

Oferta dofinansowanych szkoleń dla **BRANŻY HoReCa**



Ekspertka wiedza

Praktyczne doświadczenie

Pewna przyszłość

Oferta przygotowana przez:



+48 510 119 076



www.skillsbridge.pl



kontakt@skillsbridge.pl

Spis treści

O nas

Szkolenia dla kucharzy i zespołów kuchennych

Szkolenia dla cukierników i pracowni cukierniczych

Szkolenia dla kelnerów i obsługi gościa

Szkolenia dla recepcji i obsługi hotelowej

Szkolenia dla kadry zarządzającej

Szkolenia wspólne dla całej branży HoReCa



Zapoznaj się z ofertą!

Skontaktuj się z nami

✉ kontakt@skillsbridge.pl

☎ +48 510 119 076

🌐 www.skillsbridge.pl

Czym się zajmujemy?

Projektujemy i realizujemy szkolenia rozwojowe dla edukacji, ochrony zdrowia oraz branż specjalistycznych, takich jak fizjoterapia czy motoryzacja. Skupiamy się na kompetencjach praktycznych, komunikacyjnych i organizacyjnych, które realnie wspierają codzienną pracę zespołów.

Zapewniamy również kompleksowe wsparcie w pozyskiwaniu dofinansowań – w szczególności z Krajowego Funduszu Szkoleniowego (KFS)



Dlaczego my?

Wybierając nasze szkolenia, zyskujesz:

1

Ekspercką kadrę

Wykładowcy to uznani praktycy i autorytety w swoich dziedzinach.

2

Wysoki standard

Programy są dopasowane do aktualnych wytycznych medycznych i Twoich indywidualnych potrzeb zawodowych.

3

Zaufanie

Dołączasz do grona specjalistów stawiających na rzetelną wiedzę i certyfikowane umiejętności.

Szkolenia dla kucharzy i zespołów kuchennych

Zostań szefem kuchni – kurs kucharzski zaawansowany

Nowoczesne techniki kulinarne w gastronomii

Organizacja pracy i współpraca w kuchni

Kontrola food cost w restauracji i kuchni

Kuchnia regionalna i międzynarodowa w praktyce

Standaryzacja receptur i jakości potraw

Efektywna komunikacja w zespole kuchennym



Skontaktuj się z nami

✉ kontakt@skillsbridge.pl

☎ +48 510 119 076

🌐 www.skillsbridge.pl

Szkolenia dla kucharzy i zespołów kuchennych

Przygotowywanie potraw dietetycznych i specjalistycznych

Kreatywne komponowanie dań i menu

Kuchnia roślinna i alternatywne diety

Zarządzanie czasem pracy zespołu kuchennego

Minimalizacja strat i zarządzanie surowcami

Zero waste w praktyce gastronomicznej

Procedury jakości i kontroli



Szkolenia z zakresu kuchni świata


◆ Przykładowe szkolenia – kuchnie świata

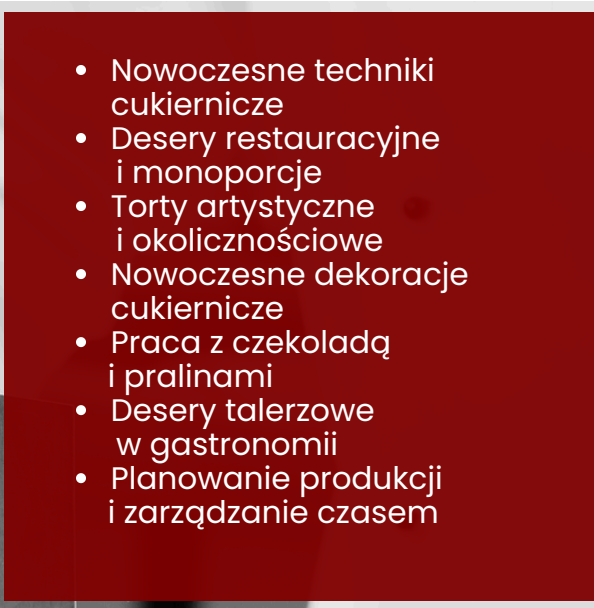
- **Kuchnia włoska – klasyka i nowoczesne interpretacje**
- **Kuchnia francuska – techniki i standardy**
- **Kuchnia azjatycka w praktyce (tajska, wietnamska, japońska)**
- **Kuchnia śródziemnomorska**
- **Kuchnia meksykańska i latynoamerykańska**
- **Kuchnia bliskowschodnia**
- **Street food świata w gastronomii**
- **Fusion – łączenie tradycji kulinarnych**

