



SZKOLENIA

CO NAS WYRÓŻNIA?

- SZKOLENIA PROWADZĄ EKSPERCI Z BRANŻY **HOTELARSTWA, GASTRONOMII I MARKETINGU** TYLKO PRAKTYCZNE I MERYTORYCZNE SZKOLENIA
- **100 OBIEKTÓW**, Z KTÓRYMI NA CO DZIEŃ WSPÓŁPRACUJEMY
- PONAD **1500** PRZESZKOLONYCH OSÓB W 2022 ROKU (PONAD **10 000** W 5 OSTATNICH LATACH)
- **ZADOWOLENIE I SATYSFAKCJA** UCZESTNIKÓW – NASZE SZKOLENIA POLECA PONAD 100 HOTELI
- POSIADAMY PRESTIŻOWY **CERTYFIKAT JAKOŚCI** USŁUG SZKOLENIOWYCH ORAZ CERTYFIKAT MSUES



HOTELE PLUS

SPIIS TREŚCI

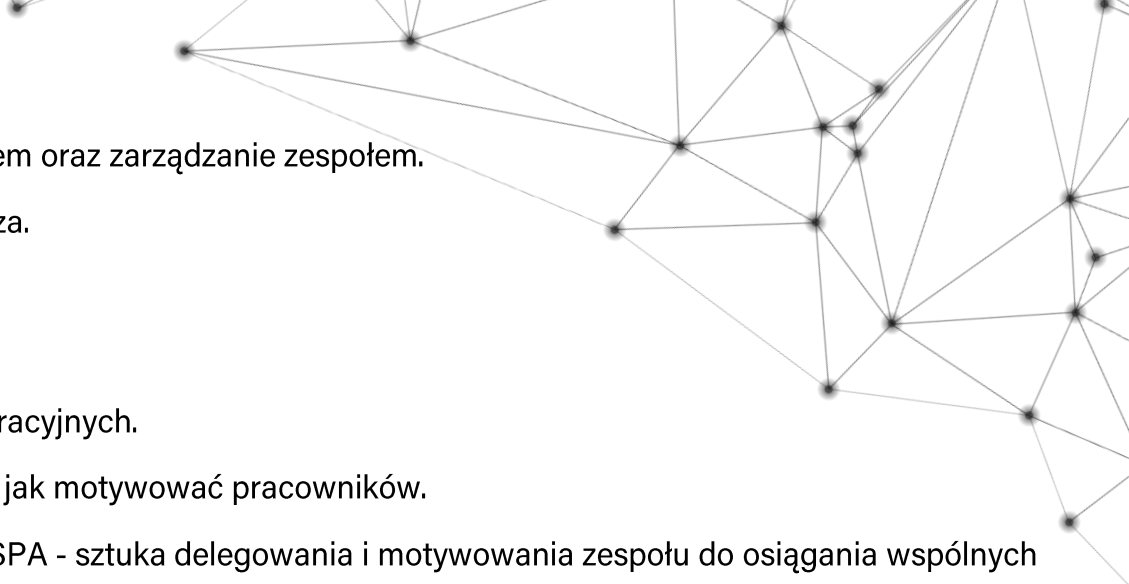
KLIKNIĘCIE NA POSZCZEGÓLNAŲ KATEGORIĘ PRZENIESIE AUTOMATYCZNIE NA WYBRANĄ STRONĘ

KADRA ZARZĄDZAJĄCA.....	3
DZIAŁ SPRZEDAŻY	5
MARKETING.....	5
BARMANI/KELNERZY	7
RECEPCJA	8
HOUSEKEEPING.....	8
SZEFOWIE KUCHNI.....	9
KUCHARZE	9
POMOCE KUCHENNE	9
METODYKA SZKOLENIA	12
REKOMENDUJĄ NAS	13
KONTAKT	15

