

Oferta kształcenia ustawicznego finansowanego ze środków KFS
 oraz szkoleń komercyjnych dla pracowników/pracodawcy

TEMATY SZKOLEŃ DO WYBORU:

SZKOLENIA DLA KUCHARZY

Kuchnia polska – kursy gotowania/warsztaty kulinarne

L.p.	Nazwa szkolenia	Liczba godzin dydaktycznych
1.	Nowoczesna kuchnia polska – lokalnie i jednocześnie wielokulturowo, czyli nowe trendy w kuchni polskiej	24 h
2.	Kuchnia staropolska – smaki sprzed wieków	24 h
3.	Kuchnia polska wczoraj i dziś – połączenie kulinarnych tradycji ze współczesnością	16 h
4.	Potrawy z różnych kuchni regionalnych Polski (wybrane dania)	16 h
5.	Menu zgodne z rytmem przyrody – dania sezonowe w kuchni polskiej	16 h
6.	Wyszukane i niepowtarzalne smaki – wykorzystanie lokalnych i regionalnych produktów w kuchni	16 h
7.	Kuchnia Pojezierza Pomorskiego	16 h
8.	Kuchnia Warmii i Mazur	16 h
9.	Kuchnia Kujaw	16 h
10.	Kuchnia Kurpi	16 h
11.	Kuchnia Mazowska	16 h
12.	Kuchnia Podhala	16 h
13.	Kuchnia Małopolski	16 h
14.	Kuchnia Podlaska	16 h
15.	Kuchnia Wielkopolski	16 h
16.	Kuchnia Śląska	16 h
17.	Kuchnia Śląska Cieszyńskiego	16 h



Kuchnie świata – kursy gotowania/warsztaty kulinarne

18.	Kulinarna podróż dookoła świata – klasyka kuchni międzynarodowej w pigułce	24 h
19.	Najzdrowsza kuchnia świata - kuchnia śródziemnomorska (wybrane dania z Grecji, Włoch, Francji, Hiszpanii, Maroka i Libanu)	32 h
20.	„Bosko, bo Włosko” – kuchnia włoska – różnorodność połączona z tradycją, jedna z najpopularniejszych kuchni świata	32 h
21.	« Bon appétit », czyli kuchnia francuska w pigułce – świeża, różnorodna i elegancka, najpopularniejsza obok włoskiej kuchnia świata	32 h
22.	Kuchnia hiszpańska – różnorodność kształtowana na przestrzeni wieków	16 h
23.	Kuchnia meksykańska – kolorowe talerze i intensywne smaki	16 h
24.	Kuchnia bałkańska – mozaika stylów i kulinarnych smaków	16 h
25.	Kuchnia grecka – śródziemnomorska prostota i świeżość	16 h
26.	Budapeszt od kuchni – węgierskie potrawy, które musisz znać	16 h
27.	Nie tylko fish and chips, czyli kuchnia angielska i jej tradycja	16 h
28.	Śladem wikingów – kuchnia skandynawska w nowej odsłonie	16 h
29.	Dobra strawa, czyli domowa kuchnia rosyjska	16 h
30.	Rola przypraw i roślin w kuchni arabskiej	16 h
31.	Kuchnia azjatycka i jej akcenty w kuchni europejskiej	32 h
32.	Ale Sajgon! Kuchnia wietnamska na polskim stole	16 h
33.	Kuchnia tajska – bogactwo smaków i oryginalne receptury	16 h
34.	Kuchnia indyjska – intensywny zapach curry	16 h
35.	Kuchnia japońska – najzdrowsza kuchnia świata i jej niespodzianki	16 h
36.	Kuchnia koreańska – jak rozgryźć orientalne smaki	16 h

Menu a la carte - kursy gotowania/warsztaty kulinarne

37.	Śniadania „a la carte” – jak trafić w gusta gości? Na słodko, mlecznie czy z bekonem? Inspiracje z różnych kuchni świata – śniadanie bawarskie, toskańskie, sycylijskie, skandynawskie. Przykłady menu i zestawów śniadaniowych.	16 h
38.	Układanie karty menu i przygotowanie wybranych dań Cz. I – Przystawki i zupy (16h) Cz. II – Dania główne, ryby, mięsa, dania mączne (16h) Cz. III – Dodatki skrobiowe i warzywne (8h) Cz. IV – Menu dla dzieci (8h)	48 h
39.	Menu wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe w karcie – przykłady i przygotowanie wybranych dań	16 h
40.	Desery i ciasta do karty menu – nowoczesne cukiernictwo i układanie deserów na talerzu	16 h
41.	Dania lunchowe – tworzenie menu dla aktywnych	16 h

