



**zarządzanie przez gotowanie...**

**...czyli jak sobie ugotujesz tak się najesz! 😊**



# zarządzanie przez gotowanie

Ludzie zwykle lubią się rozwijać, uczestniczyć w szkoleniach. Czasem jednak mają już dość szkoleń. I nawet czasem na pytanie Co się Panu najbardziej podobało? Odpowiadają - Obiad. Dla tych co lubią się szkolić i dla tych, którzy na szkoleniach najbardziej lubią dobre jedzenie, AZYL i OPTA przygotowali projekt zrodzony z **pasji do gotowania i serca do nauczania**.

- Wspólne jedzenie zawsze integrowało ludzi.
- W zarządzaniu kładziemy silny nacisk na integrację.
- Postanowiliśmy połączyć te dwa fakty.

Stąd projekt:

- **Zarządzanie przez gotowanie.**

- A konkretnie...

- **Uwaga!!!**

- Zarządzanie projektem w projekcie pt: „**Jak sobie ugotujesz tak się najesz**” 😊

Proponujemy apetyczny warsztat, poświęcony rozwojowi umiejętności zarządzania projektami.

Zadaniem uczestników jest zaplanować, zrealizować a potem ocenić i... skosztować rezultat.

## jak pracujemy?

**Hotel AZYL** przygotowuje kuchnię, sprzęt, produkty i niezależnego eksperta, czyli Kucharza wspierającego Uczestników warsztatów w wysiłkach, zapewniającego Dodatkowo bezpieczeństwo i... ograniczającego ryzyko. Kucharz będzie nas rozwijał kulinarnie.

Firma **OPTA** wspiera rozwój merytoryczny, związany z zarządzaniem projektem. Doświadczeni Trenerzy przyjmą rolę moderatorów, którzy pokierują Uczestnikami warsztatów, czuwać będą nad prawidłowym przebiegiem prac i sprawią, że teoria objawi się w praktyce...



tel. (71) 392 32 90  
www.hotelazyl.pl  
restauracja@azyl.wroclaw.pl

opta

tel./fax (71) 352 73 66  
www.dobrytrener.pl  
opta@dobrytrener.pl

## Działania praktyczne przeplatają się z przekazywaniem wiedzy teoretycznej

- Ustalenie celu, mierników
- Planowanie projektu:
  - planowanie zasobów;
  - planowanie czasu;
  - podział zadań;
  - przypisanie odpowiedzialności w projekcie - podział ról



- Przewidywanie ryzyka w projekcie
- Komunikacja w projekcie
- Realizacja zadań w projekcie
- Analiza realizacji zadań w projekcie
- Wąskie gardła i ich przewycięzanie
- Sukces projektu
- Świątowanie sukcesu 😊



## masz apetyt na szkolenie?

Wszystkie kuchnie świata, potrawy fitness i wegetariańskie, sztuka przygotowania potraw bankietowych i deserów, potrawy kuchni fusion, kuchni orientalnej i kolorowe włoskie pasty.

## efekty warsztatu

- Wiadomości na temat zarządzania projektem przekazane
- Praktyczne umiejętności przyswojone
- Zespół zintegrowany
- Zespół do kolejnych projektów gotowy
- Zespół najedzony....



smacznego... 😊

