



TECHNIK HOTELARSTWA

1. Opis kierunku

Jeśli chcesz zdobyć atrakcyjny i dobrze płatny zawód, nabyć umiejętności na poziomie europejskim, brać udział w zagranicznych praktykach i doskonalić znajomość języków obcych, poznać kulturę i kuchnię różnych narodów podjąć pracę nie tylko w Polsce to zawód hotelarz jest dla Ciebie.



Zawód technik hotelarstwa kształtuje umiejętności:

- prowadzenia działalności promocyjnej, sprzedaży usług hotelarskich oraz touroperatorskich,
- rezerwowania usług hotelarskich,
- wykonywania prac związanych z obsługą gościa zarówno w recepcji jak i na pokładzie samolotu czy statku,
- przygotowania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości,
- przygotowania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
- przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe,
- organizacji animacji dla dzieci i młodzieży na terenie zakładów hotelarskich.

Zawód przeznaczony jest dla osób:

- chcących zdobywać wiedzę i umiejętności praktyczne w zakresie organizacji imprez turystyczno – hotelarskich;
- przestrzegających zasad kultury, estetyki i etyki;
- kreatywnych i konsekwentnych w realizacji powierzonych zadań;
- otwartych na nowe kontakty;
- lubiących współpracę w zespole;
- gotowych do stałego podnoszenia swoich kwalifikacji.

2. Praktyka zawodowa

- Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiotach zapewniających rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 8 tygodni (320 godzin).

- Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.
- Uczniowie współdecydują, w którym z dostępnych obiektów chcą odbywać praktyki.

3. Egzaminy z kwalifikacji

Przygotujemy Cię do zdawania egzaminu zawodowego wg poniższych kwalifikacji:

- **TG.12. Planowanie i realizacja usług w recepcji** - przyjmowanie i ewidencjonowanie rezerwacji dokonywanych przez gości indywidualnych oraz grupy zorganizowane, obsługa gości w recepcji, udzielanie informacji turystycznych, oferowanie dodatkowych usług, rozliczanie pobytu.

- **TG.13. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie** - utrzymanie porządku w jednostkach mieszkalnych, przygotowanie śniadań dla gości hotelowych, nakrywanie stołu, przygotowywanie sali konsumpcyjnej, podawanie potraw, organizacja i rozliczenie usług dodatkowych zgodnie z zamówieni

Po ukończeniu nauki w obrębie każdej kwalifikacji odbywają się egzaminy zawodowe. Uczeń przystępuje do dwóch egzaminów. Pierwszy jest przeprowadzany pod koniec trzeciej klasy, natomiast drugi w styczniu klasy czwartej. Po ich zdaniu otrzyma certyfikat dla każdej kwalifikacji. Po zdobyciu wykształcenia średniego absolwent otrzyma dyplom uzyskania tytułu zawodowego w zawodzie technik hotelarstwa oraz **EUROPASS** - suplement do dyplomu (w języku polskim oraz angielskim) uprawniającym do wykonywania zawodu na europejskim rynku pracy. Posiadane świadectwo i dyplom jest „furtką” do zatrudnienia.



3. Dodatkowe kwalifikacje:

Dzięki realizacji projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II” będziesz mógł uzyskać dodatkowe kwalifikacje na kursach zawodowych:

- kelnerski z flambiowaniem,
- barmański,
- baristyczny,
- carvingu,
- obsługi kasy fiskalnej,
- prawo jazdy kat. B.



4. Perspektywa zatrudnienia.

Gdzie pracuje technik hotelarstwa?

Wszędzie tam, gdzie świadczy się usługi noclegowo - żywieniowe (minimum śniadanie), tam gdzie znajdują się stanowiska takie jak: recepcja, restauracja, pokoje hotelowe.



Kariera zawodowa – Praca:

- hotele, pensjonaty, ośrodki zakłady uzdrowiskowe, zajazdy, schroniska, kwatery prywatne,
- ośrodki konferencyjne, firmy organizujące kongresy i konferencje,
- pracownik ośrodków rekreacji, Spa & Wellness, odnowy biologicznej,
- sektor hotelowy, restauracyjny na statkach pasażerskich morskich i śródlądowych (m.in. Unity Line, Polferries, Stena Line),
- Cruise Crew – Załoga luksusowych statków wycieczkowych (m.on. Queen Mary II, Oasis of the Seas),
- kierownik, menedżer hotelu,
- pracownik recepcji hotelowej, kierownik recepcji,
- konsjerż w hotelu,
- pracownik, szef restauracji, kelner, barista, barman,
- kierownik służby piętter w hotelu,
- firmy zajmujące się rozwojem sieci hotelowych i pozyskiwaniem nowych miejsc pod ich budowę,
- własne przedsiębiorstwo świadczące usługi noclegowe i gastronomiczne.



5. Kontynuacja nauki

Zdobyte kwalifikacje w zawodzie technik hotelarstwa możesz podwyższać poprzez kontynuację nauki w szkołach wyższych na kierunku:

- Gastronomia i hotelarstwo
- Gospodarka turystyczna
- Krajoznawstwo
- Turystyka i rekreacja

Branża hotelarsko turystyczna cały czas się rozwija, więc pewne miejsca do pracy
Czekają Na Ciebie!!!