

T.1 WYKONYWANIE PRAC POMOCNICZYCH W OBIEKTACH ŚWIADCZĄCYCH USŁUGI HOTELARSKIE



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- przygotowania pokoju do przyjęcia gości
- prac porządkowych w części hotelowej obiektu, w węzle higieniczno-sanitarnym, otoczeniu obiektu
- obsługi urządzeń stanowiących wyposażenie obiektu
- wstępnej obróbki surowców spożywczych
- prac porządkowych w sali konsumpcyjnej, w kuchni i na zapleczu
- pielęgnacji roślin i terenów zieleni
- konserwacji sprzętu rekreacyjnego
- przepisów sanitarnych oraz BHP obowiązujących w gastronomii i hotelarstwie

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- wykonywania prostych prac w hotelach, pensjonatach w charakterze pomocy kuchennej, pomocy kelnera, pomocy pokojowej (przygotowanie pokoju do przyjęcia gości, prace pomocnicze związane z obsługą gości, prace pomocnicze w części gastronomicznej obiektu)
- wykonywania prac porządkowych na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- wykonywania prac pomocniczych związanych z utrzymaniem w należytym stanie obiektu oraz przyległych do niego terenów zielonych i urządzeń rekreacyjnych



WARUNKI PRACY

- czas pracy: system zmianowy według grafiku, godziny pracy podlegają również warunkom sezonowości
- strój roboczy/służbowy: wymagany - odzież ochronna, uniform
- charakter pracy: praca z ludźmi i przedmiotami
- miejsce wykonywania pracy: zróżnicowane - pomieszczenia hotelowe, pokoje, zaplecze gastronomiczne, węzeł sanitarny, pralnia, otoczenie obiektu (parking, teren rekreacyjny przyległy do obiektu)
- czynniki szkodliwe: praca w miejscach o podwyższonej temperaturze, zmiennej wilgotności (kuchnia, pralnia), narażenie na występowanie alergenów (podczas używania środków czystości, prac w ogrodzie)
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: wózki hotelowe, odkurzacz, froterka, pralka, żelazko, sprzęt i urządzenia kuchenne (stoły robocze, zmywarki, lodówki, ekspresy do kawy, roboty kuchenne), sprzęty do pielęgnacji zieleni (kosiarka), urządzenia do drobnych napraw

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

obiekty hotelowe różnego rodzaju: hotele, hostele, ośrodki wypoczynkowe, pensjonaty, domy wycieczkowe, kempingi, gospodarstwa agroturystyczne



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



OŚRODEK
ROZWOJU
EDUKACJI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



CECHY DOBREGO PRACOWNIKA:

- pracowitość, sumienność, punktualność
- odpowiedzialność za powierzone obowiązki
- samodzielność, umiejętność organizacji pracy
- umiejętność pracy w zespole, komunikatywność
- zaangażowanie, konsekwencja, zdecydowanie
- spostrzegawczość, koncentracja
- podporządkowanie się regułom i normom
- odporność na stres
- ambicja, chęć zdobywania wiedzy

DODATKOWE PRZYDATNE UMIEJĘTNOŚCI:

- zainteresowania techniczne i mechaniczne
- uzdolnienia manualne
- szybkie tempo pracy

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- wytrzymałość fizyczna
- dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa

PRZECIWWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- niska wydolność fizyczna
- niedające się skorygować wady wzroku i słuchu
- omdlenia, zaburzenia równowagi
- choroby skóry rąk, alergie
- nosicielstwo chorób zakaźnych
- zaburzenia psychiczne
- znaczne zaburzenia układów: oddechowego, krążenia, moczowego, kostno-stawowego, nerwowego
- ograniczenie sprawności kończyn



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Zasadnicza szkoła zawodowa - 3 lata
Egzamin potwierdzający kwalifikację T.1

Pracownik pomocniczy
obsługi hotelowej

Kwalifikację T.1 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (900 h, kształcenie przewidziane wyłącznie dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim)

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI ZDOBYWAJĄC KWALIFIKACJE ZBLIŻONE, NA PRZYKŁAD:
Technik hotelarstwa