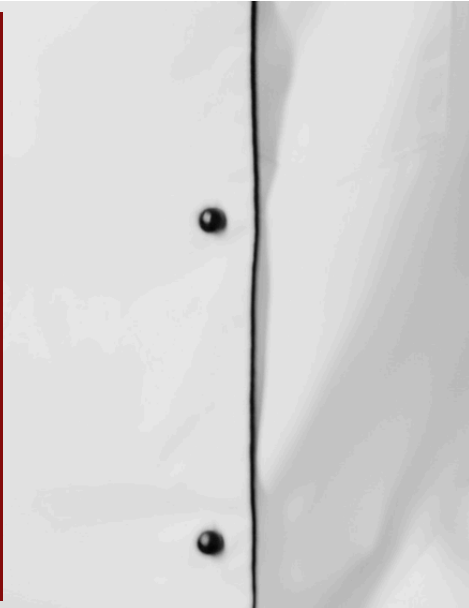
◆ Kuchnie świata i trendy kulinarne

Szkolenia rozwijające kompetencje w zakresie przygotowywania potraw charakterystycznych dla różnych regionów świata oraz wdrażania aktualnych trendów gastronomicznych. Programy obejmują nowoczesne interpretacje kuchni tradycyjnych, kuchnię fusion, wykorzystanie lokalnych i sezonowych produktów oraz tworzenie menu odpowiadającego zmieniającym się oczekiwaniom gości.

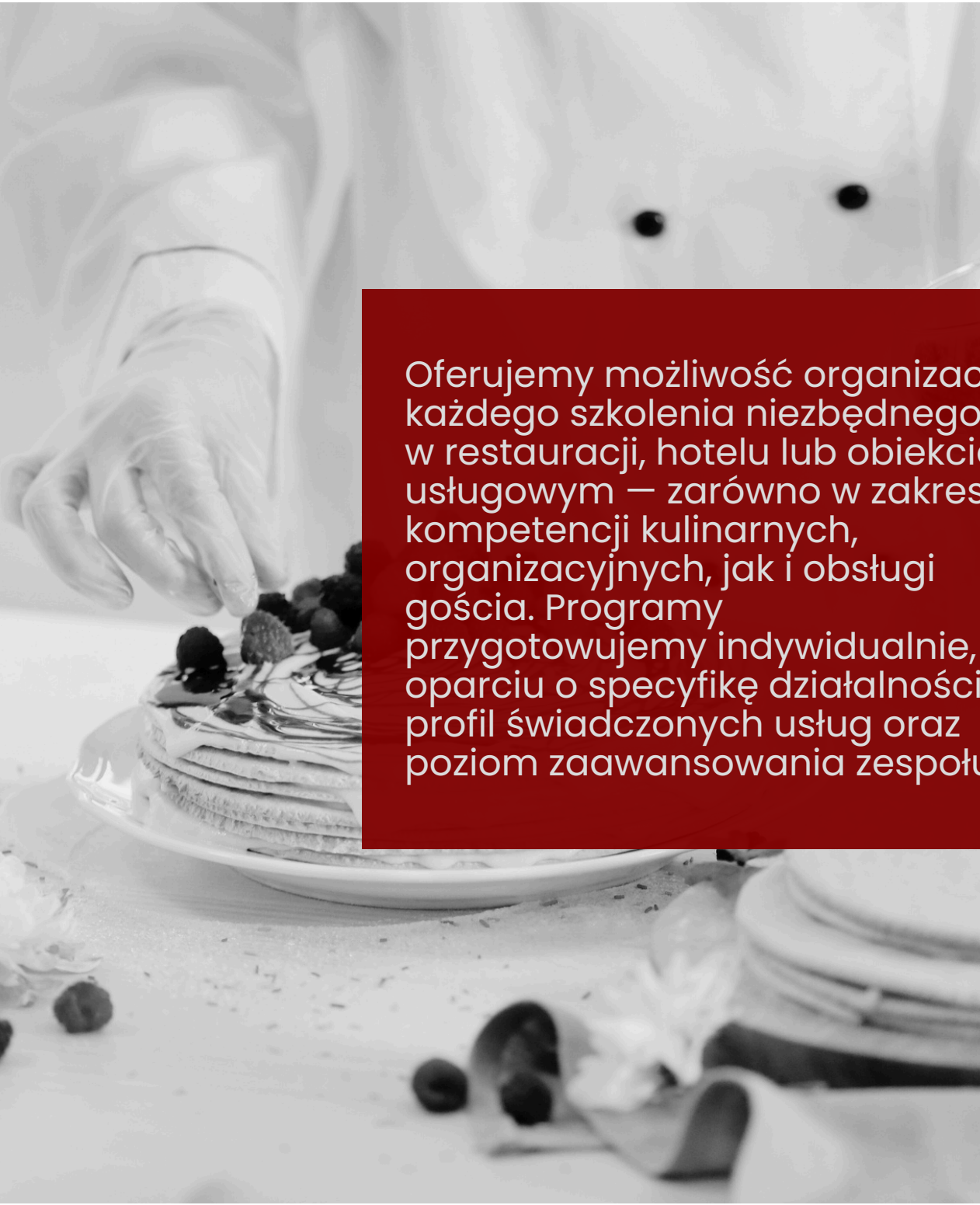
Szkolenia dla cukierników i pracowni cukierniczych

