**KARTA PRACY NR 5**

**Przykład kwestionariusza ankiety badania potrzeb szkoleniowych, skierowanej do pracodawców.**

**ANKIETA BADANIA POTRZEB SZKOLENIOWYCH**

dla właścicieli i kadry zarządzającej 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 pracodawców i kadry zarządzającej w zakładach gastronomicznych. Jego celem jest zdiagnozowanie aktualnych potrzeb w zakresie doskonalenia zawodowego pracowników oraz opracowanie atrakcyjnej oferty szkoleń.

Mamy nadzieję, że wyniki badań pozwolą nam przygotować ofertę szkoleń, obejmującą tematykę skierowaną do pracowników gastronomii różnych szczebli 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. Określ wielkość firmy:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| mikro (do 9 pracowników) | □ | średnia (50 – 99 pracowników) | □ |
| mała (10 – 49 pracowników) | □ | duża (powyżej 100 pracowników) | □ |

2. Czy jest Pan/Pani zainteresowany/zainteresowana podnoszeniem swoich kwalifikacji ?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tak | □ | Nie | □ |

3. Czy jest Pan/Pani zainteresowany/zainteresowana podnoszeniem kwalifikacji swoich pracowników?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tak | □ | Nie | □ |

4. Które z poniżej podanych obszarów tematycznych szkoleń, dotyczących umiejętności twardych interesowałyby Pana/Panią ? (proszę zaznaczyć zarówno obszary tematyczne jak i podać orientacyjną liczbę osób, które uczestniczyłyby

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Potrawy z warzyw i owoców z elementami carvingu | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Carving kurs podstawowy | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Kuchnia włoska warsztaty | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Kuchnia francuska warsztaty | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Profesjonalna obsługa kelnerska bankietów | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Filetowanie i porcjowanie pieczonych ryb przy stole gości | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Kurs sommelierski | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Kurs baristyczny poziom podstawowy | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Kurs baristyczny poziom zaawansowany | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Kelner doradcą kulinarnym - psychologia sprzedaży. | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Język angielski dla kelnerów | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |

5. Które z poniżej podanych obszarów tematycznych szkoleń, dotyczących umiejętności miękkich interesowałyby Pana/Panią ? (proszę zaznaczyć zarówno obszary tematyczne jak i podać orientacyjną liczbę osób, które uczestniczyłyby

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Zarządzanie zespołem | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Zarzadzanie czasem | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Rozwiazywanie konfliktów | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Motywowanie i ocena pracowników | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Radzenie sobie ze stresem | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Sztuka negocjacji i podejmowanie decyzji | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Skuteczna komunikacja | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |
| Autoprezentacja | tak | □ | liczba osób | …………………………………. | nie | □ |

6. Jeśli mają Państwo inne propozycje szkoleń, proszę wpisać tematy oraz liczbę pracowników, którzy uczestniczyliby w danym szkoleniu

|  |  |
| --- | --- |
| TEMATYKA SZKOLENIA | ILOŚĆ OSÓB |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

7. 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 | □ |

8. Jaki maksymalny czas trwania szkoleń byłby najbardziej odpowiedni?

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

**Jeszcze raz dziękujemy za wypełnienie ankiety!**

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