KADRA ZARZĄDZAJĄCA



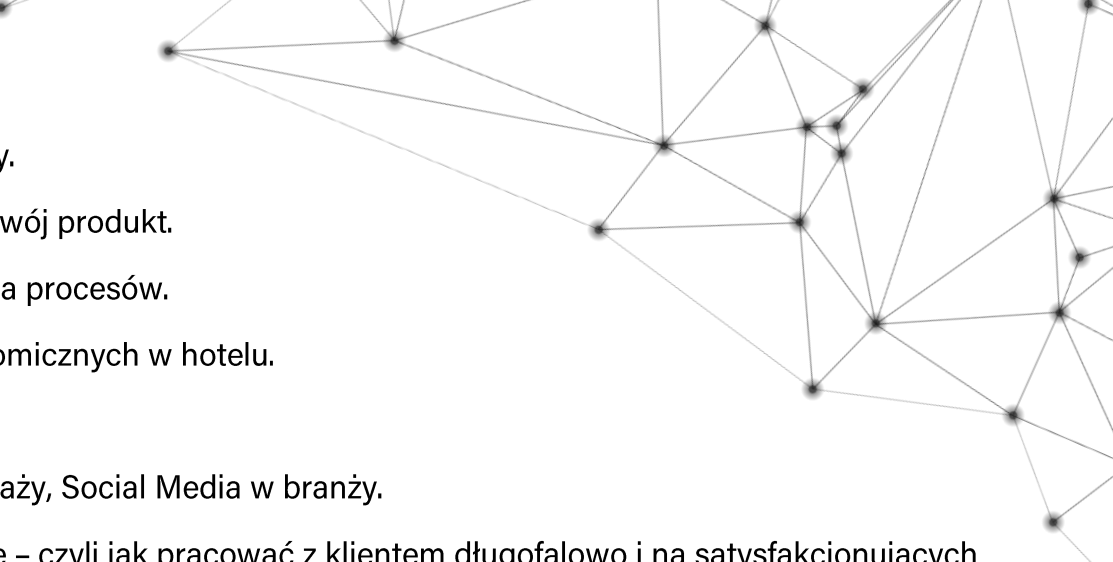
1. Akademia profesjonalnego menedżera hotelu.
2. Akademia menedżera gastronomii i szefa kuchni –zarządzanie gastronomią.
3. Zarządzanie sprzedażą.
4. Budowanie marki i wizerunku.
5. Controlling operacyjny i strategiczny.
6. Komunikacja i autoprezentacja.
7. Komunikacja w organizacji, czyli jak usprawnić przepływ informacji.
8. Jak zostać idealnym szefem -rekrutacja i zarządzanie pracownikami.
9. Manager hotelu SPA.
10. Neuroprzywództwo – rozwój potencjału, motywacja i zaangażowanie pracowników.
11. Oceny okresowe w oparciu o modele kompetencji.
12. Ochrona danych osobowych w branży Horeca – RODO.

- 
13. Radzenie sobie ze stresem oraz zarządzanie zespołem.
 14. Rachunkowość zarządcza.
 15. Rentowna gastronomia.
 16. Rentowne SPA.
 17. Realizacja procedur operacyjnych.
 18. Systemy premiowe oraz jak motywować pracowników.
 19. Zarządzający Manager SPA - sztuka delegowania i motywowania zespołu do osiągnięcia wspólnych celów sprzedażowych.
 20. Zorganizowany manager spa. Zarządzanie sobą i personelem w czasie oraz organizacja pracy i przydatne procedury SPA.
 21. Zarządzanie personelem – motywowanie i premiowanie.
 22. Zarządzanie personelem w gastronomii.
 23. Zarządzanie projektem.
 24. Zarządzanie zasobami ludzkimi –coaching i mentoring.
 25. Program Excel jako narzędzie do zarządzania danymi.

DZIAŁ SPRZEDAŻY MARKETING



1. Analityka marketingowa on-line.
2. Aktywna i efektywna sprzedaż.
3. Analityka marketingowa.
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. Nowe technologie.

- 
10. Komunikacja w sprzedaży.
 11. Jak skutecznie sprzedać swój produkt.
 12. Cyfryzacja i automatyzacja procesów.
 13. Marketing usług gastronomicznych w hotelu.
 14. Marketing SPA.
 15. Metody promocji i sprzedaży, Social Media w branży.
 16. Negocjacje i renegocjacje – 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 AdWords.
 20. Revenue Management a rachunkowość zarządcza.
 21. Revenue Management.
 22. Zarządzanie w MICE.
 23. Skuteczne działanie w mediach społecznościowych.
 24. Skuteczne pozyskiwanie nowych kontaktów (od leada do finalizacji, techniki cross, up i over sellingu).
 25. Warsztaty – jak dobrze robić zdjęcia, filmy i grafikę dla potrzeb hotelu i restauracji.
 26. Skuteczna sprzedaż usług hotelowych.
 27. Sprzedaż usług – SPA.
 28. Tworzenie i organizacja oferty turystycznej pakietowej i biznesowej.
 29. Warsztat sprzedawcy – 5 x W i techniki sprzedaży.
 30. Zarządzanie sprzedażą w sieci (OTA, GDS, Alotmenty).
 31. Jak zbudować efektywną stronę internetową hotelu.
 32. Canva - tworzenie grafik w social media.
 33. Warsztaty fotograficzne z Twoim telefonem.
 34. Warsztaty wideo z Twoim telefonem.

