

## Kurs menedżera gastronomii I stopnia

- Kompetencje miękkie
  - *Komunikacja interpersonalna*
  - *Rozwiązywanie sytuacji konfliktowych*
  - *Mowa ciała*
  - *Autoprezentacja*
  - *Delegowanie zadań*
  - *Sztuka perswazji*
  - *Wyznaczanie granic odpowiedzialności i podejmowanie decyzji*
  - *Stres w pracy i techniki radzenia sobie z nim*
  - *Motywowanie pracowników*
- Elementy zarządzania zespołem i psychologii
  - *Style zarządzania*
  - *Elementy zarządzania – planowanie, organizowanie, kierowanie, kontrola*
  - *Podstawy psychologii*
  - *Typy osobowości*
  - *Prowadzenie negocjacji*
  - *Zarządzanie zasobami ludzkimi*
- Kompetencje managerskie
  - *Rekrutacja pracowników*
  - *Rodzaje umów*
  - *Wybrane zagadnienia z prawa pracy*
  - *Wypłacanie wynagrodzeń*
  - *Ustalanie grafików*
  - *Kontrolowanie kosztów i kształtowanie sprzedaży*
  - *Planowanie obsługi i zaopatrzenia*
  - *Cykl życia restauracji*
  - *Zasady obsługi gości*
  - *Nakrywanie do stołu*
  - *Sztuka kelnerska*