

Podróże w przyszłość..... kolejna wycieczka z cyklu wycieczek przedmiotowych

W ramach projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce” Zespół Szkół Zawodowych i Ogólnokształcących w Sułkowicach realizował projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Dzięki udziałowi Z. S. Z. i O. w Sułkowicach w projekcie jej uczniowie mieli szansę na podniesienie swoich kwalifikacji zawodowych oraz zdobycie praktycznej wiedzy z zakresu wykonywania własnego zawodu.

W ramach projektu przeprowadzone były liczne kursy zawodowe min. kurs baristy, barmana i dietetyka, po to aby w przyszłości być bardziej konkurencyjnym na rynku pracy, również w ramach projektu zorganizowany został cykl wycieczek zawodoznawczych. W jednej z nich brali udział uczniowie klasy I TMG grupa gastronomików oraz klasy I THI grupa hotelarzy wraz z opiekunami ze szkoły oraz opiekunem ze strony projektu Panią Małgorzatą Dyrz. Wycieczka miała miejsce 6 czerwca 2011 roku, a miejscem docelowym był hotel Chaber \*\*\* w Krzywaczce.

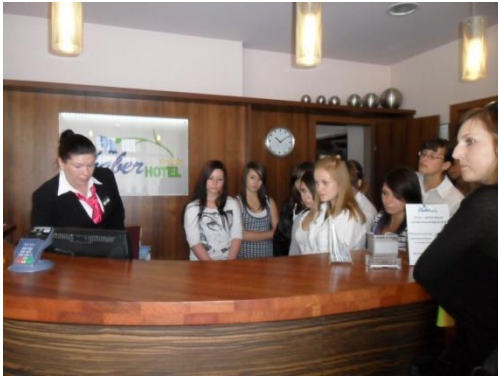
Hotel Chaber w Krzywaczce jest pierwszym hotelem działającym na zasadach franshingu polskiej sieci hotelowej jaką stworzyła Polska Izba Hotelarstwa czyli ogólnopolska organizacja branżowa. W planach PIH-u w przeciągu najbliższych lat jest powstanie co najmniej 50 takich obiektów.

W hotelu zgodnie z tradycją polskiej gościnności powitani zostaliśmy przez właściciela obiektu oraz panią menager i pracowników obiektu.



Powitanie i wspólne pamiątkowe zdjęcie wraz z właścicielem

Po poczęstunku i krótkim odpoczynku przystąpiliśmy do pracowitej, ale przyjemnej lekcji. Mieliśmy okazję poznać tajniki pracy recepcji, służby pięter oraz pionu gastronomicznego. Przewodnikiem po hotelu została pani menager, która udzielała nam szczegółowych odpowiedzi na nurtujące nas pytania.



W recepcji zapoznaliśmy się ze szczegółową dokumentacją obowiązującą na tym stanowisku. Pani recepcjonistka wytłumaczyła nam min. zasady działania systemu wykorzystywanego w obiekcie, obsługę centrali telefonicznej, terminala kart płatniczych i drukarki fiskalnej, oraz opowiedziała na czym polega współpraca w recepcji z innymi działami w hotelu, natomiast pani menager zwróciła uwagę na wagę odpowiedniego ubioru, kultury osobistej i znajomość języków obcych.



Kolejnym przystankiem była sala bankietowo konferencyjna, gdzie obsługa specjalnie dla nas przygotowała przykładowe nakrycie stołu bankietowego oraz sali konferencyjnej. Mieliśmy okazję zapoznać się z wyposażeniem sali konferencyjnej jej układem i sposobem organizacji konferencji oraz przyjęć okolicznościowych.



Następnym etapem spaceru po hotelu był dział służby pięter. Tam mieliśmy możliwość podpatrzenia jak wyposażone są jednostki mieszkalne w hotelu \*\*\*, oraz jak wygląda wózek służby pięter czy wózek serwisowy. Dowiedzieliśmy się jak ważne jest właściwe sprzątanie pokoi i jaki wpływ ma ono na jakość świadczonych usług w hotelu, no i że to wcale nie jest takie łatwe jakby się mogło zdawać....



Zmęczeni, ale wciąż chętni do zgłębiania wiedzy wystuchaliśmy na czym polega praca kelnera, co należy do jego codziennych obowiązków. Mogliśmy również podpatrzeć i posmakować prawidłowo zaparzonej kawy. Naszą wycieczkę zakończyliśmy w kuchni gdzie zobaczyliśmy jak wygląda prawidłowy układ funkcjonalny kuchni oraz profesjonalnie i nowocześnie wyposażona kuchnia hotelowa.

Z niecierpliwością czekamy na kolejną lekcję w terenie .....