

Technik hotelarstwa

Specjalność: **BARISTA**

- To specjalista odpowiedzialny za prawidłowe funkcjonowanie obiektu hotelowego oraz zapewnienie wysokiej jakości obsługi gości. Do jego głównych zadań należy obsługa recepcji, przyjmowanie i realizacja rezerwacji, meldowanie i wymeldowywanie gości, a także udzielanie informacji dotyczących oferty hotelu i usług dodatkowych.
- Osoba na tym stanowisku zajmuje się również organizacją usług hotelowych, współpracą z innymi działami hotelu (takimi jak gastronomia, housekeeping czy administracja), a także przygotowaniem i koordynacją wydarzeń, takich jak konferencje, szkolenia czy uroczystości okolicznościowe.
- Technik hotelarstwa powinien cechować się wysoką kulturą osobistą, komunikatywnością, odpornością na stres oraz umiejętnością pracy w zespole. Istotna jest także znajomość języków obcych, w szczególności języka angielskiego, oraz podstawowych zagadnień z zakresu marketingu, ekonomii i organizacji pracy hotelu.

Zawód ten daje szerokie możliwości pracy np. jako:

- Wedding planner,
- Specjalista w zakresie świadczenia usług SPA i zabiegów odnowy biologicznej,
- Specjalista do spraw kontaktu z mediami,
- Housekeeping / Inspektor pięter,
- Kierownik recepcji / Recepcjonista,
- HR manager,
- Dyrektor hotelu / Manager hotelu,
- Pracownik ruchomej bazy hotelarskiej: lotniczej, morskiej,
- Koordynator ds. pobytów grupowych,
- Specjalista ds. sprzedaży i marketingu.

W ramach 5-letniej nauki zdobywasz dwie kwalifikacje:

- **Kwalifikacja HGT.03 „Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie”.**
- **Kwalifikacja HGT.06 „Realizacja usług w recepcji”.**

Kształcenie w ramach tych kwalifikacji zakończone jest egzaminem zawodowym. Pozytywna ocena z obu części egzaminu (pisemnej i praktycznej) umożliwi otrzymanie świadectwa potwierdzającego ww. kwalifikacje.

Po ukończeniu szkoły i uzyskaniu wykształcenia średniego otrzymasz dyplom zawodowy technika hotelarstwa.

Technik organizacji turystyki

Specjalność: **ANIMATOR CZASU WOLNEGO.**

- Zajmuje się organizowaniem wyjazdów i wypoczynku dla ludzi. Jego zadaniem jest przygotowanie ofert turystycznych, rezerwowanie noclegów, transportu oraz atrakcji, a także obsługa klientów w biurze podróży.
- W swojej pracy technik doradza klientom, pomaga wybrać odpowiedni wyjazd i udziela informacji o podróży. Zajmuje się również dokumentami i rozliczeniami związanymi z wyjazdami. Ważna jest znajomość geografii, podstaw turystyki oraz języków obcych.
- Osoba pracująca w tym zawodzie powinna być komunikatywna, uprzejma i dobrze zorganizowana. Powinna też umieć pracować z ludźmi i radzić sobie w stresujących sytuacjach.

Technik organizacji turystyki może pracować jako:

- Specjalista ds. sprzedaży i marketingu,
- Stewardesa / Steward linii lotniczych i morskich,
- Pracownik stowarzyszeń i organizacji hotelarskich i turystycznych,
- Animator czasu wolnego / Rezydent,
- Kierownik centrów rozrywki,
- Pracownik biura podróży / informacji turystycznej,
- Przewodnik turystyczny,
- Pilot wycieczek.

Nauka trwa 5 lat, podczas których zdobywasz dwie kwalifikacje:

- **Kwalifikacja HGT.07. „Przygotowanie imprez i usług turystycznych”.**
- **Kwalifikacja HGT.08. „Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych”.**

Kształcenie w ramach tych kwalifikacji zakończone jest egzaminem zawodowym.

Pozytywna ocena z obu części egzaminu (pisemnej i praktycznej) umożliwia otrzymanie świadectwa potwierdzającego ww. kwalifikacje.

Po ukończeniu szkoły i uzyskaniu wykształcenia średniego otrzymujesz dyplom zawodowy technika organizacji turystyki.

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Specjalność: **DIETETYK**

- Zajmuje się przygotowaniem i wydawaniem potraw oraz organizacją pracy w gastronomii. Jego zadaniem jest dbanie o jakość posiłków, prawidłowe żywienie oraz obsługę klientów.
- Do obowiązków technika należy planowanie jadłospisów, przygotowywanie potraw zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa, a także kontrolowanie jakości produktów spożywczych. Zajmuje się również obsługą klientów, organizacją przyjęć i prowadzeniem dokumentacji gastronomicznej.
- W zawodzie ważna jest znajomość zasad zdrowego żywienia, technologii gastronomicznej oraz umiejętność pracy w zespole.

Technik żywienia i usług gastronomicznych może pracować jako:

- Manager do spraw planowania i organizacji bankietów i usług gastronomicznych,
- Pracownik ruchomej bazy gastronomicznej,
- Dietetyk / Doradca w zakresie prawidłowego żywienia,
- Manager zakładu gastronomicznego,
- Organizator usług cateringowych i imprez okolicznościowych,
- Bloger kulinarny,
- Szef kuchni / Kelner / Kelnerka,
- Barista / Barman / Somalier,
- Pracownik obsługi śniadań.

W trakcie 5-letniej nauki zdobywasz dwie kwalifikacje:

- Kwalifikacja HGT.02 „Przygotowanie i wydawanie dań”.
- Kwalifikacja HGT.12 „Organizacja żywienia i usług gastronomicznych”.

Kształcenie w ramach tych kwalifikacji zakończone jest egzaminem zawodowym.

Pozytywna ocena z obu części egzaminu (pisemnej i praktycznej) umożliwia otrzymanie świadectwa potwierdzającego ww. kwalifikacje.

Po ukończeniu szkoły i uzyskaniu wykształcenia średniego otrzymasz też dyplom zawodowy technika żywienia i usług gastronomicznych.