Bufety szwedzkie – warsztaty kulinarne

42.	Bufet śniadaniowy – jak go urozmaicić? Od śniadań angielskich po włoskie. Od treściwych po dietetyczne. Od sałatek i past po słodkości śniadaniowe.	16 h
43.	Obiady w formie bufetów szwedzkich – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań	16 h
44.	Kolacje w formie bufetów szwedzkich – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań	16 h
45.	Desery i ciasta na bufety i słodkie stoły – bezy, tarty, monodesery, torty zamszowe i w glacage	16 h

Bankiety – warsztaty kulinarne

46.	Kuchnia bankietowa – dania bankietowe na zimno i na ciepło, desery bankietowe	40 h
47.	Finger food – zimne i gorące, słodkie i słone	16 h

Konferencje, imprezy okolicznościowe i tematyczne – warsztaty kulinarne

48.	Konferencje i szkolenia – serwisy kawowe, bufet zimny, bufet na gorąco, dania serwowane – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań	16 h
49.	Imprezy okolicznościowe (chrzcziny, komunie, urodziny, etc.) – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań	16 h
50.	Menu na wesela – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań	16 h
51.	Menu na różne okazje (np. Andrzejki, Sylwester, Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc) – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań	32 h



Mięsa – warsztaty kulinarne

52.	Techniki przygotowania mięs – gotowanie na parze, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie, wędzenie	16 h
53.	Wołowina na talerzu, czyli najpopularniejsze zastosowania wołowiny w kuchni	16 h
54.	Kuchnia z drobiu szlachetnego – gęś, kaczka, kogut, kapłon, pularda, perliczka	16 h
55.	Jagnięcina i baranina – prawdziwe bogactwo smaku oraz zdrowia	16 h
56.	Dziczyzna bez tajemnic	16 h
57.	Przygotowanie steków i sosów z mistrzem BBQ	8 h

Ryby i owoce morza – warsztaty kulinarne

58.	Techniki przygotowania ryb – gotowanie na parze, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie, wędzenie	16 h
59.	Owoce morza – zasady przygotowania owoców morza w sposób tradycyjny dla krajów ich pochodzenia oraz popularne rozwiązania w kuchni polskiej	16 h
60.	Dania rybne i owoce morza – przekąski, zupy, dania główne	16 h
61.	Kurs Sushi Master– świeżość i różnorodność sushi (poziom podstawowy)	8 h

Dekorowanie potraw – warsztaty kulinarne

62.	Dekorowanie potraw i tworzenie dekoracji kulinarnych	16 h
63.	Carving – rzeźbienie w owocach i warzywach z Mistrzem Polski w Carvingu i Srebnym Medalistą Pucharu Świata w Carvingu	16 h

Desery – warsztaty kulinarno – cukiernicze

64.	Desery na każdą porę roku	16 h
65.	Desery i ciasta sezonowe – wykorzystanie bogactwa sezonowych owoców	16 h
66.	Desery gorące – gundel palacsinta, crepes suzette, creme brulee i inne z owocami i płonącym alkoholem	16 h
67.	Desery i przekąski mrożone – wykorzystanie ciepłego azotu i PacoJet	16 h
68.	Desery i ciasta bezglutenowe	16 h
69.	Desery i ciasta wegańskie	16 h
70.	Podstawy cukiernictwa dla kucharzy (cukiernictwo śniadaniowe, słodkości z ciasta kruchego, ciasta parzonego, ciasta drożdżowego, torty, bezy i makaroniki, czekolada i karmel, monoporcje)	48 h

Pozostałe warsztaty kulinarne

71.	Zupy od A do Z – zupy krem i dodatki, zupy z różnych kuchni świata, zupy rybne i owoce morza, ramen, zupy wege	16 h
72.	Pasta – makarony, sosy i dodatki	16 h
73.	Jak wykorzystać warzywa w kuchni – czyli kiszonki, przystawki, zupy, dania główne, desery, sałatki i surówki	16 h
74.	Czas na grilla i barbecue z Mistrzem Świata BBQ – mięsa, ryby, owoce morza i warzywa	24 h
75.	Sery dojrzewające – przygotowanie, sposoby podania na zimno i gorąco, dania główne z serami	16 h
76.	Wędliny dojrzewające jako historyczny sposób przechowywania mięsa w kuchni polskiej i nie tylko	8 h

Własne wyroby – rozpieszczanie podniebienia, warsztaty kulinarne

77.	Produkcja własnych wyrobów – sery, wędliny, marynaty i kiszonki	16 h
78.	Warsztaty serowarskie (poziom podstawowy)	14 h
79.	Powrót do korzeni, czyli domowe przetwory	16 h