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 freestyle.
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.
11. Baristyczne - Latte art..
12. Drinki i coctaille.
13. Szkolenie barmańskie – bar molekularny.
14. Kelner barman – techniki pracy za barem i w restauracji a'la carte.

RECEPCJA

HOUSEKEEPING



1. Profesjonalna obsługa recepcyjna wraz z technikami sugestywnej sprzedaży cross i up-sellingowej.
2. Obsługa extranetów, silników rezerwacyjnych na stronach hotelowych oraz channel managera.
3. Obsługa systemu operacyjnego hotelowego i gastronomicznego dla recepcji oraz zarządzanie CRM.
4. Profesjonalny recepcjonista – ambasador i wizytówka hotelu.
5. Praca zespołowa w dziale recepcji i komunikacja wewnętrzna.
6. Revenue Management.
7. Profesjonalna pokojowa – warsztaty praktyczne.
8. Savoir vivre pokojowej, a trudne sytuacje w hotelu.
9. Skuteczna sprzedaż – standard rozmowy telefonicznej i techniki sprzedaży up i cross selling.
10. Systemy sprzedaży na portalach OTA i Channel Manager.
11. Zastosowanie procedur operacyjnych i zakresów zadań przy obsłudze gościa hotelowego i restauracyjnego w obiektach turystycznych i sezonowych.
12. Dział HSK a Recepcja Hotelu - współpraca zespołowa w oparciu o stosowanie procedur stanowiskowych w komunikacji recepcja i pokojowe.
13. Skuteczna sprzedaż, asertywność i komunikacja z trudnym klientem.

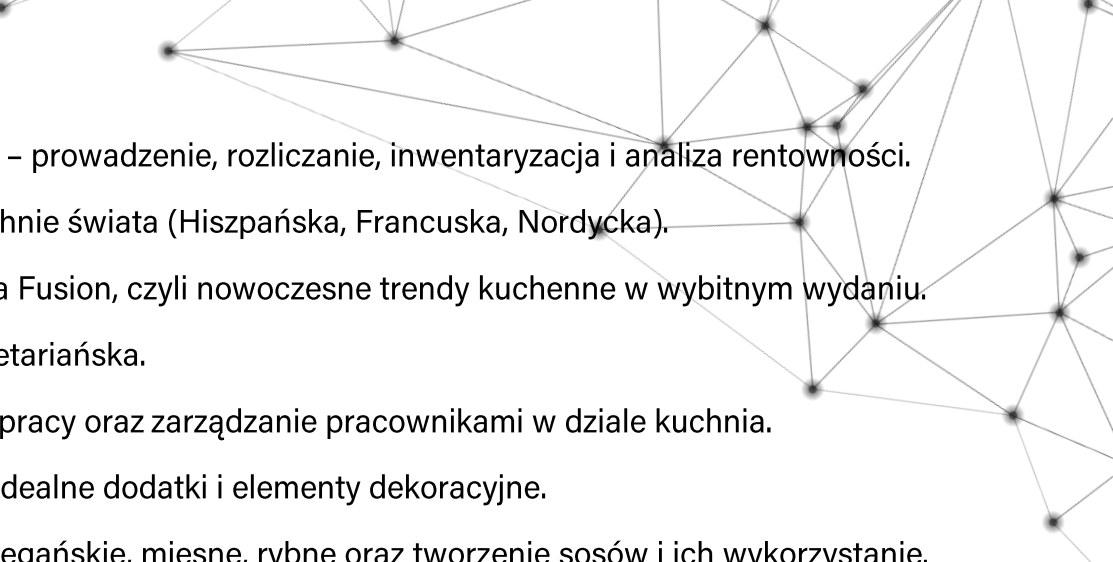
SZEFOWIE KUCHNI

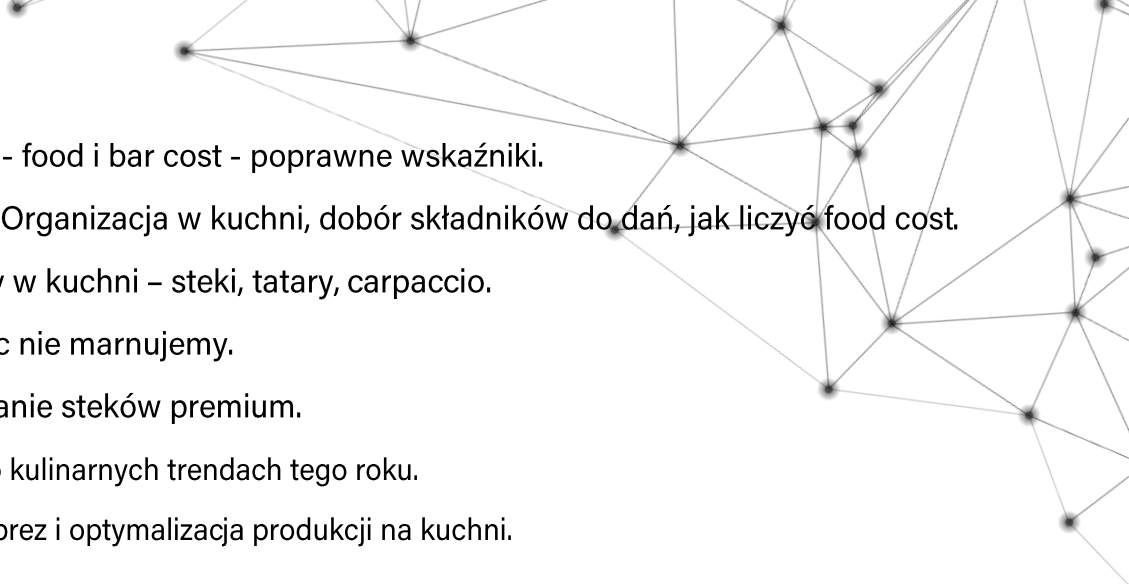
KUCHARZE

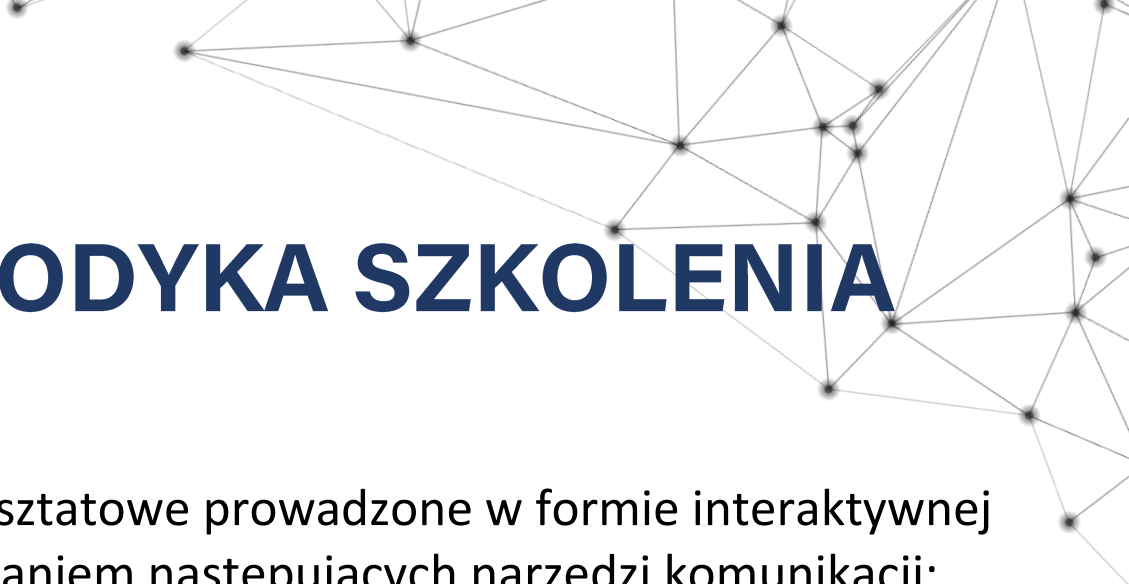
POMOCE KUCHENNE



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, Nordycka).
 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 garnckowe.
 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 pasteryzacja.
 22. Kuchnia Bieszczadzka/kuchnia góralska.
 23. Przystawki a'la carte i zupy, dekoracja i kompozycja dań, kuchnia zimna.
 24. Obsługa systemu sprzedażowego POS dla kucharzy i kelnerów.
 25. Obsługa systemu gastronomicznego dla kuchni.
 26. Tworzenie receptur i ofert gastronomicznych: jak stworzyć ofertę, obliczenia food cost-u.
 27. Nowa Karta Menu, produkty regionalne, sezonowość produktów.
 28. Kuchnia polska i staropolska oraz dziczyzna i ryby słodko wodne.
 29. Kuchnia Azjatycka: przystawki, makarony i dania główne.
 30. Śniadanie jako pierwszy najważniejszy posiłek w hotelu.
 31. Nowoczesne trendy i umiejętne wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego w komponowaniu dań w stylu Fushion.
 32. Burgery i dania z wołowiny - grill i barbecue.
 33. Sezonowe dania z ryby i owoców morza - dania z grilla, woka i patelni.
 34. Kuchnia Staropolska w wydaniu Fusion.
 35. Burgery w karcie menu restauracji oraz nowoczesne kompozycje dań - 5 składników na talerzu.
 36. Pizza - smaki Italii.
 37. Kuchnia Sous Vide.

- 
38. Rentowna gastronomia - food i bar cost - poprawne wskaźniki.
 39. Jak utrzymać food cost. Organizacja w kuchni, dobór składników do dań, jak liczyć food cost.
 40. Zastosowanie wołowiny w kuchni – steki, tatary, carpaccio.
 41. Kuchnia zero waste – nic nie marnujemy.
 42. Przygotowanie i podawanie steków premium.
 43. Menu przyszłości oparte o kulinarnych trendach tego roku.
