

Szkolenia dla Restauracji > Kierownik Sali

Kierownik Sali

Szkolenie dla osób, które odpowiadają za salę i zespół obsługi. Organizacja pracy zmiany, egzekwowanie standardów, kontrola rachunków i wskaźników, rozwiązywanie konfliktów — wszystko, co składa się na świadome prowadzenie serwisu.

Organizacja zmiany

Standardy obsługi

Kontrola i KPI

Zarządzanie zespołem

Certyfikat

1-4

dni szkolenia

98%

klientów z dofinansowaniem

1500+

przeszkolonych osób



Dla kogo jest to szkolenie?

Szkolenie dla kierowników sali zostało zaprojektowane z myślą o:

- ✓ Obecnych kierownikach sali w restauracjach, hotelach i klubach
- ✓ Przyszłych kierownikach sali przygotowujących się do roli
- ✓ Starszych kelnerach przygotowujących się do awansu
- ✓ Supervisorach zmiany pełniącym funkcje kierownicze
- ✓ Managerach lokali chcących zbudować silny zespół obsługi
- ✓ Właścicielach, którzy chcą mieć świadomego lidera sali

Program szkolenia

DZIEŃ 1 – Organizacja pracy i standardy serwisu



Rola i autorytet kierownika sali

- ✓ Zakres obowiązków kierownika
- ✓ Budowanie autorytetu w zespole
- ✓ Kierownik jako ambasador marki lokalu



Organizacja pracy zespołu

- ✓ Planowanie i podział obowiązków w trakcie zmiany
- ✓ Monitorowanie płynności serwisu w godzinach szczytu
- ✓ Komunikacja z kuchnią i barem — jak unikać chaosu



Standardy obsługi

- ✓ Kontrola i egzekwowanie standardów
- ✓ Kontrola jakości obsługi
- ✓ Pierwsze wrażenie gościa



Trudne sytuacje na sali

- ✓ Praca z trudnym gościem
- ✓ Rola kierownika w eskalacji sytuacji
- ✓ Reakcja pod presją serwisu

DZIEŃ 2 – Kontrola, wskaźniki i zarządzanie zespołem

**Rozliczanie i procedury zamknięcia**

- ✓ Rozliczanie kelnerów i zamknięcie zmiany
- ✓ Procedury i checklisty
- ✓ Kontrola rachunków, upustów i voidów

**Bezpieczeństwo i nieprawidłowości**

- ✓ Na co zwracać uwagę przy potencjalnych kradzieżach
- ✓ Wykrywanie nieprawidłowości w serwisie
- ✓ Współpraca z managerem operacyjnym i właścicielem lokalu

**Wyniki sprzedażowe i wskaźniki**

- ✓ Kontrola sprzedaży i kosztów
- ✓ Wskaźniki operacyjne (KPI) na sali
- ✓ Przełożenie wyników na pracę zespołu

**Zespół, feedback i certyfikacja**

- ✓ Motywowanie zespołu i rozwiązywanie konfliktów wewnętrznych
- ✓ Feedback — jak chwalić i jak korygować błędy
- ✓ Tworzenie procedur wewnętrznych + warsztat sytuacyjny i certyfikaty

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

- ✓ Rozumienia swojej roli jako lidera zespołu i ambasadora marki restauracji
- ✓ Kontrolowania sprzedaży, kosztów i wskaźników operacyjnych (KPI)
- ✓ Szkolenia i wdrażania nowych pracowników
- ✓ Stworzenia własnego planu zarządzania serwisem w oparciu o standardy premium
- ✓ Narzędzi do zarządzania personelem i motywowania go w pracy
- ✓ Technik rozwiązywania konfliktów z gośćmi i wewnątrz zespołu
- ✓ Egzekwowania standardów obsługi i dbania o dyscyplinę pracy

Dla kogo jest to szkolenie?

Format	Warsztat praktyczny + warsztat sytuacyjny na realiach sali
Czas trwania	1-4 dni intensywnego szkolenia
Podejście	Zarządzanie operacyjne + standardy serwisu + praca z zespołem
Wdrożenie	Gotowe checklisty i procedury do wdrożenia od następnego dnia
Certyfikat	Imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenie i nabycie nowych kompetencji
Poziomy	Szkolenie dla kierowników sali, supervisorów i kandydatów na to stanowisko

Nawet 100% kosztów pokryjesz z dofinansowania

KFS, BUR, fundusze europejskie. Przeprowadzimy Cię przez cały proces — od wniosku po rozliczenie.

KFS — Krajowy Fundusz Szkoleniowy

BUR — Baza Usług Rozwojowych

Fundusze europejskie

Skontaktuj się z nami

TELEFON

[+48 785 745 961](tel:+48785745961)

[+48 790 223 468](tel:+48790223468)

E-MAIL

kontakt@houseofimpact.co

STRONA INTERNETOWA

houseofimpact.pl

Masz pytania? Odpowiemy w ciągu 24 godzin.

Przygotujemy indywidualną ofertę dopasowaną do Twojego lokalu i zespołu.

[Zapytaj o szkolenie](#)