Zdrowa kuchnia – w modzie również w 2020, kursy gotowania/warsztaty kulinarne

80.	Kuchnia wegetariańska, w tym sztuka dobrego humusu	16 h
81.	Kuchnia wegańska – bogactwo i różnorodność kuchni roślinnej bez rezygnowania z ulubionych smaków	16 h
82.	Kuchnia roślinna zero waste – zdrowo, etycznie i lokalnie, czyli trendy na 2020 rok	16 h
83.	Sporządzanie i dekoracja dań kuchni FIT	16 h
84.	Zdrowy Fast Food – zdrowe dania szybkiej kuchni	16 h
85.	Kuchnia gluten free	16 h
86.	Kuchnia dietetyczna – dostosowanie menu pod specjalne potrzeby żywieniowe	16 h

Nowe trendy i innowacje w kuchni – kursy gotowania/warsztaty kulinarne

87.	Kuchnia Fusion, czyli fuzja smaków i zabawa tradycjami	16 h
88.	Fine Dinning – tego się nie zapomina	16 h
89.	Nowości Street Food – pieczywo, dipy, dodatki, nowe dania	16 h
90.	Kuchnia molekularna – naukowe gotowanie w celu uzyskania nowych smaków i aromatów (poziom podstawowy)	16 h
91.	Kuchnia molekularna – naukowe gotowanie w celu uzyskania nowych smaków i aromatów (poziom zaawansowany)	16 h
92.	Sous vide, czyli gotowanie próżniowe – innowacyjna technika gotowania mięs, ryb, owoców morza i warzyw z samymi zaletami dla cierpliwych kucharzy (mniejsza utrata produktu w trakcie obróbki, większa głębia smaku, więcej witamin i mikroelementów)	24 h
93.	Live cooking wciąż w modzie, czyli jak przygotować kulinarne show	16 h

Food cost, food waste, eliminacja marnotrawstwa i standaryzacja – warsztaty praktyczne

94.	Lean management w kuchni – 5 S (sortowanie, systematyka, sprząatanie, standaryzacja, samodyscyplina) i eliminacja marnotrawstwa (nadprodukcja, zapasy, braki, niepotrzebny ruch, niepotrzebne oczekiwanie, niepotrzebny transport)	32 h
95.	Jak zapobiec marnotrawieniu jedzenia w restauracji oraz obniżyć food cost i food waste? – praktyczne warsztaty dla zespołu kucharzy – zmiany i usprawnienie by ograniczyć marnotrawstwo i ilość odpadów spożywczych	16 h
96.	Jak skutecznie ograniczyć ubytki w produktach, w szczególności w mięsach podczas obróbki termicznej?	8 h

Alkohol w kuchni – warsztaty kulinarne

97.	Kuchnia piwna i menu do piwa	16 h
98.	Wino w kuchni – zupy, danie główne i desery z winem	16 h

SZKOLENIA DLA SZEFOW KUCHNI

Warsztaty praktyczne (bez warsztatów kulinarnych):

99.	Zarządzanie pracą na kuchni – kierowanie, motywowanie i ocena pracy pracowników	24 h
100.	Inteligencja emocjonalna i asertywność menadżera – jak nie dać sobie wejść na głowę a jednocześnie wykorzystać w pełni potencjał pracowników?	16 h
101.	Planowanie i podział pracy w zespole oraz tworzenie grafików	16 h
102.	Prowadzenie procesów rekrutacyjnych na stanowisko: kucharz, pomoc kuchenna w pigułce – rozmowa kwalifikacyjna i weryfikacja umiejętności kandydatów	8 h
103.	Jak trafić w gusta gości i zarobić? Menu stałe i sezonowe - warsztaty z tworzenia menu i jego doskonalenia (bez warsztatów kulinarnych)	16 h
104.	Kontrola jakości świeżych owoców, warzyw, mięsa oraz ryb.	8 h
105.	Profesjonalny kontakt z klientem – tworzenie indywidualnego menu na życzenie klienta - badanie preferencji i oczekiwań kulinarnych, prezentacja różnych możliwości kulinarnych, profesjonalne przyjmowanie uwag i zastrzeżeń.	16 h
106.	Lean management w kuchni – 5 S (sortowanie, systematyka, sprząatanie, standaryzacja, samodyscyplina) i eliminacja marnotrawstwa (nadprodukcja, zapasy, braki, niepotrzebny ruch, niepotrzebne oczekiwanie, niepotrzebny transport)	32 h
107.	Food cost dla szefów kuchni – jak obliczać i ograniczać?	16 h
108.	Kurs podstaw Excela dla szefów kuchni – narzędzie do liczenia food costu	8 h
109.	Food waste dla szefów kuchni – jak ograniczać ilość odpadów?	8 h
110.	HACCP	8 h



