

ZAWÓD: TECHNIK HOTELARSTWA

cykl kształcenia: 5 lat

symbol cyfrowy zawodu: 422402

Dodatkowe umiejętności: „Pilotaż wycieczek”

Kwalifikacje:

HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

HGT.06. Realizacja usług w recepcji

Języki obce: angielski, niemiecki, rosyjski - do wyboru

Przedmioty w zakresie rozszerzonym – język obcy lub geografia

Tu zdobędziesz umiejętności:

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **technik hotelarstwa** jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. Prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich;
2. Rezerwowania usług hotelarskich;
3. Wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
4. Przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
5. Przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
6. Przyjmowania i realizacji zamówień na usługi hotelarskie;
7. Organizowania usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w hotelarstwie,
2. Podstawy hotelarstwa,
3. Marketing w hotelarstwie,,
4. Organizacja pracy w hotelarstwie,
5. Usługi gastronomiczne w hotelarstwie,
6. Obsługa gości w recepcji,
7. Język angielski w hotelarstwie.

Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym

1. Pracownia gastronomiczna,
2. Pracownia hotelarska,
3. Obsługa informatyczna w hotelarstwie,
4. Praca w dziale służby pięter,
5. Pilotaż wycieczek.

Miejsca odbywania praktyk:

1. Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiotach zapewniających rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 8 tygodni (280 godzin).
2. Jakość świadczonych usług, profesjonalizm oraz możliwości realizowania się uczniów są priorytetem w wyborze obiektów do odbywania praktyk zawodowych.
3. Uczniowie decydują, w którym z dostępnych obiektów chcą odbywać praktyki.

Perspektywy zatrudnienia

Posiadacz dyplomu w zawodzie **technik hotelarstwa** znajdzie pracę w kraju i zagranicą jako:

1. Technik hotelarstwa,
2. Organizator usług cateringowych,
3. Pracownik biurowy,
4. Pracownik biura podróży,
5. Pracownik informacji turystycznej,
6. Recepcjonista,
7. Steward, stewardessa,
8. Pilot wycieczek,
9. Przewodnik turystyczny,
10. Inspektor piętra hotelowego,
11. Bufetowy – barman.

Miejsca pracy:

1. Hotele i pensjonaty turystyczne,
2. Restauracje,
3. Ośrodki wypoczynkowe,
4. Zakłady uzdrowiskowe,
5. Agroturystyka,
6. Biura i agencje turystyczne,
7. Ośrodki informacji turystycznej,
8. Branżowe organizacje, fundacje i stowarzyszenia,
9. Organy administracji odpowiedzialnej za promocję turystyki,
10. Własna działalność gospodarcza.

W hotelarstwie dominuje relacja człowiek - człowiek i najważniejszym podmiotem jest "Gość". Hotelarstwo jest wyjątkową branżą z pięknymi tradycjami, w której staramy się tworzyć dla gości „dom poza domem”, poznajemy nowych ludzi, ciągle coś się dzieje.

Prawdziwy hotelarz powinien kierować się zasadami savoir-vivre'u, którego podstawowymi zasadami są: uśmiech, uprzejmość, życzliwość, punktualność, dyskrecja, lojalność, grzeczność.

Co po technikum?

Po ukończeniu technikum uczeń może przystąpić do egzaminu maturalnego, a następnie kontynuować naukę na studiach wyższych.

Będzie mógł również uzupełnić swoje kwalifikacje w szkołach policealnych lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Procedura zdobywania uprawnień zawodowych

W trakcie nauki w technikum uczeń zdaje egzaminy w poszczególnych kwalifikacjach. Pierwszy egzamin może zostać przeprowadzony pod koniec III klasy, zaś ostatni w styczniu- lutym klasy V. Po każdym zdanym egzaminie uczeń otrzymuje świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie. Gdy uczeń zda wszystkie egzaminy i ukończy szkołę otrzyma **dyplom w zawodzie technik hotelarstwa**.

Posiadany dyplom pomoże w poszukiwaniach zatrudnienia i świadczy o umiejętnościach ucznia.