**KARTA PRACY 4**

Przykład kwestionariusza ankiety badania potrzeb szkoleniowych, kierowanej
do pracowników.

**ANKIETA BADANIA POTRZEB SZKOLENIOWYCH**

**dla pracowników zakładów gastronomicznych**

**w zakresie szkoleń na rzecz podnoszenia jakości usług**

Badanie przeprowadzane jest na zlecenie firmy Hotgatroz działającej w sektorze HORECA. Firma ta zajmuje się organizacją i prowadzeniem szkoleń dla kadry menedżerskiej oraz pracowników branży hotelarsko-gastronomicznej. Szkolenia prowadzone są przez ekspertów i praktyków gastronomii. Hotgatroz to firma służąca wspieraniu inicjatyw i rozwoju zawodowego. Więcej informacji znajdziesz na stronie **www.hotgatroz.com.pl**

Badanie skierowane jest do pracowników zakładów gastronomicznych zatrudnionych na różnych stanowiskach. Jego celem jest zdiagnozowanie aktualnych potrzeb w zakresie doskonalenia zawodowego oraz opracowanie atrakcyjnej oferty szkoleń.

Mamy nadzieję, że wyniki badań pozwolą nam przygotować ofertę szkoleń, obejmującą tematykę skierowaną do pracowników gastronomii oraz dobrać skuteczny i atrakcyjny sposób przekazania i ugruntowania wiedzy.

Ogromne znaczenie dla pozyskania rzetelnego wyniku badań mają szczere i przemyślane odpowiedzi. Tylko one pozwolą nakreślić prawdziwy obraz potrzeb w zakresie doskonalenia i spełnić oczekiwania zainteresowanych.

Dziękujemy za czas poświęcony na wypełnienie ankiety. Dzięki temu pomożecie Państwo wskazać właściwe kierunki działań naszej firmy, odnieść zauważalne korzyści w swojej pracy, przyczynić się po podniesienia jakości usług gastronomicznych a tym samym oceny Waszego zakładu w opinii konsumentów.

Prosimy o udzielenie odpowiedzi na poniższe pytania poprzez wstawienie x w odpowiednie kratki oraz dopisanie własnych sugestii w wyznaczonych do tego miejscach.

1. W jakim stopniu jest Pan/Pani aktualnie zainteresowany/zainteresowana podnoszeniem swoich kwalifikacji zawodowych ? *(proszę ocenić swój poziom zainteresowania na skali 1-7, gdzie 1 – oznacza najniższe zainteresowanie, 7 – najwyższe).*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | □ | □ | □ | □ | □ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

2. Proszę określić czy i w jakim stopniu byłby/byłaby Pan/Pani zainteresowany/zainteresowana uczestnictwem w szkoleniach o podanej niżej tematyce zawodowej. W tym celu proszę wstawić „x”
w odpowiednia kratkę.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Potrawy z warzyw i owoców z elementami carvingu** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Carving kurs podstawowy** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Kuchnia włoska warsztaty** | bardzo zainteresowany/zainteresowana  | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Kuchnia francuska warsztaty** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Profesjonalna obsługa kelnerska bankietów** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Filetowanie i porcjowanie pieczonych ryb przy stole gości** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Kurs sommelierski** | bardzo zainteresowany/zainteresowana  | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kurs baristyczny poziom podstawowy** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Kurs baristyczny poziom zaawansowany** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Kelner doradcą kulinarnym - psychologia sprzedaży** | bardzo zainteresowany/zainteresowana  | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Język angielski dla kelnerów**  | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |

3. Proszę określić czy i w jakim stopniu byłby/byłaby Pan/Pani zainteresowany/zainteresowana uczestnictwem w szkoleniach o podanej niżej tematyce interdyscyplinarnej. W tym celu proszę wstawić x w odpowiednia kratkę.

|  |  |
| --- | --- |
| **TEMAT SZKOLENIA** | **POZIOM ZAINTERESOWANIA** |
| **Zarzadzanie czasem** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Rozwiazywanie konfliktów** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Radzenie sobie ze stresem** | bardzo zainteresowany/zainteresowana  | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Sztuka negocjacji i podejmowanie decyzji** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |
| **Autoprezentacja** | bardzo zainteresowany/zainteresowana | □ | niezbyt zainteresowany/zainteresowana | □ |
| raczej zainteresowany/zainteresowana | □ | niezainteresowany/ niezainteresowana | □ |

4. Jeśli mają Państwo inne propozycje szkoleń, proszę wpisać tematykę zajęć.

|  |
| --- |
| **PROPONOWANA TEMATYKA SZKOLENIA** |
|  |
|  |
|  |
|  |

5. Jakie terminy szkoleń byłyby najbardziej odpowiednie?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| w ciągu tygodnia, w godzinach przedpołudniowych | □ | W razie potrzeby proszę podać Inne szczególne terminy, np. w określone dni tygodnia lub w określonych miesiącach……………………………………………………………………………………….............……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| w ciągu tygodnia, w godzinach popołudniowych | □ |
| weekendy | □ |

6. Jaki maksymalny czas trwania szkoleń byłby najbardziej odpowiedni?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5 – 10 godz. | □ | Proszę podać inne sugestie :……………………………………………………………………………………….............……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| 10 – 20 godz. | □ |
| 20 – 50 godz. | □ |
| 1. – 120 godz.
 | □ |

7. Proszę wskazać preferowane przez Pana/Panią metody i formy nauki.

**□** warsztatowe,

**□** wykładowe,

**□** e-learningowe (nauczanie na odległość z wykorzystaniem technik komputerowych),

**□** połączenie w/w.

8. Informacje dotyczące respondenta

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| płeć | kobieta | mężczyzna |  |  |
| wiek | poniżej 25 lat | 25 – 49 lat | 50 – 65 lat |
| staż pracy w gastronomii | 0 - 5 lat | 6 – 10 lat | 11 – 20 lat | powyżej 20 lat |
| stanowisko pracy(proszę podać jakie) |  |

**Jeszcze raz dziękujemy za wypełnienie ankiety!**

Opracowanie ankiety na podstawie [www.opzl.pl](http://www.opzl.pl), [www.inlab.byd.pl](http://www.inlab.byd.pl)