- 
- Nowoczesne techniki cukiernicze
 - Desery restauracyjne i monoporcje
 - Torty artystyczne i okolicznościowe
 - Nowoczesne dekoracje cukiernicze
 - Praca z czekoladą i pralinami
 - Desery talerzowe w gastronomii
 - Planowanie produkcji i zarządzanie czasem

- 
- Standaryzacja receptur i jakości wyrobów
 - Kontrola jakości produktów cukierniczych
 - Kontrola kosztów produkcji cukierniczej
 - Optymalizacja zużycia surowców
 - Minimalizacja strat w produkcji
 - Planowanie oferty pod kątem rentowności

- 
- Nowoczesne desery i trendy cukiernicze
 - Cukiernictwo wegańskie i alternatywne
 - Desery bezglutenowe i dietetyczne
 - Kuchnie świata w cukiernictwie
 - Higiena pracy w pracowni cukierniczej
 - Organizacja stanowiska pracy
 - Praca z kremami i musami cukierniczymi

-
- Techniki dekoracyjne z mas cukrowych
 - Figury i elementy dekoracyjne z czekolady
 - Desery lodowe i półmrożone
 - Tworzenie sezonowych kolekcji deserów
 - Projektowanie oferty cukierni i witryny sprzedażowej



Oferujemy możliwość organizacji każdego szkolenia niezbędnego w restauracji, hotelu lub obiekcie usługowym – zarówno w zakresie kompetencji kulinarnych, organizacyjnych, jak i obsługi gościa. Programy przygotowujemy indywidualnie, w oparciu o specyfikę działalności, profil świadczonych usług oraz poziom zaawansowania zespołu.



Szkolenia dla kelnerów i obsługi gościa



◆ Profesjonalna obsługa gościa

- Profesjonalna obsługa gościa w restauracji
- Standardy obsługi w gastronomii i hotelarstwie
- Budowanie pozytywnego doświadczenia gościa
- Obsługa gościa premium i VIP

◆ Komunikacja i sprzedaż

- Komunikacja z gościem w sytuacjach trudnych
- Radzenie sobie z reklamacjami
- Sprzedaż sugestywna i upselling
- Prezentacja oferty menu i rekomendowanie dań

◆ Sytuacje trudne i stres

- Radzenie sobie z trudnym klientem
- Deeskalacja konfliktów z gośćmi
- Praca pod presją czasu
- Zarządzanie stresem w obsłudze klienta

Szkolenia dla recepcji i obsługi hotelowej



◆ Profesjonalna obsługa gościa hotelowego

- Profesjonalna obsługa gościa w recepcji
- Standardy obsługi w hotelarstwie
- Budowanie pozytywnego doświadczenia gościa
- Obsługa gościa VIP



◆ Komunikacja i kontakt z gościem

- Komunikacja bezpośrednia i telefoniczna
- Radzenie sobie z reklamacjami gości
- Obsługa gościa w sytuacjach trudnych
- Komunikacja międzykulturowa



◆ Organizacja pracy recepcji

- Organizacja pracy w recepcji hotelowej
- Zarządzanie rezerwacjami i meldunkami
- Współpraca z innymi działami hotelu
- Standardy obsługi w godzinach szczytu



◆ Sytuacje trudne i bezpieczeństwo

- Deeskalacja konfliktów z gośćmi
- Radzenie sobie z roszczeniowym klientem
- Procedury bezpieczeństwa w hotelu
- Obsługa sytuacji kryzysowych



