

SZKOLENIA DLA SZEFOW KUCHNI – „ZŁOTA PIĄTKA”

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



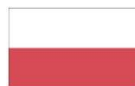
SZKOLENIE CYKLICZNE DLA SZEFOW KUCHNI – 5 WAZNYCH BLOKÓW TEMATYCZNYCH DLA SZEFOW KUCHNI – SPOTKANIA CO MIESIĄC W WARSZAWIE – istnieje możliwość wyboru tylko niektórych ze szkoleń serii.

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 SZEFE 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

