



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 **2000** PRZESZKOLONYCH OSÓB W 2023 ROKU (PONAD **12 000** W 5 OSTATNICH LATACH)
- **ZADOWOLENIE I SATYSFAKCJA** UCZESTNIKÓW – NASZE SZKOLENIA POLECA PONAD 100 HOTELI
- POSIADAMY PRESTIŻOWY **CERTYFIKAT JAKOŚCI** USŁUG SZKOLENIOWYCH ORAZ CERTYFIKAT MSUES

SPIS TREŚCI



HOTELE PLUS

**Kliknięcie na poszczególną kategorię przeniesie
automatycznie na wybraną stronę:**

● KADRA ZARZĄDZAJĄCA.....	3
● DZIAŁ SPREDAŻY.....	5
● MARKETING.....	5
● BARMANI.....	7
● KELNERZY.....	7
● RECEPCJA.....	8
● HOUSEKEEPING.....	8
● SZEFOWIE KUCHNI/KUCHARZE	9
● POMOCEKUCHENNE.....	9
● SZKOLENIA SPA.....	11
● METODYKASZKOLENIA.....	12
● NASI TRENERZY.....	13
● REKOMENDUJĄ NAS.....	14
● MÓWIĄ O NAS.....	15
● KONTAKT.....	16

KADRA ZARZĄDZAJĄCA



1. Akademia profesjonalnego menedżera hotelu **HIT!**
2. Akademia menedżera gastronomii i szefa kuchni –zarządzanie gastronomią **HIT!**
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. Akademia menedżera SPA **NOWOŚĆ!**
10. Oceny okresowe w oparciu o modele kompetencji
11. Ochrona danych osobowych w branży Horeca – RODO **HIT!**
12. Radzenie sobie ze stresem oraz zarządzanie zespołem **HIT!**
13. Rachunkowość zarządcza
14. Rentowna gastronomia
15. Rentowne SPA
16. Realizacja procedur operacyjnych
17. Zarządzający Manager SPA - sztuka delegowania i motywowania zespołu do osiągania wspólnych celów sprzedażowych
18. Zorganizowany manager spa. Zarządzanie sobą i personelem w czasie oraz organizacja pracy i przydatne procedury SPA
19. Zarządzanie personelem – motywowanie i premiowanie **HIT!**
20. Zarządzanie personelem w gastronomii
21. Zarządzanie projektem
22. Zarządzanie zasobami ludzkimi –coaching i mentoring

KADRA ZARZĄDZAJĄCA



- 23. Program Excel jako narzędzie do optymalizacji cyfrowego zarządzania danymi 
- 24. Dobrostan psychiczny własny oraz swoich pracowników i dlaczego to się opłaca **NOWOŚĆ!**
- 25. Zarządzanie procesem optymalizacji czasu pracy

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 **HOTE!**
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. Revenue Management a rachunkowość zarządcza
20. Revenue Management
21. Zarządzanie w MICE
22. Skuteczne działanie w mediach społecznościowych **HOTE!**
23. Skuteczne pozyskiwanie nowych kontaktów (od leada do finalizacji, techniki cross, up i over sellingu)
24. Warsztaty – jak dobrze robić zdjęcia, filmy i grafikę dla potrzeb hotelu i restauracji **HOTE!**

