnik nabył wiedzę i umiejętności z kompatybilnych obszarów, takich jak: aspekty prawne zarządzania restauracją, metody i techniki zarządzania, ale też przywództwo i etyka zawodowa.

RAMOWY PROGRAM USŁUGI

MODUŁ I

ASPEKTY PRAWNE, METODY I TECHNIKI ZARZĄDZANIA (W TYM TECHNOLOGIE INFORMATYCZNE) - 50 h

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej
- aspekty prawne i księgowe,
Technologie informatyczne w procesie zarządzania przedsiębiorstwem gastronomicznym - przygotowanie kalkulacji,
Dobre praktyki zarządzania personelem, zadaniami i rolami zawodowymi w restauracji
Marketing gastronomiczny - jak wykorzystać potencjał miejsca i odpowiednio poprowadzić komunikację w social media?
Marketing gastronomiczny - przejście do strefy on-line.
Jak przygotować restaurację do sprawnej obsługi gości w sieci?
Zarządzanie kapitałem ludzkim w gastronomii: proces zatrudnienia, podstawy prawne, formy prawne zatrudnienia.
Podstawy employer branding.

MODUŁ II

PRZYWÓDZTWO I ETYKA ZAWODOWA - 45 h

Efektywna komunikacja menedżerska: budowanie zespołu, zarządzanie potencjałem, podstawy psychologii motywacji,
Autentyczne przywództwo - jak wykształcić w sobie kompetencje lidera?
Podstawy zarządzania procesami technologicznymi w gastronomii
- odbiór kuchni, zasady przetwarzania żywności,
Zarządzanie zespołem. Jak zbudować zmotywowany i zaangażowany zespół?
Podstawy zarządzania procesami finansowymi w gastronomii:
foodcost, beverage cost, zarządzanie kosztami i stratami,
Etyka zawodowa w obszarze usług gastronomicznych.
Zasady uczciwej konkurencji, gościnność, współpraca branżowa.

Program liczy 90 h dydaktycznych. 1 godzina dydaktyczna to 45 minut.



ROZWÓJ. To się liczy

EFEKTY UCZENIA SIĘ

Zgodnie z wynikami Sektorowego Bilansu Kapitału Ludzkiego (2020)

Omawia regulacje prawne dotyczące podejmowania i prowadzenia działalności w branży Gastronomicznej,
Charakteryzuje metody i techniki zarządzania procesami w gastronomii i je stosuje,
Charakteryzuje specyfikę branży gastronomicznej, role zawodowe i podział zadań między stanowiska pracy,
Przewodzi grupie, umiejętnie wyznacza cele współpracownikom, motywuje ich do działania.
Posługuje się wiedzą o zasadach etyki zawodowej dotyczącej świadczenia usług w obszarze Gastronomii,
Wykorzystuje technologie informatyczne w procesie zarządzania przedsiębiorstwem gastronomicznym (przygotowywanie kalkulacji),
Wykorzystuje podstawowe media społecznościowe do promocji oferowanych produktów.

CENA ZA STUDIA

WKŁAD WŁASNY: **630 zł**

DOFINANSOWANIE: **2 520 zł**

CENA BEZ DOFINANSOWANIA: **3 150 zł**

TERMIN ROZPOCZĘCIA ZAJĘĆ: **GRUDZIEŃ 2021**

JAK SKORZYSTAĆ Z DOFINANSOWANIA KROK PO KROKU:

1. Zapoznaj się z zasadami przyznawania dofinansowania: **TUTAJ**
2. Jeśli masz pytania i potrzebujesz wsparcia w przygotowaniu dokumentacji, skontaktuj się z:

Wioletta Tańska
tel. 530 566 868

Mariusz Mokrzanowski
tel. 733 551 066

3. Zarejestruj się w bazie Wyższej Szkoły Humanitas: **TUTAJ**

WIĘCEJ INFORMACJI: **BAZA USŁUG ROZWOJOWYCH**



Baza Usług
Rozwojowych

W PRZYPADKU PYTAŃ, SKONTAKTUJ SIĘ:

Wyższa Szkoła Humanitas
41-200 Sosnowiec, ul. Kilińskiego 43
tel.: 32 363 12 27
e-mail: podyplomowe.rekrutacja@humanitas.edu.pl



ROZWÓJ. To się liczy