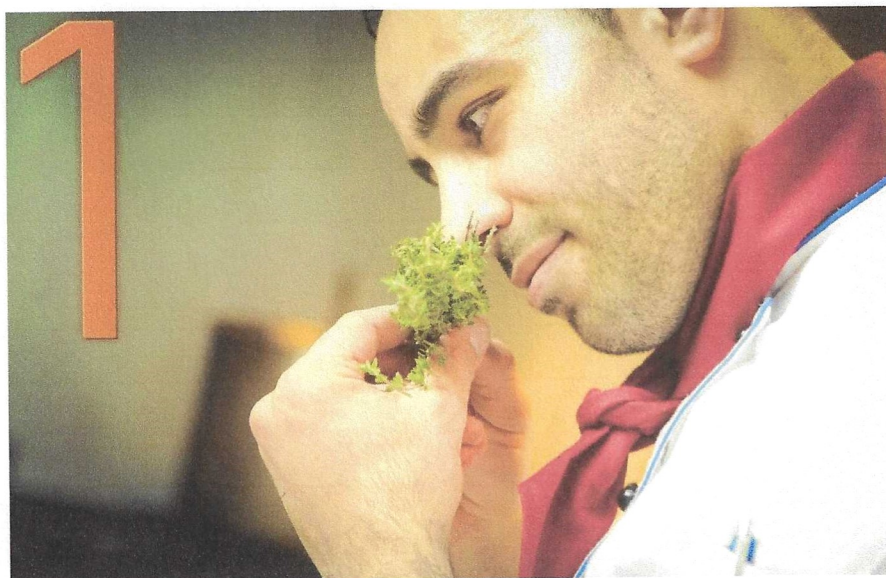


SZKOLENIA DLA SZEFOW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

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

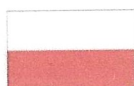


SZKOLENIE CYKLICZNE DLA SZEFOW KUCHNI – 5 WAZNYCH BLOKÓW TEMATYCZNYCH DLA SZEFOW KUCHNI – SPOTKANIA CO MIESIĄC W WARSZAWIE – istnieje możliwość wyboru tylko niektórych ze szkoleń serii.

Temat NR 1 : BUDOWA ZESPOŁU KUCHNI W NOWOCZESNEJ RESTAURACJI

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

- BUDOWA AUTORYTETU.
- NIE TYLKO SZEFA KUCHNI, ALE MANAGER.
- MÓJ TEAM – MOI LUDZIE.
- ZAUFANIE I WSPÓŁPRACA SYSTEMY PRAWIDŁOWEJ KOMUNIKACJI MANAGERSKIEJ WEWNĄTRZ TEAMU

Dzięki szkoleniu: Szef kuchni nauczy siebie i swoich podwładnych właściwej, wzajemnej współpracy. Dowie się jak uporządkować system pracy w kuchni i usprawnić swój biznes. Pozna wstępne zasady wzajemnej komunikacji pomiędzy członkami grupy kucharskiej i pomocniczej.

Pierwszy dzień szkoleniowy

1. Kim jestem?
2. Już nie kucharz a manager działu. ·
3. Budowa autorytetu.
4. Określenie wstępnej struktury organizacyjnej departamentu. ·
5. Mój team – moi ludzie; charakterystyka, sposoby komunikacji. Nowi członkowie grupy versus „stara gwardia”. ·
6. Błędy komunikacyjne, faworyzowanie niektórych współpracowników, wymagania, delegacja zadań. · Wzajemne zaufanie.
7. Niwelowanie sytuacji kryzysowych. ·
8. Budowa indywidualnego systemu zarządzania. ·
9. Komunikacja z frontem restauracyjnym i właścicielem / inwestorem.
10. Transparentne wskazanie swojego zastępcy i przygotowanie go do zadań
11. Zakresy głównych obowiązków Szefa kuchni i Sous Chefa / kucharza zmianowego – różnice w odpowiedzialności, podział obowiązków pod względem doświadczenia zawodowego i umiejętności indywidualnych.
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



SZKOLENIA DLA SZEFÓW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

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



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

Temat NR 2 : PRAWIDŁOLWA STRUKTURA ORGANIZACYJNA NA KUCHNI

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.