 44. Efektywne planowania imprez i optymalizacja produkcji na kuchni.



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

REKOMENDUJĄ NAS



MÓWIĄ O NAS

„Szkolenia wykonywane na bardzo wysokim poziomie. Duża dawka wiedzy, super podejście do kursantów i profesjonalizm! Polecam! (...)”

- Anna Lenik, Dwór Wapowce

„Pod względem merytorycznym, szkolenia na bardzo wysokim poziomie. Interesujące treści, jasny przekaz i miła atmosfera. Trenerzy Pan Paweł Iskrzycki i Szczepan Piechota rzetelnie i bardzo przystępnie omówili nie tylko teorię, ale również zaprezentowali szereg praktycznych tipów i trików. Nie sposób nie wspomnieć o dofinansowaniu jak również jego rozliczenia z operatorem. Polecamy firmę Hotele Plus i sami z pewnością jeszcze skorzystamy z ich usług szkoleniowych. (...)”

- Katarzyna Florek, Restauracja Novo Sądecka oraz Florencja Florek

„Szkolenie zamknięte zostało w pełni dostosowane do naszych potrzeb. Profesjonalne podejście trenera, fachowo przygotowane materiały oraz zajęcia praktyczne. Rekomenduję (...)”

- Wiesława Witkowska, Glamour House

„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

„Rewelacyjne szkolenie! Intensywne 4 dni, które podniosły kwalifikacje personelu, pomogły zdobyć nowe umiejętności praktyczne oraz wymienić doświadczenie z trenerem-praktykiem. Polecamy wszystkim, którzy chcą wpłynąć na motywację i jakość pracy swojego zespołu (...)”

- Dwór Dwikozy

„Szkolenie z nowych technologii ze Szczepanem - świetna sprawa. Mnóstwo przydatnych protipów i informacji. Część merytoryczna bardzo ciekawa, a warsztaty... Zdjęcia mówią same za siebie! Nawet największy laik fotograficzny rozbudzi w sobie pasję i zapał - sprawdzone info. Szczerze polecam (...)”

- Daria Duralaska, Hotel Europa

KONTAKT

hoteleplus.pl

e-mail: biuro@hoteleplus.pl

tel: +48 797 484 283

Zeskanuj aparatem i poznaj ofertę