SZKOLENIA DLA CUKIERNIKÓW

Torty – magia zaklęta w słodkości - warsztaty cukiernicze

111.	Składanie i dekorowanie tortów – sekrety idealnego biszkoptu, tajemnice nasączenia ciasta, masy, kremy i dekoracje, składanie tortów piętrowych	16 h
112.	Dekorowanie tortów w stylu angielskim – lukier plastyczny i lukier królewski	16 h
113.	Dekorowanie tortów kwiatami z masy cukrowej zrobionymi metodą tradycyjną	16 h
114.	Kwiaty cukrowe z foremki – piękna i szybka dekoracja tortu	8 h
115.	Tworzenie i modelowanie figurek 3D z masy cukrowej oraz czekolady plastycznej	16 h
116.	Cukiernicze dzieła sztuki – malowanie tortów aerografem spożywczym	8 h
117.	Delikatne i eleganckie dekoracje na torcie z papieru jadalnego	8 h
118.	Torty klasyczne – torty na każdą wyjątkową okazję	16 h
119.	Torty nowoczesne – geometryczne kształty, ciekawe formy, niecodzienne połączenie smaków, prosty design i minimalizm	16 h
120.	Torty artystyczne 3D i torty antygravitacyjne	16 h
121.	Modne torty w stylu drip cake	8 h
122.	Naked cake – modna i lżejsza wersja tortu klasycznego	8 h
123.	Entremets – wyrafinowanie i elegancja tortów musowych	16 h
124.	Mirror Glaze – torty z glazurą lustrzaną	16 h
125.	Czekoladowa rozkosz – tort Sachera i nie tylko	16 h
126.	Sezonowe smaki tortów – propozycje na wiosnę, lato, jesień i zimą I część – Torty wiosenne (16h) III część – Torty jesienne (16h) II część – Torty letnie (16h) IV część – Torty zimowe (16h)	64 h

Torty na każdą okazję – warsztaty cukiernicze

127.	Torty weselne	16 h
128.	Torty komunijne i na chrzest	16 h
129.	Torty urodzinowe dla kobiet i mężczyzn	16 h
130.	Artystyczne torty dziecięce	16 h
131.	Torty i słodczyce dla firm	16 h
132.	Wegańskie torty i słodkości na wesele	24 h

Ciasta i inne słodkości – warsztaty cukiernicze

133.	Ciasto parzone – ptysie, eklery i słone paluchy	16 h
134.	Ciasto drożdżowe – makowce, drożdżówki, pączki, francuskie brioszki i amerykańskie maślane cygamonki	16 h
135.	Beza w roli głównej - torty, rolady, taraletki i mini Pavlove	16 h
136.	Serniki i szarlotki	16 h
137.	Monoporcje - piękne, drobne i eleganckie dzieła sztuki	16 h
138.	Francuskie makaroniki	8 h
139.	Z miłości do czekolady – praliny, trufle i desery z czekolady	16 h
140.	Słodki karmel w wielu odstonach - torty, ciasta i desery z karmelem	16 h
141.	Ciasta bez pieczenia, w tym propozycje wegańskie	16 h

Świąteczne słodkości – tradycyjne ciasta w nowej odstonie – warsztaty cukiernicze

142.	Smak i zapach Świąt Bożego Narodzenia – tradycyjne ciasta i słodkości	16 h
143.	Wielkanocne babki i nie tylko – tradycyjne receptury w nowej odstonie	16 h

Candy bar od baby shower po wesele - aranżacja i przygotowanie słodkości (warsztaty cukiernicze)

144.	Słodka radość na imprezach – jak przygotować wyjątkowy candy bar (słodki stół) na każdą okazję (szkolenie bez warsztatów cukierniczych)	8 h
145.	Słodki stół na wesele - piękna i oryginalna oprawa wesela: ręcznie wykonane słodkości, pięknie udekorowane i nawiązujące kolorem i detalami do charakteru wesela.	16 h
146.	Słodki stół na pierwszą Komunię Świętą – prawdziwa słodka uczta dla dzieci (do wyboru.: loli popsy, bezy, maślane ciasteczka, rurki z kremem, babeczki, pianki, truskawki w czekoladzie, mini ptysie, makaroniki, mini deserki w kieliszkach, koktajle, mini serniczki, musiki, mini torciki, donatsy, wieże z truskawek lub ptysi, lody ciepłe, tarteletki, mini nakedy, pralinki, owoce i wszelakie cukierki, galaretki i karmelki i migdały w cukrze)	24 h
147.	Słodki stół na Chrzest Święty, Pierwsze Urodziny Dziecka lub Baby Shower czyli delikatne bezy, ciasteczka z lukrem, tarty owocowe, babeczki, cukierki w formie candy bufetu, pralinki, truskawki w czekoladzie i wiele innych	16 h
148.	Słodki stół urodzinowy – miła niespodzianka dla dzieci i dorosłych	16 h
149.	Słodki stół na imprezę firmową – słodkości w barwach firmowych, z logo lub w świątecznym klimacie przy okazji Wilgli Firmowej	16 h
150.	Sielsko i anielsko czyli słodki stół rustykalny – tradycyjne wypieki na plastrach drewna z mchem w tle.	16 h
151.	Klasyczne smaki z estetyką pełną blasku czyli słodki stół w stylu glamour	16 h

Zdrowe słodkości – warsztaty cukiernicze

152.	Torty i ciasta wegańskie	16 h
153.	Torty i ciasta bez glutenu	16 h
154.	FIT słodkości, czyli pysznie, zdrowo i niskokalorycznie – ciasta i desery z zamiennikami cukru, mąkami bezglutenowymi i mlekiem roślinnym	16 h



SZKOLENIA DLA KELNERÓW

155.	Kurs kelnerski I stopnia (wiedza i umiejętności techniczne, serwis): - Obsługa kelnerska gościa indywidualnego w restauracji (12h) - Obsługa kelnerska bankietów, uroczystości okolicznościowych, wesel, konferencji i eventów (4h)	16 h
156.	Kurs kelnerski II stopnia (umiejętności budowania relacji, sprzedaży i profesjonalnej obsługi): - Budowanie relacji, sprzedaż doradcza i sugestywna (16h) - Profesjonalna obsługa oraz przyjmowanie uwag i reklamacji (16h)	32 h
157.	Kurs kelnerski III stopnia (umiejętności baristyczne, sommerielskie, kiperskie, wiedza o alkoholach): - Parzenie i serwowanie kawy (8h) - Zasady dobierania win do potraw, doradztwo w wyborze i serwowanie win (8h) - Whisky i piwa – prezentacja smaków i aromatów, serwis (8h)	24 h
158.	Kurs kelnerski IV stopnia (umiejętności przygotowania i serwowania posiłków na oczach gości, m.in.: flambirowanie, filetowanie, tranżerowanie): – Serwis angielski jako mistrzowski poziom umiejętności kelnerskich	16 h
159.	Język angielski w restauracji	48 h
160.	Język niemiecki w restauracji	48 h
161.	Wprowadzenie standardów profesjonalnej obsługi kelnerskiej - warsztaty wypracowania standardów i procedur obsługi kelnerskiej (szkolenie dedykowane dla dużych obiektów hotelowych i restauracyjnych, sieci restauracji)	16 h



SZKOLENIA DLA BARISTÓW:

(zawód barista jest podkategorią zawodu barman)

163.	Kurs baristyczny I stopnia – Espresso, kawy mleczne, kawy deserowe, z czekoladą, alkoholem, przyprawami, Latte art. – dwa podstawowe wzory	16 h
164.	Kurs baristyczny II stopnia – Tradycyjne i alternatywne metody parzenia kawy, kawy alternatywne z alkoholem, Latte art.: - Free pour latte art. – malowanie przy pomocy mleka lanego z dzbanka - Etching latte art. – malowanie przy pomocy szpikulca, wykałaczek, w tym wzory z sosu czekoladowego i czekolady w proszku	16 h

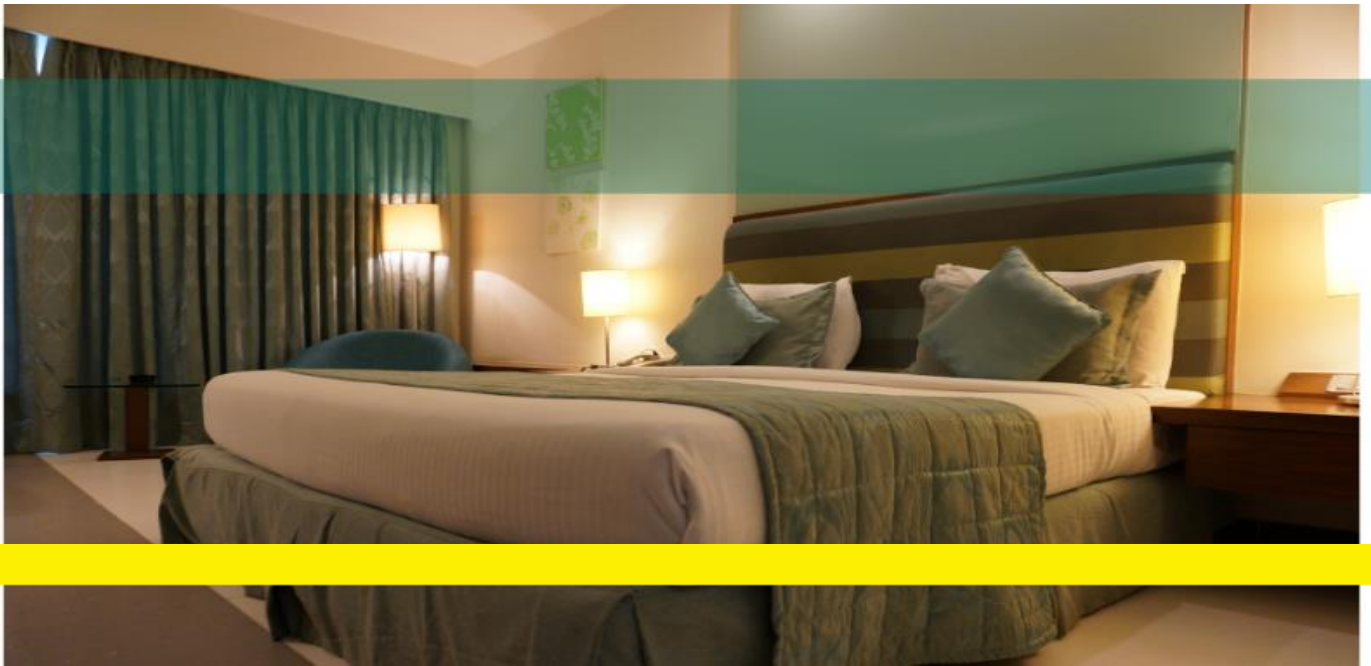
SZKOLENIA DLA BARMANÓW:

165.	Kurs „Barman-Blender” I stopień (wiedza i umiejętności techniczne) - Sztuka przygotowania koktajli alkoholowych i bezalkoholowych z elementami pokazu barmańskiego	32 h
166.	Kurs „Barman-Blender” II stopień (umiejętności sprzedaży i profesjonalnej obsługi) - Obsługa gościa przy barze i sposoby zwiększania wartości rachunku	16 h
167.	Kurs „Barman-Blender” III stopień (umiejętności baristyczne, sommelieskie, kiperskie, wiedza o whisky) - Parzenie i serwowanie kawy (8h) - Rodzaje win, serwowanie (8h) - Whisky i koniak – opis smaków i aromatów, serwowanie (8h) - Piwa – opis smaków i aromatów, zasady nalewania i serwowania (8h)	32 h
168.	Pokazy barmańskie – widowiskowe i spektakularne show	16 h
169.	Koktajle mleczne i owocowe, shake i smoothie	8 h
170.	Miksologia molekularna – nowe trendy	16 h



SZKOLENIA DLA RECEPCJI

171.	Profesjonalna recepcja wizytówką hotelu – organizacja pracy, profesjonalna obsługa przez telefon, zasady korespondencji emailowej i pisemnej, rozwiązywanie problemów zgłaszanych przez gości, radzenie sobie z trudnym klientem, badanie zadowolenia gości hotelowych	32 h
172.	Sprzedaż usług hotelowych przez recepcję – Jak przekuć zainteresowanie klienta w szansę sprzedażową? Jak odpowiadać na zapytania ofertowe? Jak prezentować ofertę? Jak bronić i negocjować cenę? Jak sprzedawać usługi dodatkowe? Jak przy wymeldowaniu sprzedać kolejny pobyt? (warsztaty w Sali szkoleniowej połączone z treningiem on the job – w miejscu pracy)	24 h
173.	Aktywna sprzedaż usług dla biznesu – nowa rola recepcji (sprzedaż oferty konferencyjnej, imprez integracyjnych, wigilii firmowych, spotkań biznesowych)	16 h
174.	Wprowadzenie standardów obsługi klienta i sprzedaży usług hotelowych przez recepcję (standardy rozmowy telefonicznej, obsługi mailowej oraz bezpośredniej) – szkolenie dedykowane dla dużych obiektów hotelowych i restauracyjnych, sieci restauracji	16 h
175.	MS Office w profesjonalnej recepcji	32 h
176.	RODO dla recepcji – ochrona danych osobowych gości	8 h
177.	Język angielski dla recepcji hotelowej	48 h
178.	Język niemiecki dla recepcji hotelowej	48 h



SZKOLENIA DLA SŁUŻBY PIĘTER

179.	Standardy czystości w pokojach i pomieszczeniach hotelowych, procedury sprzątania, zasady zachowania się podczas sprzątania, autokontrola przy użyciu check-list kontrolnych	16 h
180.	Higiena i czystość oczami klienta - niedociągnięcia i ich wpływ na opinie i komfort gości, techniki sprzątania i środki zapewniające czystość w hotelu/restauracji (warsztaty z wykonania prac sanitarno-porządkowych w różnych częściach hotelu/restauracji)	16 h
181.	Sprzątanie w zgodzie z naturą – moda i konieczność w przypadku alergików. Ekologiczne środki czystości i nowoczesne rozwiązania w nurcie eco	8 h
182.	Profesjonalne czyszczenie obić tapicerskich i wykładzin dywanowych	8 h
183.	Profesjonalny kontakt personelu sprzątającego z gościem (savoir – vivre, dyskrecja, taktowność, spełnianie potrzeb i oczekiwań gości, profesjonalna reakcja w sytuacjach trudnych). Współpraca z innymi działami firmy w celu zaspokojenia potrzeb i oczekiwań gościa oraz rozwiązania jego problemów.	16 h
184.	Język angielski dla pokojowych	48 h
185.	Język niemiecki dla pokojowych	48 h



SZKOLENIA DLA DZIAŁU MARKETINGU

186.	Budowanie i realizacja strategii marketingowej dla hotelu/restauracji	24 h
187.	Pakiety hotelowe, które przyciągną nowych klientów - jak je tworzyć?	16 h
188.	Jak pisać oferty by się same sprzedawały? Warsztaty z pisania ofert dla gościa indywidualnego i biznesu	16 h
189.	Tworzenie oferty MICE dla biznesu (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions Industry) - wyróżnij się na tle konkurencji	8 h
190.	Wizerunek hotelu/restauracji w sieci – budowanie marki, pozyskiwanie rekomendacji, profesjonalne odpowiedzi na krytykę i negatywne komentarze	16 h
191.	Facebook Marketing oraz Reklama na Facebooku	16 h
192.	Email marketing i newsletter, oferta sms – przygotowanie kampanii i strategii komunikacji z klientem, aspekty prawne kampanii emailowych w świetle RODO i innych przepisów prawa	16 h
193.	LinkedIn i LinkedIn Sales Navigator w sprzedaży usług dla biznesu	8 h
194.	Analityka marketingowa i Google Adwords	16 h

SZKOLENIA DLA DZIAŁU SPRZEDAŻY I ORGANIZACJI

195.	Aktywna sprzedaż usług MICE dla biznesu	16 h
196.	Jak sprzedać drogo wesele? – warsztaty z mistrzem w sprzedaży oferty weselnej i imprez okolicznościowych dla gościa indywidualnego	16 h
197.	Techniki negocjacji z klientem indywidualnym i biznesowym – jak negocjować by nie obniżyć ceny?	16 h
198.	Tworzenie profesjonalnych kalkulacji ofert i rozliczeń imprez/wesel w programie Excel	16 h
199.	Optymalizacja i analiza procesów sprzedażowych w hotelu, tworzenie procesów sprzedażowych i procedur działań sprzedaży	16 h
200.	Event manager, czyli o oddzieleniu sprzedaży od realizacji. Organizacja wesel i innych imprez okolicznościowych, szkoleń i konferencji – od rozmowy ofertowej po rozliczenie .	16 h
201.	Profesjonalna organizacja wesela - jak zachwycić gości i spełnić oczekiwania Pary Młodej? Tradycje, zwyczaje, nowości i trendy w organizacji wesel	16 h
202.	Meetings & Event Revenue Management – zarządzanie przychodami z MICE	16 h



SZKOLENIA DLA KADRY KIEROWNICZEJ RESTAURACJI/HOTELU

UWAGA: W przypadku większości powiatów i województw zawód: **kierownik w gastronomii/kierownik w hotelarstwie**, który należy wg klasyfikacji do grupy zawodów „kierownicy ds. usług” nie jest zawodem deficytowym. Jeżeli zawód „kierownik ds. usług” nie jest deficytowy w Twoim powiecie/województwie to na szkolenie mogą zostać skierowani wyłącznie **kierownicy lub osoby, które mają objąć funkcję kierowniczą**, jeśli są w **wieku 45 lat i więcej**.

Szkolenia dla szefów kuchni znajdą Państwo na stronie 6.

Szkolenia dla kierowników w gastronomii

203.	Menadżer gastronomii - efektywne zarządzanie sprzedażą i kosztami	32 h
204.	Menadżer gastronomii - efektywne zarządzanie marketingiem i wizerunkiem	32 h
205.	Menadżer gastronomii - efektywne zarządzanie personelem cz. I (rekrutacja, kierowanie, motywowanie i ocena pracy pracowników)	32 h
206.	Menadżer gastronomii - efektywne zarządzanie personelem cz. II (prowadzenie rozmów pracowniczych i zebrań)	16 h
207.	Menadżer gastronomii - efektywne zarządzanie personelem cz. III (budowanie zespołu, kierowanie pracą zespołu, rozwiązywanie sytuacji trudnych w zespole)	16 h
208.	Menadżer gastronomii - efektywne zarządzanie personelem cz. IV (uczenie i rozwijanie kompetencji pracowników - metody szkolenia on the job i coachingu)	16 h
209.	Menadżer gastronomii - zarządzanie jakością (wprowadzenie standardów pracy, procedur, standardów organizacji okolicznościowych, badanie poziomu jakości świadczonych usług, audyty wewnętrzne i zewnętrzne, etc.)	32 h
210.	Coachingowy styl zarządzania - jak budować zaangażowanie i rozwijać kompetencje pracowników?	24 h
211.	Inteligencja emocjonalna i asertywność menadżera - jak nie dać sobie wejść na głowę a jednocześnie wykorzystać w pełni potencjał pracowników?	16 h
212.	Od pracownika do kierownika - jak budować autorytet w zespole, w którym wcześniej było się pracownikiem?	16 h

213.	Jak przeciwdziałać kradzieży pracowniczej w gastronomii?	16 h
214.	Profesjonalne rozmowy handlowe z klientem indywidualnym i biznesowym, organizacja imprez okolicznościowych i innych eventów	16 h
215.	Negocjacje cen z klientami i dostawcami	32 h
216.	Zarządzanie przez cele w gastronomii	32 h
217.	Lean w gastronomii – 5 S i eliminacja marnotrawstwa , optymalizacja kosztów	40 h
218.	MS Office dla kierowników - Microsoft Word, Excel i Power Point w pigułce	40 h
219.	Język angielski w gastronomii	48 - 64 h
220.	Język niemiecki w gastronomii	48 - 64 h

Szkolenia dla kierowników w hotelarstwie (m.in.: kierownicy recepcji, służby pięter, kierownicy restauracji i dyrektorzy hotelu)

221.	Menadżer hotelu – efektywne zarządzanie sprzedażą i kosztami	32 h
222.	Menadżer hotelu - efektywne zarządzanie marketingiem i wizerunkiem	32 h
223.	Menadżer hotelu - opracowanie planu i strategii rozwoju hotelu	24 h
224.	Revenue Management w hotelarstwie – zarządzanie cenami – poziom podstawowy	16 h
225.	Revenue Management w hotelarstwie – zarządzanie cenami – poziom zaawansowany (wymagana bardzo dobra znajomość Microsoft Excel)	16 h
226.	Zarządzanie recepcją hotelową	16 h
227.	Zarządzanie restauracją hotelową	16 h
228.	Menadżer w hotelu - efektywne zarządzanie personelem cz. I (rekrutacja, kierowanie, motywowanie i ocena pracy pracowników)	32 h
229.	Menadżer w hotelu - efektywne zarządzanie personelem cz. II (prowadzenie rozmów pracowniczych i zebrań)	16 h
230.	Menadżer w hotelu - efektywne zarządzanie personelem cz. III (budowanie zespołu, kierowanie pracą zespołu, rozwiązywanie sytuacji trudnych w zespole)	16 h
231.	Menadżer w hotelu – efektywne zarządzanie personelem cz. IV (uczenie i rozwijanie kompetencji pracowników - metody szkolenia on the job i coachingu)	16 h
232.	Menadżer w hotelu – zarządzanie jakością (wprowadzenie standardów pracy, procedur, standardów organizacji eventów, badanie poziomu jakości świadczonych usług, audyty wewnętrzne i zewnętrzne, etc.)	32 h
233.	Coachingowy styl zarządzania – jak budować zaangażowanie i rozwijać kompetencje pracowników?	24 h
234.	Inteligencja emocjonalna i asertywność menadżera – jak nie dać sobie wejść na głowę a jednocześnie wykorzystać w pełni potencjał pracowników?	16 h
235.	Od pracownika do kierownika – jak budować autorytet w zespole, w którym wcześniej było się pracownikiem?	16 h
236.	Jak przeciwdziałać kradzieży pracowniczej w gastronomii i hotelarstwie?	16 h
237.	Profesjonalne rozmowy handlowe z klientem indywidualnym i biznesowym, organizacja imprez okolicznościowych i innych eventów	16 h
238.	Negocjacje cen z klientami i dostawcami	32 h
239.	Zarządzanie przez cele w gastronomii	32 h
240.	Lean w gastronomii – 5 S i eliminacja marnotrawstwa , optymalizacja kosztów	40 h
241.	MS Office dla kierowników - Microsoft Word, Excel i Power Point w pigułce	40 h
242.	Język angielski w hotelarstwie	48 - 64 h
243.	Język niemiecki w hotelarstwie	48 - 64 h