

Program stażu technik hotelarstwa dla nauczycieli Zespołu Szkół Handlowych w Sopocie

Cele stażu:

1. Praktyczna weryfikacja, aktualizacja oraz poszerzenie posiadanej wiedzy teoretycznej stażysty
2. Podniesienie umiejętności modernizacji programów nauczania poprzez staże
3. Włączenie przedsiębiorców do procesu doskonalenia zawodowego nauczycieli poprzez realizację staży
4. Nabycie kwalifikacji i umiejętności z zakresu pracy hotelu
5. Zapoznanie z najnowszymi systemami pracy w branży hotelarskiej, udoskonalenie warsztatu pracy ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych programów branżowych
6. Poznanie funkcjonowania przedsiębiorstwa z branży hotelarskiej, struktury organizacyjnej oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwie

1

Program stażu wykracza poza podstawę programową.

Ramowy program stażu:

1. Przepisy, regulaminy i zarządzenia obowiązujące w hotelach.
2. Kwalifikacje oraz wymagania stawiane pracownikom różnych szczebli we wszystkich działach zakładu.
3. Poznanie standardów pracy recepcji oraz postaw hotelarskiego savoir-vivre.
4. Sprzęt i wyposażenie techniczne recepcji hotelowej oraz ogólne zasady obsługi urządzeń. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji recepcji.
5. Zasady i sposoby rezerwacji dla gości indywidualnych i grup.
6. Poznanie i obsługa systemów rezerwacyjnych stosowanych w obiektach hotelarskich.
7. Obsługa recepcji służby parterowej. Poznanie działań recepcji w zakresie zaspokojenia potrzeb i oczekiwań gości hotelowych.
8. Działania marketingowe stosowane w hotelach w celu pozyskania gości.
9. Poznanie otoczenia obiektu oraz stosowanych metod badania konkurencji.
10. Wskaźniki ekonomiczne i ich zastosowanie w planowaniu i ocenie realizacji usług w obiekcie (Rev Par, średnia cena, średnia frekwencja, Food coast).
11. Struktura organizacyjna zespołu pracowniczego w dziale gastronomicznym.
12. Obowiązki, procedury i regulaminy obowiązujące w części produkcyjnej i gastronomicznej.
13. Wdrażanie systemu HACCAP.
14. Poznanie zasad konstruowania karty menu oraz ofert specjalnych.
15. Sposoby obsługi i serwisy stosowane w restauracji hotelowej.
16. Poznanie innych usług oferowanych przez hotel – organizacja, wyposażenie, obsługa urządzeń, asortyment oferowany gościom.
17. Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy sanitarne, ochrona p. poż. oraz ochrona środowiska w dziale służby piętter.
18. Procedury postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości.
19. Procedury sprzątnięcia jednostek mieszkalnych oraz przygotowanie ich do sprzedaży.
20. Dokumentacja działu służby piętter oraz zasady współpracy z innymi komórkami obiektu.
21. Zakres usług świadczonych na życzenie gości (room-service, usługa pralnicza i inne).
22. 22. Poznanie specyfiki pracy w konkretnych działach świadczących usługi dodatkowe –np.: usługi rekreacyjne, SPA, Wellnes, dział konferencji.
23. Zakres współpracy z innymi podmiotami na rynku turystycznym oraz korzystanie z usług firm zewnętrznych w zakresie świadczenia usług dodatkowych oraz na rzecz gości hotelowych.
24. Używanie słownictwa branżowego w j. angielskim, dokumentacja, rozmowy z gośćmi.