DZIAŁ SPRZEDAŻY MARKETING



- 25. Skuteczna sprzedaż usług hotelowych
- 26. Sprzedaż usług – SPA
- 27. Tworzenie i organizacja oferty turystycznej pakietowej i biznesowej
- 28. Warsztat sprzedawcy – 5 x W i techniki sprzedaży
- 29. Zarządzanie sprzedażą w sieci (OTA, GDS, Alotmenty)
- 30. Canva - tworzenie grafik w social media
- 31. Warsztaty fotograficzne z Twoim telefonem
- 32. Warsztaty wideo z Twoim telefonem
- 33. Cyfryzacja procesów sprzedażowych przy użyciu AI **NOWOŚĆ!**
- 34. Cyfryzacja procesów obsługi i rozliczeń **NOWOŚĆ!**
- 35. Ocena jakości usług a wizerunek w internecie **NOWOŚĆ!**
- 36. Rola marki osobistej w mediach społecznościowych **NOWOŚĆ!**
- 37. Skuteczna sprzedaż i budowanie relacji
- 38. Jak skutecznie prowadzić Social Media i wykorzystać AI w HoReCa
- 39. Jak zbudować efektywną stronę internetową hotelu

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 **HOT!**
5. Szkolenie kelnerskie – z pasji do zawodu – szkolenie z elementami basic sommelier i basic barista **HOT!**
6. Szkolenie barmańskie 4 D (Short, Long, Soft, Divers) **HOT!**
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 **HOT!**
11. Baristyczne - Latte art
12. Drinki i coctails
13. Szkolenie barmańskie – bar molekularny
14. Kelner barman – techniki pracy za barem i w restauracji a'la carte
15. Warsztaty kelnerskie z technikami sprzedaży w branży gastronomicznej

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. 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
11. Dział HSK a Recepcja Hotelu - współpraca zespołowa w oparciu o stosowanie procedur stanowiskowych w komunikacji recepcja i pokojowe
12. Skuteczna sprzedaż, asertywność i komunikacja z trudnym klientem
13. Guest experience – kluczowa rola recepcji

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. Kuchnia Sous-Vide, gotowanie w próżni i pasteryzacja
21. Przystawki a'la carte i zupy, dekoracja i kompozycja dań, kuchnia zimna
22. Obsługa systemu sprzedażowego POS dla kucharzy i kelnerów
23. Obsługa systemu gastronomicznego dla kuchni
24. Tworzenie receptur i ofert gastronomicznych: jak stworzyć ofertę, obliczenia food cost-u

