

T.12 OBSŁUGA GOŚCI W OBIEKCIE ŚWIADCZĄCYM USŁUGI HOTELARSKIE



OPIS KWALIFIKACJI

W toku kształcenia uzyskuje się wiedzę i umiejętności z zakresu:

- fachowej i kompleksowej obsługi gości zgodnie z zasadami etyki i kultury zawodowej
- zasad i norm żywienia oraz przygotowywania posiłków, w tym posiłków dietetycznych
- technik nakrywania stołów, znajomości rodzajów sztućców i naczyń
- prowadzenia dokumentacji eksploatacyjnej obiektu usługowego
- biegłej znajomości języka obcego (najczęściej angielskiego) w zakresie słownictwa branżowego
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych oraz przeciwpożarowych

CZYNNOŚCI ZAWODOWE

Zdobycie kwalifikacji uprawnia do:

- promocji oraz sprzedaży usług hotelowych
- wyposażania wnętrz hotelowych i gastronomicznych
- przygotowywania pokoi gościnnych
- rozliczania usług hotelarskich
- przygotowywania oraz podawania potraw i napojów, nakrywania stołów
- przygotowywania jadłospisów
- organizowania i obsługiwanego przyjęć okolicznościowych, kongresów, zjazdów
- współpracy z innymi firmami świadczącymi usługi dla danego hotelu
- sporządzania dokumentacji zamówień dotyczących pobytu gości oraz usług dodatkowych



WARUNKI PRACY

- czas pracy: praca zmianowa najczęściej 12 godzinna, po której w zależności od tego, czy była to zmiana dzienna, czy nocna pracownikowi przysługuje 24 lub 48 h wolnych, praca także w dni ustawowo wolne
- strój roboczy/służbowy: najczęściej biała bluzka/koszula i ciemna spódnica/spodnie, czasem fartuszek
- środowisko pracy: praca z ludźmi
- charakter pracy: praca umysłowa i fizyczna
- miejsce wykonywania pracy: pomieszczenia pokojowe, hotelowe, restauracyjne
- czynniki szkodliwe: praca w ciągłym ruchu, w pozycji stojącej
- narzędzia, urządzenia wykorzystywane w pracy: telefon, komputer, kasa fiskalna, sztućce, talerze

MOŻLIWE MIEJSCA ZATRUDNIENIA

hotele, ośrodki wycieczkowe, uzdrowiska, sanatoria, pensjonaty, zajazdy, domy wczasowe, restauracje, SPA, kwatery prywatne, agroturystyka



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:

- łatwość w nawiązywaniu kontaktów
- wysoki poziom kultury osobistej, miła aparycja
- dyskrecja, uczciwość
- odporność emocjonalna, cierpliwość, opanowanie
- umiejętność udzielania zwięzłych, rzeczowych informacji
- asertywność

WYMAGANIA ZDROWOTNE:

- dobra kondycja fizyczna
- sprawny układ ruchowy
- zręczność rąk i palców
- dobry wzrok i słuch

PRZECIWSKAZANIA ZDROWOTNE:

- zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej
- widoczne wady postawy
- znaczne wady wymowy
- choroby skóry odkrytych części ciała
- zaburzenia nerwicowe, nadmierna pobudliwość
- uzależnienia



ŚCIEŻKI UZYSKANIA I POTWIERDZANIA KWALIFIKACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI DALSZEGO KSZTAŁCENIA

Gimnazjum

Technikum - 4 lata
Egzaminy potwierdzające kwalifikacje T.11, T.12

Technik hotelarstwa

Kwalifikację T.12 można uzyskać na Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (320 h)

PO ZDANIU EGZAMINU MATURALNEGO ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA NAUKI MIĘDZY INNYMI NA STUDIACH WYŻSZYCH. PRZYKŁADOWE KIERUNKI ZWIĄZANE Z KWALIFIKACJĄ:

Hotelarstwo i gastronomia, Filologia angielska, Germanistyka, Komunikacja europejska, Kulturoznawstwo, Reklama, Romanistyka, Turystyka, Turystyka i rekreacja, Zarządzanie turystyką zrównoważoną