



Praktyka zawodowa
klasa III hd
Technikum Hotelarstwa
i Technikum Żywienia
i Usług Gastronomicznych

24.09.2018 – 12/19.10.2018

Hotel Bristol, Warszawa



Centrum DUKAT, Stary Dębsk



Hotel Mercure, Warszawa



Hotel Radisson Blu Centrum, Warszawa



Dwór Strzyżew, Parcele Strzyżew



Hotel Westin, Warszawa



Hotel Chopin, Sochaczew



Hotel Novotel, Warszawa



Rozwijane umiejętności zawodowe

Poszerzenie umiejętności
kelnerskich

Poznanie różnorodnych
technik podawania
pożywienia



Rozwijane umiejętności zawodowe

Obsługa gości hotelowej restauracji



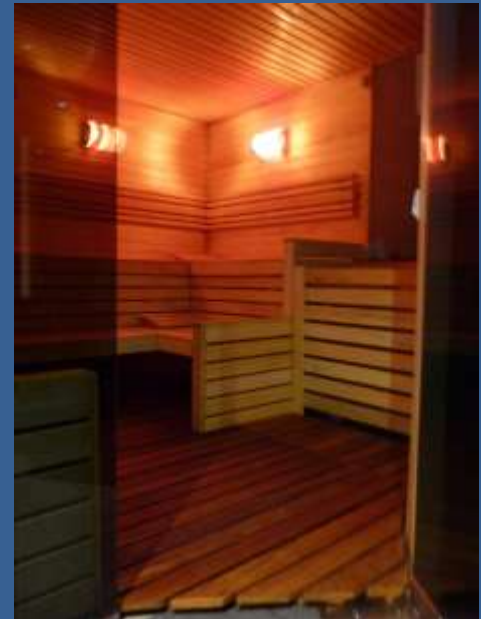
Obsługa gości barów
oraz Stref Lounge

Rozwijane umiejętności zawodowe

Obsługa gości hotelowych



Poznanie obowiązków
pracowników SPA



Rozwijane umiejętności zawodowe

Poszerzenie kompetencji obsługi
jednostek mieszkalnych



Rozwijane umiejętności zawodowe



Obsługa bankietów
i konferencji



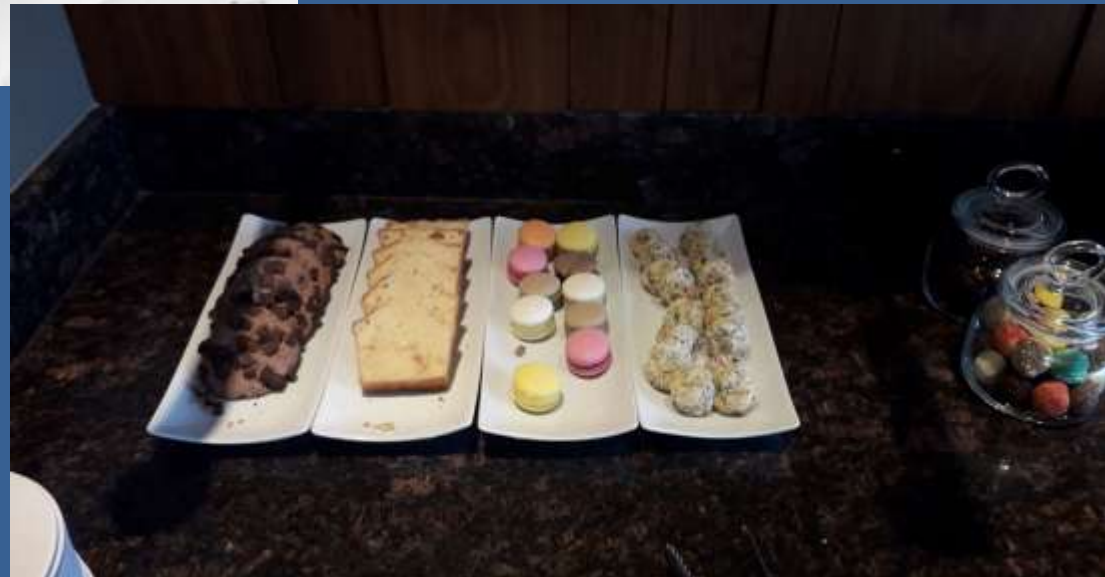
Rozwijane umiejętności zawodowe

Praktyka przygotowania naczyń i sztućców



Rozwijane umiejętności zawodowe

Poszerzenie umiejętności cukierniczych



Rozwijane umiejętności zawodowe



Aranżacja stołów



Rozwijane umiejętności zawodowe

Rozwijanie umiejętności baristycznych



Rozwijane umiejętności zawodowe

Poszerzenie kompetencji:

- ✓ Zawodowych
- ✓ Językowych
- ✓ Interpersonalnych



Poszerzenie kompetencji obsługi recepcyjnej gościa





Prezentacja opracowana na podstawie prezentacji uczniów klasy III hd
Technikum Hotelarstwa i Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych w Zespole Szkół
im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie
Agnieszka Mućka, Kierownik Kształcenia Praktycznego