



## ZAWÓD DLA CIEBIE - TECHNIK HOTELARSTWA

Jeśli szukasz zawodu na czasie, marzy Ci się kontakt ze „światem”, lubisz wyzwania i podróże - wybierz zawód hotelarza! Nasza szkoła dobrze przygotuje Cię do obsługi gości hotelowych i sprzedaży usług hotelarskich. W naszej nowoczesnej i świetnie wyposażonej pracowni obsługi konsumenta nauczysz się między innymi sztuki kelnerskiej i barmańskiej, poznasz zasady organizacji przyjęć, bankietów. Nie wierzysz? Przekonaj się sam!

Rozwój turystyki w Polsce i na świecie oraz powstawanie nowych hoteli stwarza nowe, interesujące miejsca pracy. Zawód hotelarza powinny wybrać osoby, które są zainteresowane pracą w nowoczesnych obiektach hotelarskich w Polsce i za granicą, lubią pracę z ludźmi, cenią różnorodność i wyzwania, są ciekawe świata, chcą awansować i rozwijać się, **W naszym 5 letnim technikum kształcącym przyszłych techników hotelarstwa** zdobędziesz wiedzę i praktyczne umiejętności zawodowe w zawodzie liczącym się na rynku pracy, a jeśli będziesz kontynuował dalszą naukę na studiach będzie Ci dużo łatwiej..

W programie nauczania są przedmioty ogólnokształcące oraz zawodowe z zakresu podstaw i organizacji hotelarstwa, działalności recepcji, usług dodatkowych, marketingu, usług żywieniowych, obsługi konsumenta, obsługi informatycznej w hotelarstwie, a także język angielski w hotelarstwie. Praktyka organizowana jest przez szkołę w atrakcyjnych hotelach na terenie Warszawy i okolic .

### Czego uczy się w szkole techników hotelarstwa w ramach przedmiotów teoretycznych i praktycznych?

- ❖ prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich;
- ❖ wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
- ❖ rezerwowania usług hotelarskich
- ❖ przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
- ❖ przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- ❖ przyjmowania i realizacji zamówień na usługi hotelarskie;
- ❖ organizowania usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- ❖ przygotowania imprez okolicznościowych i konferencji,
- ❖ przygotowywania i dekoracji potraw oraz napojów,
- ❖ nakrywania i dekorowania stołów,
- ❖ języka angielskiego w hotelarstwie.
- ❖ aktywnego zachowania się na rynku pracy i prowadzenia własnej firmy;
- ❖ odbywa 8-tygodniową praktykę zawodową podzieloną na dwie tury organizowaną przez szkołę w klasie III i IV w renomowanych w prestiżowych hotelach w Warszawie m.in. *Sheraton, Bristol, Westin, Novotel, Mercure, Radisson Blu Sobieski, Radisson Blu Centrum.*

**Przedmiot realizowany w zakresie rozszerzonym – język angielski**

**Oprócz praktyk zawodowych** uczeń **technikum hotelarstwa** zdobędzie dodatkowe doświadczenie zawodowe biorąc udział w **innowacji pedagogicznej „ INFORMACJA TURYSTYCZNA”** która mają na celu przygotowanie do podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej w formie małego biura turystycznego, weryfikacji własnych planów zawodowych i edukacyjnych oraz kształtowanie niezbędnych postaw i umiejętności w zakresie przedsiębiorczości.

#### **Jakie kwalifikacje uzyskuje technik hotelarstwa?**

- ❖ HGT.03 – Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (Egzamin pod koniec II semestru klasy trzeciej).
- ❖ HGT.06 – Realizacja usług w recepcji (Egzamin pod koniec I semestru klasy piątej).

**Po zdaniu egzaminu** z obu kwalifikacji i ukończeniu szkoły uzyskasz tytuł zawodowy - **technik hotelarstwa**. Po uzyskaniu dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe oraz zdaniu egzaminu maturalnego z przedmiotów obowiązkowych otrzymasz **świadectwo dojrzałości**.

**Egzamin zawodowy** jest dla ucznia technikum obowiązkowy. Nie przystąpienie do egzaminu oznaczać będzie brak promocji do klasy programowo wyższej. Uczeń, który w technikum uzyska kwalifikacje zawodowe będzie z kolei korzystał z preferencji na maturze – nie musi zdawać przedmiotu dodatkowego.

#### **Co dalej...?**

Uzyskując tytuł zawodowy technika hotelarstwa będziesz miał możliwość zatrudnienia na różnych stanowiskach nie tylko w hotelarstwie, ale również w turystyce i gastronomii min. na stanowiskach recepcyjnych, przy rezerwacji usług hotelarskich, przy obsłudze konsumenta, organizacji imprez okolicznościowych. Przed Tobą możliwość podjęcia pracy w hotelach, pensjonatach, hostelach, motelach, ośrodkach wypoczynkowych,, zakładach uzdrowiskowych, firmach cateringowych , restauracjach, kawiarniach.

Możesz również spróbować swoich sił zakładając własną działalność gospodarczą w branży usług hotelarskich. Jako absolwent technikum możesz także kontynuować i doskonalić swoje kwalifikacje w ramach studiów licencjackich i magisterskich min. w Wyższych Szkołach Gastronomii, Hotelarstwa i Turystyki, studiując nowoczesne zarządzanie w hotelarstwie i gastronomii, hotelarstwo i turystykę lub realizować własną ścieżkę kariery zawodowej w wybranej specjalności.

**Uczniom tej klasy dedykowany jest projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej „Okno na karierę”, w ramach którego uczeń będzie mógł odbyć płatny staż oraz może uczestniczyć w ciekawych szkoleniach i warsztatach doskonalących umiejętności zawodowe np. barista, barman, kelner, rezydent turystyczny . Będąc uczniem tej klasy możesz również wyjechać na staż zagraniczny do Grecji w ramach programu Erasmus+.**

**Serdecznie zapraszamy do nauki w zawodzie technik hotelarstwa w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie w roku szkolnym 2021/2022.**