



**HOTELE PLUS**

# SZKOLENIA





# HOTELE PLUS

## CO NAS WYRÓŻNIA?

SZKOLENIA PROWADZĄ  
EKSPERCI Z BRANŻY HOTELARSTWA, GASTRONOMII I SPA  
- sprawdź naszych szkoleniowców – [KLIK!](#)

TYLKO PRAKTYCZNE I MERYTORYCZNE SZKOLENIA;

70 OBIEKTÓW, Z KTÓRYMI NA CO DZIEŃ WSPÓŁPRACUJEMY;

1600 PRZESZKOLONÝCH OSÓB W 2018r.  
(BLISKO 4000 W 3 OSTATNICH LATACH);

ZADOWOLENIE I SATYSFAKCJA UCZESTNIKÓW – NASZE SZKOLENIA  
POLECA PONAD 100 HOTELI;

POSIADAMY PRESTIŻOWY CERTYFIKAT JAKOŚCI USŁUG  
SZKOLENIOWYCH





HOTELE PLUS

# PRZYKŁADOWA TEMATYKA SZKOLEŃ



## KADRA ZARZĄDZAJĄCA

1. Akademia managera hotelu;
2. Aktywna i efektywna sprzedaż;
3. Budowanie marki i wizerunku;
4. Imprezy gastronomiczne a rozporządzenie w zakresie ochrony danych osobowych RODO;
5. Komunikacja i autoprezentacja;
6. Komunikacja w organizacji, czyli jak usprawnić przepływ informacji;
7. Jak zostać idealnym szefem - rekrutacja i zarządzanie pracownikami;
8. Manager hotelu SPA;
9. Neuroprzywództwo – rozwój potencjału, motywacja
10. i zaangażowanie pracowników;
11. Oceny okresowe w oparciu o modele kompetencji;
12. Ochrona danych osobowych w branży Horeca – RODO;
13. Profesjonalny manager obiektu hotelowego;
14. Rachunkowość zarządcza;
15. Rentowna gastronomia;
16. Rentowne SPA;
17. Realizacja procedur operacyjnych;
18. SPA REVENUE MANAGEMENT- w jaki sposób nowe techniki SPA REVENUE MANAGEMENT zmienią kosztowny dział hotelu
19. w przychodowy biznes?
20. Systemy premiowe oraz jak motywować pracowników;
21. Zarządzający Manager SPA- sztuka delegowania i motywowania zespołu do osiągnięcia wspólnych celów sprzedażowych;
22. ZORGANIZOWANY MANAGER SPA Zarządzanie sobą i personelem w czasie oraz organizacja pracy i przydatne procedury SPA;
23. Zarządzanie personelem – motywowanie i premiowanie;
24. Zarządzanie personelem w gastronomii;
25. Zarządzanie projektem;
26. Zarządzanie zasobami ludzkimi – coaching i mentoring;

## DZIAŁ SPRZEDAŻY | MARKETING

1. Aktywna i efektywna sprzedaż;
2. Analityka marketingowa;
3. Analityka marketingowa on-line;
4. Content Marketing, Marketing on-line;
5. Dział MICE - Jak sprzedawać imprezy i szkolenia;
6. Efektywne pakietowanie usług hotelowych;
7. E-mail marketing;
8. Fundamenty sprzedaży prowadzące do sukcesu;
9. Gospodarka magazynowa przy zabiegach kosmetycznych i SPA
10. Komunikacja w sprzedaży;
11. Jak skutecznie sprzedać swój produkt;
12. Manager SPA PROFESSIONALS;
13. Marketing usług gastronomicznych w hotelu;
14. Marketing SPA;
15. Metody promocji i sprzedaży, Social Media w branży;
16. Negocjacje i renegotjacje – czyli jak pracować z klientem długofalowo i na satysfakcjonujących warunkach;
17. Obsługa extranetów, silników rezerwacyjnych na stronach hotelowych oraz channel managera;
18. Profesjonalna obsługa i skuteczna sprzedaż usług i produktów SPA;
19. Prowadzenie kampanii ad words;
20. Revenue Management a rachunkowość zarządcza;
21. Revenue Management;
22. SEO i Pozycjonowanie strony hotelu
23. Skuteczne działanie w mediach społecznościowych;
24. Skuteczne pozyskiwanie nowych kontaktów (od leada do finalizacji, techniki cross-, up- i over-sellingu);
25. Skuteczna sprzedaż;
26. Skuteczna sprzedaż usług hotelowych;
27. SPA Revenue Management;
28. Sprzedaż usług – SPA;
29. Tworzenie i organizacja oferty turystycznej,
30. pakietowej i biznesowej;
31. Warsztat sprzedawcy – 5 x W i techniki sprzedaży;
32. Zarządzanie sprzedażą w sieci (OTA,GDS, Alotmenty);
33. Zespół. Jak zbudować zaufanie w swoim zespole.

