

Harmonogram Szkoleń **FUNDACYJNYCH** Izby Gospodarczej „Śląsk”



1. *Delegowanie pracowników za granicę.* Szkolenie prowadzone przez Mariusza Makowskiego – 19.IX.2017 r.
2. *Tworzenie menu – wybór dań sezonowych, obliczanie food coast, układ menu* - Warsztaty z Top Szefem Adrianem Feliksem. – 25-26.IX.2017 r.
3. *Warsztaty komputerowe EXCEL dla średniozaawansowanych* – Warsztaty prowadzone przez Martę Hain. – 27-28.IX.2017 r.
4. *Intensywny Kurs Menedżera hotelu/restauracji* – Szkolenie z Rafałem Pasenikiem – 04-05.X.2017 r.
5. *Kontrola WIOŚ (Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska) nie musi być straszna.* – Szkolenie z przestrzegania przepisów o ochronie środowiska. Szkolenie prowadzone przez Ewę Stanisławiak i Annę Tarnawską - Ekspertki z Ekouniversy – 05.X.2017 r.
6. *Nowoczesne techniki kulinarne – ich wykorzystanie w menu codziennym.* Warsztaty z Top Szefem Adrianem Feliksem – 9-10.X.2017 r.
7. *Zarządzanie zespołem sprzedaży* – Szkolenie prowadzone przez Kamila Rudzińskiego – 23-24.X.2017 r.
8. *Obsługa posprzedażowa transakcji ze szczególnym uwzględnieniem procesu reklamacyjnego.* – Warsztaty prowadzone przez Sebastiana Wiechę – 26-27.X.2017 r.
9. *Warsztaty kelnerskie: Obsługa Gości „krok po kroku”.* – Szkolenie z Rafałem Pasenikiem z wykorzystaniem m.in. porcelany i sztućców. – 30-31.X. 2017 r.
10. *Lean Manufacturing w pigułce, czyli jak wyszczuplić koszty produkcji.* – Szkolenie prowadzone przez Jakuba Jaworskiego – 06-07.XI.17 r.
11. *Kompleksowa organizacja i logistyka usług cateringowych, bankietowych i okolicznościowych* – Szkolenie z Top Szefem Adrianem Feliksem – 13-14.XI.2017 r.
12. *Skuteczna sprzedaż usług Hotelu i Restauracji.* – Szkolenie z Rafałem Pasenikiem z wykorzystaniem komputerów. – 20-21.XI.2017 r.

Szczegóły na naszej stronie www.igsilesia.pl i Facebooku

Zapraszamy do uczestnictwa!