

## 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 5 : KOMUNIKACJA W PRZEDSIĘBIORSTWIE GASTRONOMICZNYM**

**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](mailto: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 – BUDOWA KOMUNIKACJI PRZEZ SZEFA KUCHNI I ZALEŻNOŚCI STANOWISKOWEJ NA KUCHNI
2. SZEFA KUCHNI – MANAGEREM DZIAŁU, NAUCZYCIEM, TWÓRCĄ SYSTEMU PRACY
3. WDROŻENIE SYSTEMU FUNKCJONOWANIA I PRZEBYWANIA PRACOWNIKÓW KUCHNI

**Dzięki szkoleniu:** Uporządkujesz funkcjonowanie całego departamentu. Wyliminujesz wszystkie dotychczasowe słabe punkty mające negatywny wpływ na atmosferę w pracy. Jasno określisz zasady obowiązujące tu i teraz w tym przedsiębiorstwie. Unikniesz zbędnych dyskusji z osobami chcącymi wprowadzać własne, indywidualne rozwiązania w swojej pracy i

pracy kolegów. Staniesz się profesjonalnym managerem działu. Jasno określisz hierarchię w departamencie.

#### PROGRAM SZKOLENIA

##### **Piąty dzień szkoleniowy:**

1. Określenie komunikacji w departamencie kuchni w oparciu o zbudowaną strukturę organizacyjną ·
2. Transparentny system przepływu informacji. ·
3. Skracanie dróg przepływu informacji. ·
4. Całkowite wykluczenie z dziennego cyklu produkcyjnego osób przebywających na „grafikowych” dniach wolnych („Żelazne zasady”) -komunikacja pomiędzy zmianami, sposoby przekazywania informacji, narzędzia - nośniki. ·
5. Redagowanie dziennych check-list stanowiskowych (wg indywidualnych możliwości departamentu) ·
6. Ostrzeżenia stanowiskowe (Warning) – zasady wręczania ostrzeżeń wykonawcom – podstawy, zarządzenia (Regulamin firmy) – werbalnie czy pisemnie? ·
7. Regulamin firmy jako podstawa do sprawnego funkcjonowania w departamencie kuchni. ·
8. Omówienie istniejącego regulaminu, reedycja dokumentu, zmiany, dostosowanie. ·
9. Reprezentowanie firmy i właścicieli przed ekipą pracowniczą oraz na zewnątrz firmy.
10. Zakres kontaktowania się z Gośćmi. (Indywidualnie zgodnie z profilem obiektu - CS) ·
11. Sposób prowadzenia rekrutacji pracowników do departamentu kuchni. ·
12. Granice w zażyłościach z podległymi pracownikami · Spis „Żelaznych zasad” naszej firmy – dostosowanie indywidualne. 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](mailto: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](http://www.berio.com.pl)