## BARMANI | KELNERZY

1. Kiper Herbat;
2. Profesjonalny barista z elementami latte art.;
3. Basic sommelier – o winie prawie wszystko, a nawet więcej;
4. Profesjonalny kelner w restauracji a'la carte – warsztaty kelnerskie;
5. Szkolenie kelnerskie – z pasji do zawodu – szkolenie z elementami basic sommelier i basic barista;
6. Szkolenie barmańskie 4 D (Short, Long, Soft, Divers);
7. Szkolenie – Flair free style;
8. Szkolenie – Slim i fit drinks;
9. Nowoczesny bar – drinki molekularne;
10. Doskonalenie technik profesjonalnej obsługi wraz ze światowymi standardami wspartymi technikami up i cross w serwisie kelnerskim;

## RECEPCJA | HOUSEKEEPING

1. Obsługa extranetów, silników rezerwacyjnych na stronach hotelowych oraz channel managera;
2. Obsługa systemu operacyjnego hotelowego i gastronomicznego dla recepcji oraz zarządzanie CRM;
3. Profesjonalny recepcjonista – ambasador i wizytówka hotelu;
4. Praca zespołowa w dziale recepcji i komunikacja wewnętrzna;
5. Revenue Management;
6. Profesjonalna pokojowa – warsztaty praktyczne;
7. Savoir vivre pokojowej, a trudne sytuacje w hotelu;
8. Skuteczna sprzedaż – standard rozmowy telefonicznej i techniki sprzedaży up i cross selling;
9. Systemy sprzedaży na portalach OTA i Channel Manager;
10. Zastosowanie procedur operacyjnych i zakresów zadań przy obsłudze gościa hotelowego i restauracyjnego w obiektach turystycznych i sezonowych;



# SZEFOWIE KUCHNI | KUCHARZE

## POMOC KUCHENNA

1. Akademia managera gastronomii i szefa kuchni;
2. Bufety, kreacje finger food oraz ekspozycja bufetów w 3d;
3. Dania imprez okolicznościowych;
4. Dania z wołowiny, steki i dodatki;
5. Sztuka grillowania mięs, dodatków oraz kompozycja na talerzu razem z domowymi sosami;
6. Dekorowanie potraw, ozdabianie dań oraz tworzenie i wykorzystanie elementów dekoracyjnych;
7. Desery i deserki (mono desery, deser talerzowy, ciasta i torty);
8. Efektywne wykorzystanie nowych urządzeń i technologii kuchennej;
9. Gospodarka magazynowa – prowadzenie, rozliczanie, inwentaryzacja i analiza rentowności;
10. Kuchnia Europejska i kuchnie świata (Hiszpańska, Francuska, Nordyjska);
11. Komfort food oraz kuchnia Fusion, czyli nowoczesne trendy kuchenne w wybitnym wydaniu;
12. Kuchnia wegańska i wegetariańska;
13. Organizacja i motywacja pracy oraz zarządzanie pracownikami w dziale kuchni;
14. Ryby, owoce morza oraz idealne dodatki i elementy dekoracyjne;
15. Sałatki wegetariańskie, wegańskie, mięsne, rybne oraz tworzenie sosów i ich wykorzystanie;
16. Sushi;
17. Dania 5 składnikowe i jedno garnczkowe;
18. Burgery, dodatki do burgerów, sosy i bułki domowe
19. Kuchnia Włoska / śródziemnomorska, makarony, risotto, owoce morza oraz dania główne;
20. Pizza i dodatki, domowe wypieki pieczywa, sosy do pizzy;
21. Kuchnia Sous-Vide, gotowanie w próżni i prasteryzacja;
22. Kuchnia Bieszczadzka / kuchnia góralska;

