

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ
Dla zawodu: Technik hotelarstwa 422402
T.12. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
Klasa 3 – 4 tygodnie – 160 godzin

I. Cele praktyki zawodowej

1. Poznanie organizacji pracy w dziale służby pięt, gastronomii i dziale organizacji usług dodatkowych.
2. Nabycie umiejętności planowania, rezerwacji i realizacji usług w dziale służby pięt, gastronomii i dziale organizacji usług dodatkowych.
3. Wykonywanie prac związanych z obsługą gości w dziale służby pięt, gastronomii i dziale organizacji usług dodatkowych.
4. Nabycie umiejętności rozliczania kosztów związanych z realizacją usług w dziale służby pięt, gastronomii i dziale organizacji usług dodatkowych oraz
5. Nabycie umiejętności prowadzenia dokumentacji dotyczącej utrzymania czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych, przygotowania i podawania śniadań, organizacji usług dodatkowych w obiekcie.
6. Nabycie umiejętności wykorzystywania programów komputerowych stosowanych w służbie pięt, gastronomii oraz podczas organizacji usług dodatkowych w hotelu.
7. Przygotowanie ucznia do samodzielnej pracy, podejmowania decyzji i fachowej, kompleksowej obsługi klienta.
8. Doskonalenie umiejętności praktycznych w rzeczywistych warunkach pracy.

II. Zakres materiału praktyki zawodowej

1. Utrzymanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych – 48 godzin

- Organizacja stanowiska pracy
- Rodzaje sprzątania.
- Systemy pracy.
- Techniki sprzątania jednostek mieszkalnych z zastosowaniem procedur.
- Sprzęt i środki utrzymania czystości.
- Obsługa urządzeń i sprzętu do utrzymania czystości.
- Dbanie o rzeczy gościa i mienie obiektu zgodnie z przepisami prawa i obowiązującymi standardami.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Współpraca służby pięt z innymi działami obiektu.
- Procedury postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości oraz z rzeczami znalezionymi na terenie obiektu.

2. Przygotowanie i podawanie śniadań – 64 godziny

- Przygotowanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości (nakrycie stołu, dekoracja, odpowiednia zastawa stołowa).
- Rodzaje śniadań.
- Jadłospisy dotyczące śniadań dostosowane do potrzeb gości np. żywienie dietetyczne (dieta wegetariańska, celiakia).
- System HACCP (zasady wdrażania systemu, realizacja, dokumenty i kontrola) i zasada GHP w gastronomii hotelowej.
- Techniki obsługi gości (samoobsługa, samoobsługa z obsługą kelnerską, obsługa kelnerska).

- Zasady przygotowywania i podawania potraw oraz napojów w zakresie śniadań.
- Karty menu dostosowane do potrzeb gości w zależności od typu gości np. grupa kolonijna.
- Techniki podawania śniadań (bufet szwedzki, serwis niemiecki, francuski, angielski, rosyjski, room-service).
- Systemy rozliczeń kelnerskich.
- Dokumentacja w gastronomii
- Czystość i higiena ciała.

3. Organizacja usług dodatkowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie – 48 godzin

- Potrzeby i oczekiwania gości hotelowych.
- Oferta usług dodatkowych i specjalnych.
- Organizacja usług dodatkowych zgodnie z zamówieniem.
- Dokumentacja dotycząca realizacji usług.
- Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia człowieka występujące w środowisku pracy obiektu świadczącego usługi hotelarskie.
- Zasady ergonomii na stanowiskach pracy w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.
- Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowiskach pracy w obiektach hotelarskich.

III. Sposób realizacji

Praktyki powinny odbywać się w podmiotach świadczących usługi hotelarskie lub innych podmiotach zapewniających rzeczywiste warunki pracy właściwe dla zawodu technik hotelarstwa.

IV. Potwierdzenie odbycia praktyk

Uczeń dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku praktyki zawodowej.

Opiekun praktyk wyznaczony przez jednostkę wystawia ocenę uczniowi po odbyciu praktyki wraz z opinią o uczniu.

Ostateczną ocenę wystawia kierownik szkolenia praktycznego zgodnie z PZO.