SZEFOWIE KUCHNI/KUCHARZE POMOCE KUCHENNE

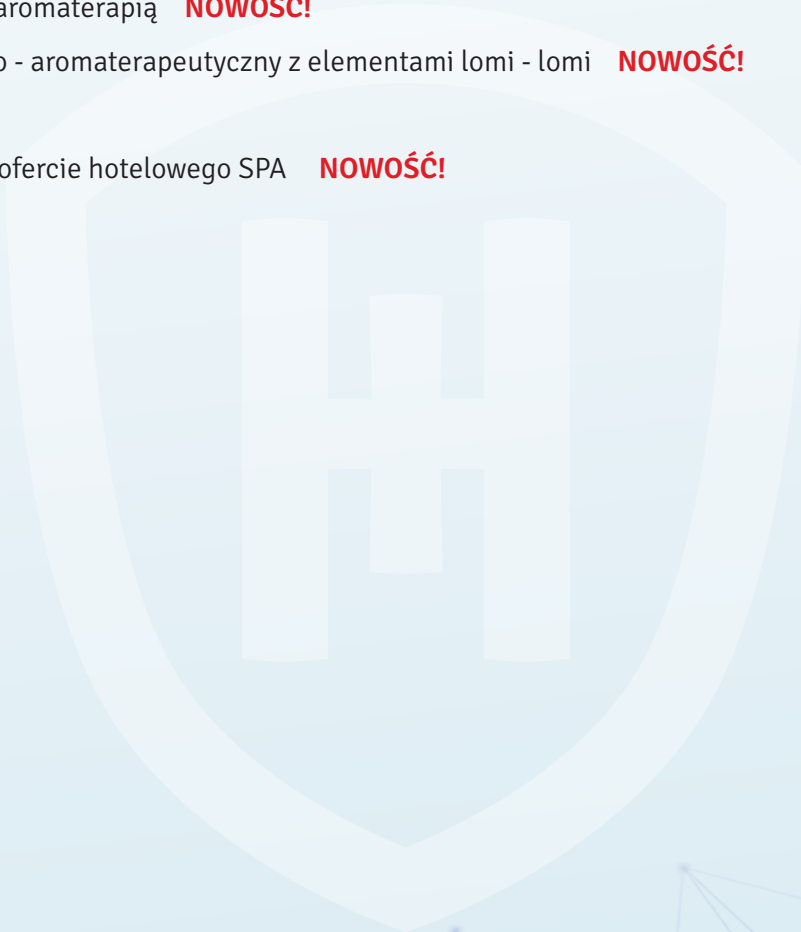


- 25. Nowa Karta Menu, produkty regionalne, sezonowość produktów **HOT!**
- 26. Kuchnia polska i staropolska oraz dziczyzna i ryby słodko wodne
- 27. Kuchnia Azjatycka: przystawki, makarony i dania główne
- 28. Śniadanie jako pierwszy najważniejszy posiłek w hotelu **HOT!**
- 29. Nowoczesne trendy i umiejętne wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego w komponowaniu dań w stylu Fusion
- 30. Burgery i dania z wołowiny - grill i barbecue **HOT!**
- 31. Sezonowe dania z ryby i owoców morza - dania z grilla, woka i patelni
- 32. Kuchnia Staropolska w wydaniu Fusion
- 33. Burgery w karcie menu restauracji oraz nowoczesne kompozycje dań - 5 składników na talerzu
- 34. Pizza - smaki Italii **HOT!**
- 35. Kuchnia Sous Vide
- 36. Rentowna gastronomia - food i bar cost - poprawne wskaźniki **HOT!**
- 37. Jak utrzymać food cost
- 38. Zastosowanie wołowiny w kuchni – steki, tatar, carpaccio
- 39. Kuchnia zero waste – nic nie marnujemy **HOT!**
- 40. Przygotowanie i podawanie steków premium
- 41. Menu przyszłości oparte o kulinarnych trendach tego roku
- 42. Efektywne planowania imprez i optymalizacja produkcji na kuchni
- 43. Kluczowe aspekty sukcesu marki cateringowej **NOWOŚĆ!**
- 44. Catering i dowozy dań gotowych, jako dodatkowe źródło dochodu **NOWOŚĆ!**
- 45. Trendy gastronomiczne w 2024 r. **NOWOŚĆ!**
- 46. Dania fit **NOWOŚĆ!**

SZKOLENIA SPA



1. Masaż zdrowotny z aromaterapią **NOWOŚĆ!**
2. Masaż energetyczno - aromaterapeutyczny z elementami lomi - lomi **NOWOŚĆ!**
3. Masaż kobido
4. Rytuały i masaże w ofercie hotelowego SPA **NOWOŚĆ!**