## PRZYKŁADOWA TEMATYKA SZKOLEŃ

23. Przystawki a'la carte i zupy, dekoracja i kompozycja dań, kuchnia zimna;
24. Obsługa systemu sprzedażowego POS dla kucharzy i kelnerów;
25. Tworzenie Receptur i ofert gastronomicznych: jak stworzyć ofertę, obliczenia food-cost-u;
26. Nowa Karta Menu, produkty regionalne, sezonowość produktów;
27. Kuchnia polska i staropolska oraz dziczyzna i ryby słodko wodne;
28. Kuchnia Azjatycka: przystawki, makarony i dania główne;
29. Śniadanie jako pierwszy najważniejszy posiłek w hotelu;
30. Nowoczesne Trendy i umiejętne wykorzystanie pieca konwekcyjno – parowego w komponowaniu dań w Stylu Fushion;

## METODYKA SZKOLENIA

Szkolenie warsztatowe prowadzone w formie interaktywnej z wykorzystaniem następujących narzędzi komunikacji:

- ✓ wykład,
- ✓ dyskusja moderowana,
- ✓ ćwiczenia warsztatowe,
- ✓ prezentacja studiów przypadku,
- ✓ sesje pytań i odpowiedzi.



## NASZE SZKOLENIA REKOMENDUJĄ

Hotel Pałac Sulisław \*\*\*\*\*

Hotel Heron \*\*\*\*\*

Hotel Manor House \*\*\*\*\*

Hotel Europa Starachowice \*\*\*\*\*

Hotel Witek Kraków \*\*\*\*\*

Hotel Solar Spa Szczawnica \*\*\*\*\*

Hotel Uniejów \*\*\*\*\*

Dwór Dwikozy \*\*\*

Hotel Logos Kraków \*\*\*

Hotel Galicja Wieliczka \*\*\*

Hotel Artis Loft \*\*\*

Hotel Karino SPA Polańczyk \*\*\*

Hotel Liburnia Cieszyn \*\*\*

Hotel Vestina Wisła \*\*\*

Hotel Śląsk Wrocław \*\*\*

Hotel Agit Lublin \*\*\*

Villa Spa Scaliano Kudowa Zdrój

Folwark Cyziówka

Kraków Sky

Olandia

## NASZE SZKOLENIA REKOMENDUJĄ

*„Pełne zaangażowanie, indywidualne podejście do Klienta zaowocowało dobrym dopasowaniem sposobu prowadzenia zajęć oraz treści poruszanych zagadnień do potrzeb grupy. „*

*„Solidność i profesjonalizm, a także szybka organizacja szkoleń (...).”*

**Marek Jeremołowicz, Hotel Srebrna Góra**

*„Firma Hotele Plus przeprowadziła dla naszych pracowników cykl dziesięciu szkoleń. Szkolenia zostały przygotowane w profesjonalny sposób i spełniły nasze oczekiwania.*

*Pozytywnie zaskoczyło nas olbrzymie zaangażowanie trenerów i dostosowanie szkoleń do naszej specyfiki i potrzeb.*

*Wyrażam pełne zadowolenie ze współpracy i rekomenduję firmę Hotele Plus (...).”*

**Marcin Olszewski, Czarna Góra Apartamenty, Hotel Morawa**

*„Szkolenie zamknięte zostało w pełni dostosowane do naszych potrzeb.*

*Profesjonalne podejście trenera, fachowo przygotowane materiały oraz zajęcia praktyczne.*

*Rekomenduję (...).”*

**Wiesława Witkowska, Glamour House**

## NASZE SZKOLENIA REKOMENDUJĄ

*„Praktyczność poruszanych aspektów połączonych z umiejętnie przekazywaną olbrzymią wiedzą trenera dała wymierne efekty udziału w szkoleniu.*

*Hotele Plus polecamy każdemu kto szuka najwyższej jakości szkoleń w zakresie HORECA (...).”*

**Andrzej Witek, Hotel Witek**

*„Praktyczność i bezpośrednia przydatność.*

*Zdecydowanie szkolenia tej firmy wyróżniają się na rynku (...).”*

**Tomasz Rybaczek, Artis Loft**

*„Wszystkie szkolenia prowadzili wysokiej jakości trenerzy – praktycy.*

*Nasi pracownicy nabyli nowe kompetencje i umiejętności, które efektywnie wykorzystują w pracy (...).”*

**Dwór Dwikozy**



**HOTELE PLUS**

**SKONATKTUJ SIĘ Z NAMI**

[www.hoteleplus.pl](http://www.hoteleplus.pl)

KONTAKT

e-mail: [szkolenia@hoteleplus.pl](mailto:szkolenia@hoteleplus.pl)

tel: (+48) 661 545 557