Szkolenia dla kadry zarządzającej



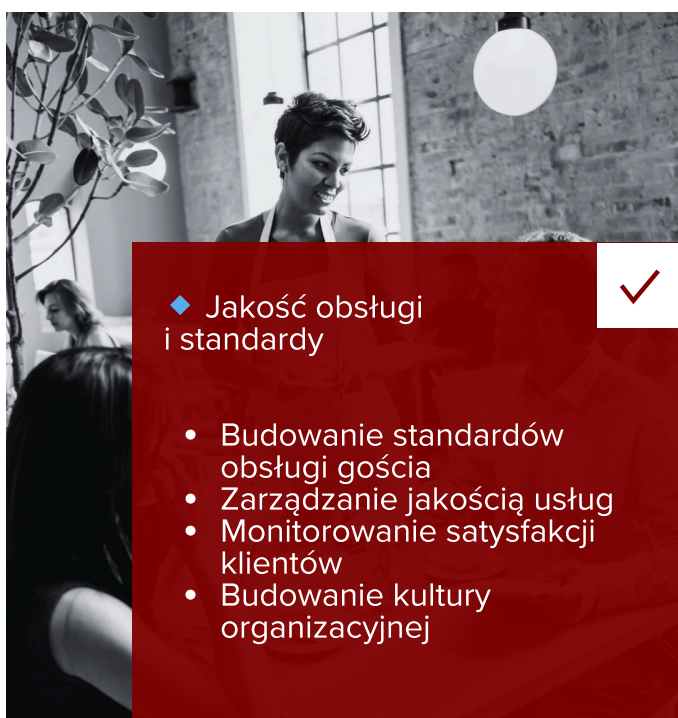
◆ Zarządzanie zespołem ✓

- Zarządzanie zespołem w branży HoReCa
- Motywowanie pracowników i budowanie zaangażowania
- Delegowanie zadań i egzekwowanie standardów
- Rozwiązywanie konfliktów w zespole



◆ Organizacja i efektywność pracy ✓

- Organizacja pracy restauracji lub hotelu
- Zarządzanie czasem i procesami operacyjnymi
- Optymalizacja kosztów działalności
- Planowanie pracy zespołu



◆ Jakość obsługi i standardy ✓

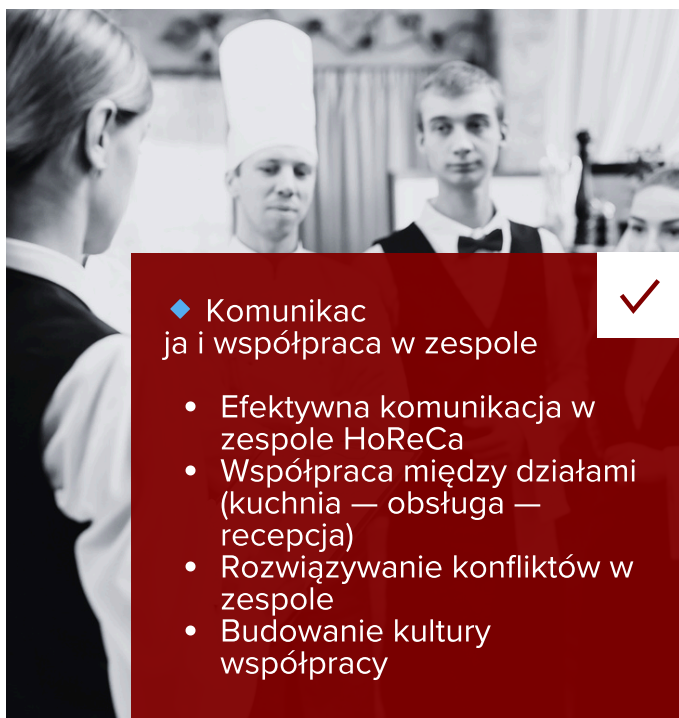
- Budowanie standardów obsługi gościa
- Zarządzanie jakością usług
- Monitorowanie satysfakcji klientów
- Budowanie kultury organizacyjnej



◆ Rozwój biznesu HoReCa ✓

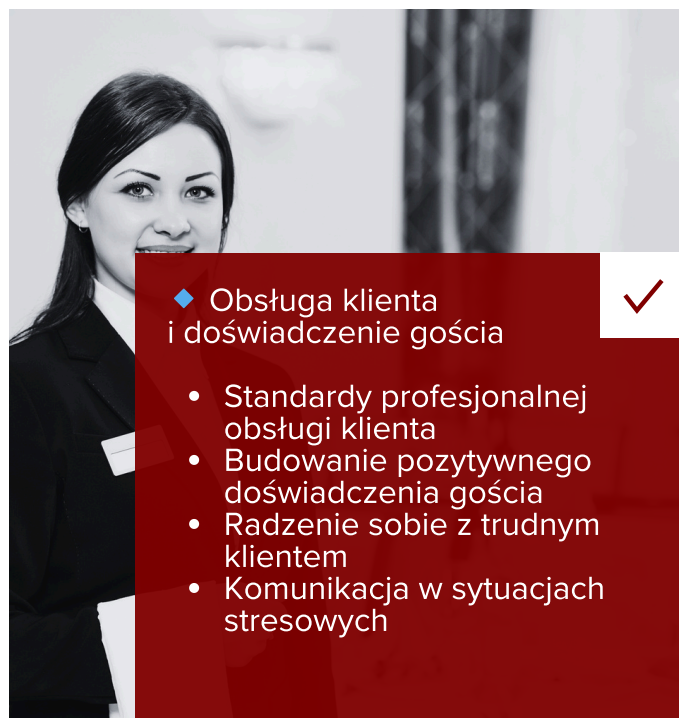
- Budowanie przewagi konkurencyjnej obiektu
- Strategie rozwoju restauracji lub hotelu
- Zarządzanie wizerunkiem i reputacją
- Trendy i przyszłość branży HoReCa

Szkolenia wspólne dla całej branży HoReCa



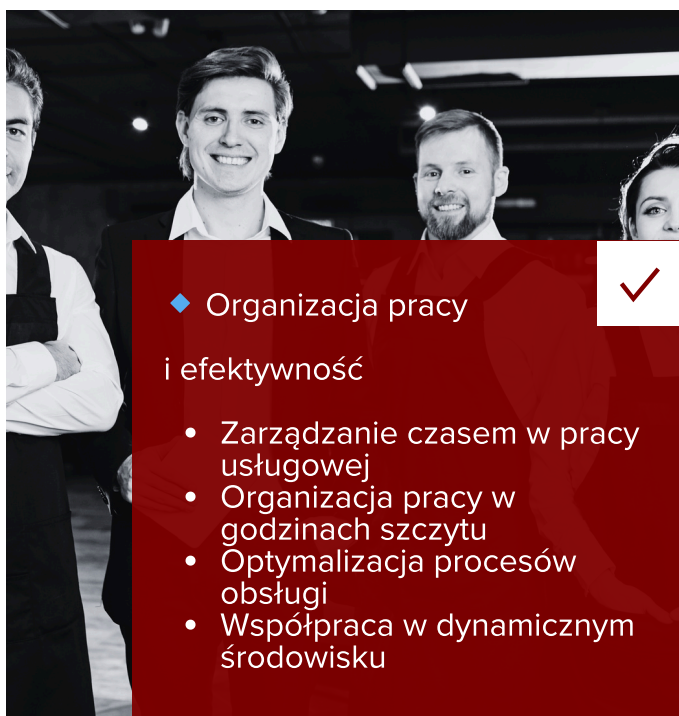
◆ **Komunikacja i współpraca w zespole** ✓

- Efektywna komunikacja w zespole HoReCa
- Współpraca między działami (kuchnia — obsługa — recepcja)
- Rozwiązywanie konfliktów w zespole
- Budowanie kultury współpracy



◆ **Obsługa klienta i doświadczenie gościa** ✓

- Standardy profesjonalnej obsługi klienta
- Budowanie pozytywnego doświadczenia gościa
- Radzenie sobie z trudnym klientem
- Komunikacja w sytuacjach stresowych



◆ **Organizacja pracy i efektywność** ✓

- Zarządzanie czasem w pracy usługowej
- Organizacja pracy w godzinach szczytu
- Optymalizacja procesów obsługi
- Współpraca w dynamicznym środowisku



KONTAKT

Chcesz dopasować szkolenie do specyfiki swojej branży lub sprawdzić możliwości dofinansowania?

Skontaktuj się z nami – przygotujemy indywidualną propozycję i przeprowadzimy Cię przez cały proces krok po kroku.



SkillsBridge



+48 510 119 076



kontakt@skillsbridge.pl



skillsbridge.pl

Twoje szkolenie może być finansowane – my przeprowadzimy cały proces!