METODYKA SZKOLENIA

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

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



NASI TRENERZY



Piotr Tabor



Szczepan Piechota



Paweł Iskrzycki



Przemysław Kuśmierski



Alina Chodzicka



Tomasz Nowak



Robert Węglarz



Patryk Żołnowski



Jakub Antoniszak



Krzysztof Gawlik



Aneta Gierczak



Katarzyna Jędruszczak



Krzysztof Stęplowski



Paweł Kaczmarek



Patryk Kotarba



Kamil Pindych



Łukasz Lisowski



Anna Tafelska



Marek Rogóż



Natalia Zawadzka



Waldemar Mucha



Krystyna Rozpara



Eliza Kozica-Kamińska



Kinga Bałazy



Szymon Wąsowski



Kamil Czajkowski

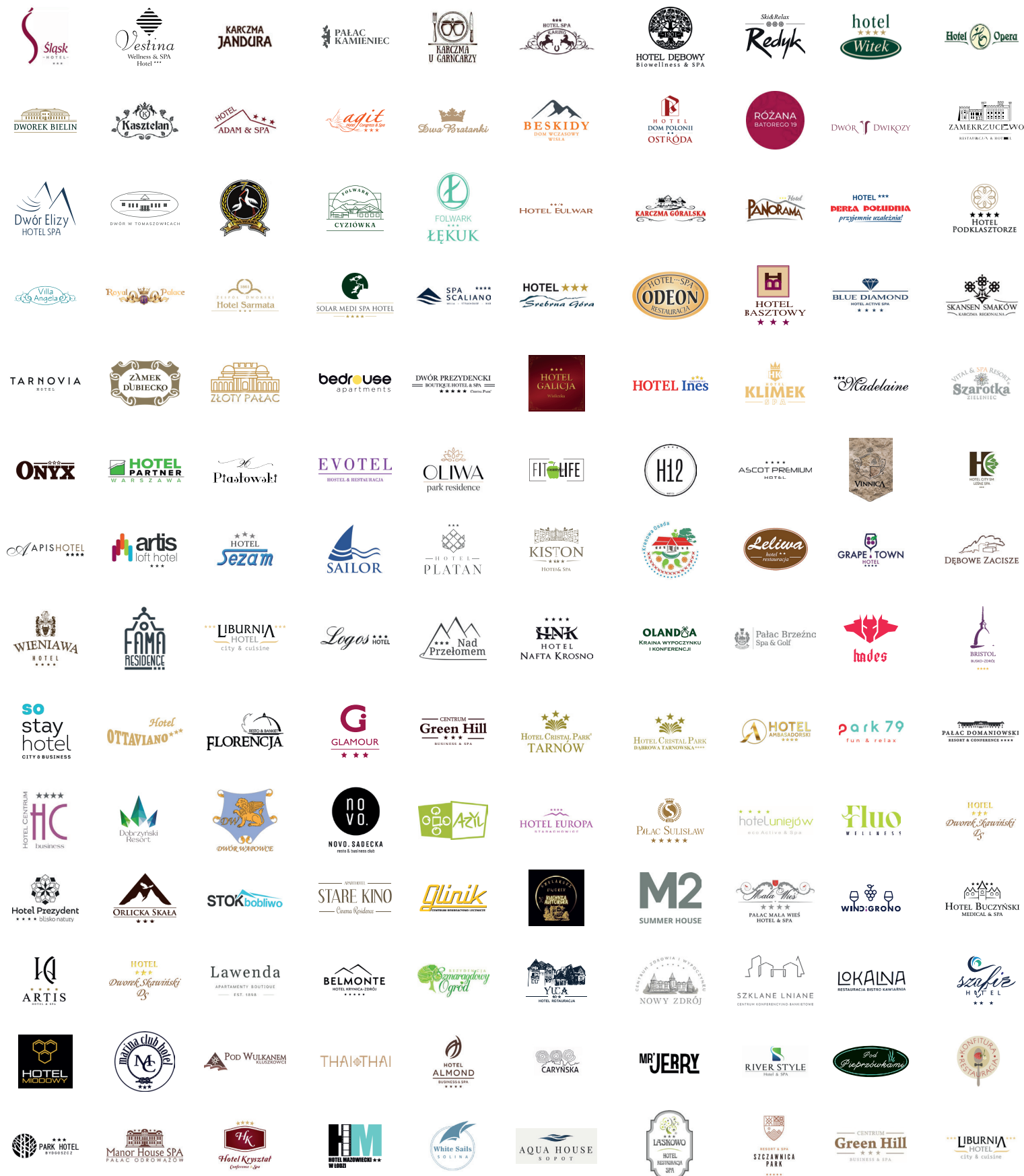


Sebastian Humski



Joanna Dobrzańska

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 rozliczeniu 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



HOTELE PLUS

 hotelesplus.pl

 biuro@hotelesplus.pl

 +48 797 484 283

Zeskanuj aparatem i poznaj naszą ofertę:

