



SZKOLENIA

CO NAS WYRÓŻNIA?

- SZKOLENIA PROWADZĄ EKSPERCI Z BRANŻY **HOTELARSTWA, GASTRONOMII I MARKETINGU** - TYLKO PRAKTYCZNE I MERYTORYCZNE SZKOLENIA
- **PONAD 300 FIRM**, Z KTÓRYMI NA CO DZIEŃ WSPÓŁPRACUJEMY
- PONAD **15 000** PRZESZKOLONYCH OSÓB
- **ZADOWOLENIE I SATYSFAKCJA** UCZESTNIKÓW - Z NASZYCH SZKOLEŃ PONOWNIE KORZYSTA PONAD 90% UCZESTNIKÓW
- POSIADAMY PRESTIŻOWY **CERTYFIKAT JAKOŚCI** USŁUG SZKOLENIOWYCH I DORADCZYCH MSUES 2.0
- POSIADAMY WPIS DO RIS (REJESTRU FIRM SZKOLENIOWYCH NR 2.18/00036/2017) I BUR (BAZY USŁUG ROZWOJOWYCH PARP)

SPIS TREŚCI



HOTELE PLUS

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

● KADRA ZARZĄDZAJĄCA.....	3
● DZIAŁ SPRZEDAŻY.....	5
● MARKETING.....	5
● BARMANI.....	7
● KELNERZY.....	7
● RECEPCJA.....	8
● POKOJOWE.....	8
● SZEFOWIE KUCHNI/KUCHARZE	9
● POMOCY KUCHENNE.....	9
● SZKOLENIA SPA.....	11
● METODYKA SZKOLENIA.....	12
● NASI TRENERZY.....	13
● REKOMENDUJĄ NAS.....	14
● MÓWIĄ O NAS.....	15
● KONTAKT.....	16

KADRA ZARZĄDZAJĄCA



1. Akademia Managera Hotelu **HOT!**
2. Akademia Managera Gastronomii i Szefa Kuchni **HOT!**
3. Akademia Managera SPA
4. Zarządzanie sprzedażą
5. Budowanie marki i wizerunku
6. Controlling operacyjny i strategiczny
7. Komunikacja i autoprezentacja
8. Komunikacja w organizacji, czyli jak usprawnić przepływ informacji
9. Jak zostać idealnym szefem - rekrutacja i zarządzanie pracownikami
10. Oceny okresowe w oparciu o modele kompetencji
11. Ochrona danych osobowych w branży Horeca – RODO **HOT!**
12. Radzenie sobie ze stresem oraz zarządzanie zespołem **HOT!**
13. Rachunkowość zarządcza
14. Rentowna gastronomia
15. Rentowne SPA
16. Realizacja procedur operacyjnych
17. Zarządzanie personelem – motywowanie i premiowanie **HOT!**
18. Zarządzanie personelem w gastronomii
19. Zarządzanie projektem
20. Zarządzanie zasobami ludzkimi – coaching i mentoring
21. Program Excel jako narzędzie do optymalizacji cyfrowego zarządzania danymi **HOT!**
22. Dobrostan psychiczny własny oraz swoich pracowników i dlaczego to się opłaca
23. Zarządzanie procesem optymalizacji czasu pracy
24. Optymalizacja operacyjna **NOWOŚĆ!**

KADRA ZARZĄDZAJĄCA



- 25. Analiza i optymalizacja wskaźników KPI **NOWOŚĆ!**
- 26. Zarządzanie własnym czasem i delegowanie zadań **NOWOŚĆ!**
- 27. Zarządzanie zróżnicowanym zespołem i pokoleniem Z **NOWOŚĆ!**

DZIAŁ SPRZEDAŻY MARKETING



1. Aktywna i efektywna sprzedaż
2. Analityka marketingowa
3. Content Marketing, Marketing on-line
4. Dział MICE - Jak sprzedawać imprezy i szkolenia
5. Efektywne pakietowanie usług hotelowych
6. E-mail marketing
7. Nowe technologie **HIT!**
8. Komunikacja w sprzedaży
9. Jak skutecznie sprzedać swój produkt
10. Cyfryzacja i automatyzacja procesów
11. Marketing usług gastronomicznych w hotelu
12. Marketing SPA
13. Metody promocji i sprzedaży, Social Media w branży
14. Negocjacje i renegocjacje – czyli jak pracować z klientem długofalowo i na satysfakcjonujących warunkach
15. Obsługa extranetów, silników rezerwacyjnych na stronach hotelowych oraz channel managera
16. Profesjonalna obsługa i skuteczna sprzedaż usług i produktów SPA
17. Revenue Management a rachunkowość zarządcza
18. Revenue Management
19. Zarządzanie w MICE
20. Skuteczne działanie w mediach społecznościowych **HIT!**
21. Skuteczne pozyskiwanie nowych kontaktów (od leada do finalizacji, techniki cross, up i over sellingu)
22. Warsztaty – jak dobrze robić zdjęcia, filmy i grafikę dla potrzeb hotelu i restauracji **HIT!**
23. Skuteczna sprzedaż usług hotelowych
24. Sprzedaż usług – SPA

DZIAŁ SPRZEDAŻY MARKETING



- 25. Tworzenie i organizacja oferty turystycznej, pakietowej i biznesowej
- 26. Warsztat sprzedawcy – 5 x W i techniki sprzedaży
- 27. Zarządzanie sprzedażą w sieci (OTA, GDS, Alotmenty)
- 28. Canva - tworzenie grafik w social media
- 29. Warsztaty fotograficzne z Twoim telefonem
- 30. Warsztaty wideo z Twoim telefonem
- 31. Cyfryzacja procesów sprzedażowych przy użyciu AI
- 32. Cyfryzacja procesów obsługi i rozliczeń
- 33. Ocena jakości usług a wizerunek w internecie
- 34. Rola marki osobistej w mediach społecznościowych
- 35. Skuteczna sprzedaż i budowanie relacji
- 36. Jak skutecznie prowadzić Social Media i wykorzystać AI w HoReCa
- 37. Skuteczne pozyskanie gości w internecie: media społecznościowe, wizytówka Googla i AI **NOWOŚĆ!**
- 38. Szkolenie z wykorzystania praktycznego systemu AI **NOWOŚĆ!**
- 39. Skuteczna promocja postów i kampanii FB ADS **NOWOŚĆ!**

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 **HOTE!**
5. Szkolenie kelnerskie – z pasji do zawodu – szkolenie z elementami basic sommelier i basic barista **HOTE!**
6. Szkolenie barmańskie 4 D (Short, Long, Soft, Divers) **HOTE!**
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 **HOTE!**
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
16. Barman - podstawy: drinki klasyczne i autorskie

RECEPCJA I POKOJOWE



1. Profesjonalna obsługa recepcyjna wraz z technikami sugestywnej sprzedaży cross i up-sellingowej **HIT!**
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 **HIT!**
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
11. Dział HSK a Recepcja Hotelu - współpraca zespołowa w oparciu o stosowanie procedur stanowiskowych
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 **HIT!**
2. Bufety, kreacje finger food oraz ekspozycja bufetów w 3D **HIT!**
3. Dania imprez okolicznościowych **HIT!**
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) **HIT!**
8. Efektywne wykorzystanie nowych urządzeń i technologii kuchennej
9. Gospodarka magazynowa – prowadzenie, rozliczanie, inwentaryzacja i analiza rentowności **HIT!**
10. Kuchnia europejska i kuchnie świata
11. Comfort 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 jednogarnkowe
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, zimna płyta
22. Obsługa systemu sprzedażowego POS dla kucharzy i kelnerów
23. Obsługa systemu gastronomicznego dla kuchni
24. Tworzenie receptur i ofert gastronomicznych: jak stworzyć ofertę, obliczanie 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 kulinarne trendy tego roku
- 42. Efektywne planowanie 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 2025 r. **NOWOŚĆ!**
- 46. Dania fit **NOWOŚĆ!**

SZKOLENIA SPA



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

METODYKA SZKOLENIA

Szkolenia warsztatowe prowadzone są w formie interaktywnej z wykorzystaniem następujących form komunikacji:

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



NASI TRENERZY



Piotr Tabor



Szczepan Piechota



Joanna Roman



Paweł Iskrzycki



Przemysław Kuśmierski



Szymon Wąsowski



Elżbieta Kotarba



Patryk Kotarba



Ilona Potentas



Tomasz Nowak



Łukasz Lisowski



Marek Rogóż



Alina Chodzicka



Krystyna Rozpara



Eliza Kozica-Kamińska



Kinga Bałazy



Kamil Czajkowski



Krzysztof Gawlik



Aneta Gierczak



Anna Tafelska



Katarzyna Jędruszczak



Jakub Antoniszak



Sebastian Humski



Krzysztof Stęplowski



Joanna Dobrzańska



Paweł Kaczmarek



Natalia Zawadzka



Kamil Pindych



Piotr Grajewski



Violetta Makara



Jerzy Czapla



Robert Węglarz

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 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 zdjęciowe 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

 hoteleplus.pl

 biuro@hoteleplus.pl

 **+48 797 484 283**

Sprawdź, co jeszcze możemy zrobić dla Twojego hotelu lub restauracji!

Oprócz szkoleń z dofinansowaniem oferujemy realne oszczędności dzięki Grupie Zakupowej PLUS.

Z nami zyskujesz dostęp do ponad 50 sprawdzonych dostawców branży HoReCa i wyjątkowe warunki zakupowe!

Dołącz do nas i obniż koszty zakupów już dziś!

Kliknij w logo i poznaj szczegóły:



**Grupa Zakupowa
PLUS**