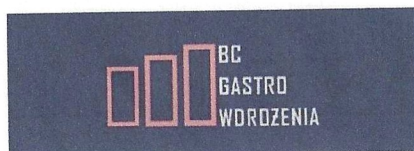
Dostępność miejsc i terminów należy sprawdzić pod adresem biuro@hr-system.pl W przypadku wyboru tylko jednego bloku tematycznego (1 dzień) cena za 1 dzień wynosi 899 zł Netto

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



H&R
system
hotele i restauracje

www.berio.com.pl

biuro@berio.us

SZKOLENIA DLA SZEFÓW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

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

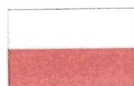


SZKOLENIE CYKLICZNE DLA SZEFÓW KUCHNI – 5 WAZNYCH BLOKÓW TEMATYCZNYCH DLA SZEFÓW KUCHNI – SPOTKANIA CO MIESIĄC W WARSZAWIE – istnieje możliwość wyboru tylko niektórych ze szkoleń serii.

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.

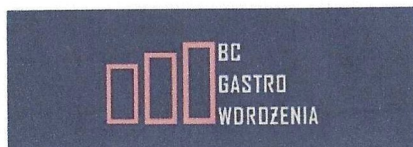
Dostępność miejsc i terminów należy sprawdzić pod adresem biuro@hr-system.pl W przypadku wyboru tylko jednego bloku tematycznego (1 dzień) cena za 1 dzień wynosi 899 zł Netto

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

SZKOLENIA DLA SZEFÓW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

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



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

Temat NR 4 : ŚWIADOMY SZEF KUCHNI - BUDOWA OFERTY RESTAURACJI

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 – BUDOWA MENU RESTAURACJI ZGODNA Z ZAŁOŻENIAMI PROFILU I FINANSOWYM BIZNES PLANEM.
2. SZEF KUCHNI – KREATOR, OBSERWATOR, BIZNESMEN TRZYMAJĄCY RĘKĘ NA PULSIE.
3. OBSERWACJA OTOCZENIA, POPYTU, OFERT KONKURENCJI.

Dzięki szkoleniu: Szef kuchni / Inwestor zacznie budować menu i ofertę restauracji w taki sposób, aby nie magazynować zbędnych produktów mroząc przez to własne środki finansowe w zbędnym towarze. Dowie się jak utrzymać stałych Gości restauracji przy kolejnych zmianach oferty lokalu i ile czasu potrzeba od stworzenia oferty, wprowadzenia jej i do

faktycznego zainteresowania się nią przez potencjalnych Gości. Stanie się Szeffem kuchni otwartym na kreacje, zmiany i ucieknienie od nużącej sztamperki ofertowej i stagnacji. Zwróci uwagę na ponoszone przez firmę koszty własnych pomysłów i zadba od strony kuchni o to aby firma zaczęła na jego pomysłach zarabiać.

PROGRAM SZKOLENIA

Czwarty dzień szkoleniowy:

1. Rodzaje menu w naszej restauracji. (zgodne z profilem) ·
2. Jak są założenia przy budowie menu – 3 etapowego. ·
3. Jak układamy kartę pod względem naszego profilu restauracyjnego i oczekiwań stałych odbiorców. ·
4. Co nazywamy „stockiem towarowym” i jak z niego korzystamy.
5. Crossing towarowy i jego tajemnice. ·
6. Jakich produktów unikamy pod względem nieprzewidzianych kosztów dodatkowych (waste).
7. Kontrola towarowa, limity, stany minimalne. ·
8. Systemy przechowywania. Systemy zamówień towarowych. ·
9. Wewnętrzny system obrotu towarowego, przeniesienia, obciążenia innych działów. ·
10. Podstawowa kontrola bieżącego Food Cost za pośrednictwem prostych, podręcznych kalkulatorów FC. ·
11. Częstotliwość kontroli FC, na co zwracać uwagę. ·
12. Niewidoczne zagrożenia generujące duże koszty produkcji.
13. Test z wiedzy. 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.

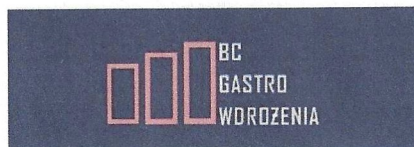
Dostępność miejsc i terminów należy sprawdzić pod adresem biuro@hr-system.pl W przypadku wyboru tylko jednego bloku tematycznego (1 dzień) cena za 1 dzień wynosi 899 zł Netto

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



H&R
system
hotele i restauracje

SZKOLENIA DLA SZEFOW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

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



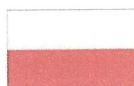
SZKOLENIE CYKLICZNE DLA SZEFOW KUCHNI – 5 WAZNYCH BLOKÓW TEMATYCZNYCH DLA SZEFOW KUCHNI – SPOTKANIA CO MIESIĄC W WARSZAWIE – istnieje możliwość wyboru tylko niektórych ze szkoleń serii.

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)

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 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



H&R
system
Hotele i restauracje