

PODSTAWOWY ZAKRES MERYTOWRYCZNY PRAKTYKI W OBIEKTACH HOTELARSKICH

Celem praktyki jest zapoznanie z organizacją i funkcjonowaniem zakładów hotelarskich i gastronomii hotelowej. Podczas praktyki studenci powinni zapoznać się z funkcjonowaniem poszczególnych komórek zakładu hotelowego a w szczególności:

1. Recepcją:

- a) organizacja pracy,
- b) obowiązujące procedury,
- c) obsługa klienta,
- d) system komputerowy.

2. Służbą pięter:

- a) stanowiska pracy,
- b) zakres obowiązków:
 - system pracy pokojowych,
 - wyposażenie jednostek mieszkalnych,
 - odpowiedzialność materialna za mienie gości,
 - postępowanie z rzeczami znalezionymi.

3. Gastronomią hotelową:

- a) organizacja pracy na sali konsumpcyjnej,
- b) obowiązki kierownika sali, kelnerów, barmanów,
- c) formy podawania posiłków,
- d) rodzaje przyjęć i ich charakterystyka,
- e) dobór menu i napojów.

4. Zespołem wielofunkcyjnym

- a) ogólne zasady działania,
- b) charakterystyka obsługi:
 - kongresów,
 - konferencji,
 - seminariów,
 - sympozjów,
 - szkoleń.

Praktyki w miarę możliwości obiektu powinny odbywać się głównie w wyżej wymienionych działach. Odbywając praktykę na danym stanowisku studenci powinni wykonywać czynności, których zakres obowiązuje w obiekcie i został spisany w formie standardów.