

SZKOLENIA DLA SZEFOW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

BC – CONSULTING / H&R SYSTEM – SEZON II 2023 / SEZON III 2023



SZKOLENIE CYKLICZNE DLA SZEFOW KUCHNI – 5 WAZNYCH BLOKÓW TEMATYCZNYCH DLA SZEFOW KUCHNI – SPOTKANIA CO MIESIĄC W WARSZAWIE – istnieje możliwość wyboru tylko niektórych ze szkoleń serii.

Temat NR 3 : PROFESJONALNY KUCHARZ - WIEDZA I ŚWIAT

Prowadzi: Manager Generalny / Szef Kuchni/ Dyrektor Hotelu 4*** : Maciej Rogowski – w branży HoReCa od 1990 roku Praktyk z doświadczeniem w pracy w Polsce i zagranicą.

Czas trwania: 1 dzień / 8 godzin (wymaga sprawdzenia dostępności terminów pod adresem biuro@hr-system.pl)

Warsztaty są prowadzone dla personelu w języku:



Rozpoczęcie zajęć: godzina 10.00, przerwa obiadowa godzina 14.00-14.30, zakończenie warsztatów godzina 18.00

Miejsce: ATLAS TOWER – 26 piętro – Golden Floor - Warszawa Aleje Jerozolimskie 123a – Sale wykładowe H&R System

ZAKRES

1. COMPANY STANDARD
2. JAK ZBUDOWAĆ SPRAWNĄ RESTAURACJĘ JAKO PRZEDSIĘBIORSTWO
3. MOJA FIRMA DOSTOSOWANA DO NORM EUROPEJSKICH.
4. SYSTEMY PORZĄDKOWANIA STANOWISK.
5. DELEGACJE ZADAŃ.
6. RAPORTOWANIE

Dzięki szkoleniu: Szef kuchni / Inwestor uporządkuje swoją firmę od działów pomocniczych po jej Zarząd i samego siebie. Zyska narzędzia do jasnego i prawidłowego przekazywania

zadań i otrzymywania przejrzystych raportów od podległych mu pracowników. Nauczy się właściwej komunikacji w przedsiębiorstwie.

Drugi dzień szkoleniowy:

1. Budowa struktury organizacyjnej stałej, sezonowej, eventowej ·
2. Tworzenie praktycznych zakresów obowiązków i check list w systemie zmiennym i stałym. ·
3. Rozliczanie poszczególnych wykonawców z delegowanych im zadań. ·
4. Motywowanie wykonawców. ·
5. Upomnienia i ostrzeżenia dla wykonawców.
6. Premie uznaniowe w oparciu o przyznany budżet. ·
7. Z jakiej terminologii korzystamy w naszym profilu restauracyjnym a z jakiej nie. ·
8. Jak opracować własną strukturę organizacyjną (delegowanie i raportowanie) ·
9. Uwzględnienie dodatkowych zadań dla zastępców (nieobecność).
10. Planowanie przerw urlopowych, świątecznych i działania przy czasowo nieobsadzonych stanowiskach (sezonowość). ·
11. Grafiki, kontrola czasu pracy, planowanie .
12. Test z wiedzy.
13. Podsumowanie z testu i dyskusja

OPCJE ORGANIZACYJNE

Podczas każdego dnia szkoleniowego przewidziana jest o godzinie 14.00 przerwa obiadowa przygotowana przez organizatorów – pełen obiad wliczony jest w koszt szkolenia.

Podczas szkolenia dostępne są przez cały czas: świeżo mielona, parzona kawa, herbata , ciastka, świeże owoce, sałatki owocowe, jogurty etc

Koszt jednodniowego szkolenia wynosi 899 złotych / osobę.

Szkolenia opłacane są z góry przy zamówieniu.

Dostępność miejsc i terminów należy sprawdzić pod adresem biuro@hr-system.pl W przypadku wyboru tylko jednego bloku tematycznego (1 dzień) cena za 1 dzień wynosi 899 zł Netto

Każdy dzień szkoleniowy kończy się testem z wiedzy oraz wręczeniem certyfikatów ukończenia kursu.

Zapraszamy na nasze strony:

<https://hr-system.pl>

www.berio.com.pl



www.berio.com.pl

biuro@berio.us