



Technik hotelarstwa to zawód przyszłości, w branży turystyczno- gastronomicznej, która rozwija się bardzo dynamicznie i daje możliwość pracy na różnych stanowiskach. Absolwent naszej szkoły w zawodzie technik hotelarstwa, jest przygotowany do realizacji wszystkich czynności związanych z fachową i kompleksową obsługą gości hotelowych. Potrafi zorganizować pracę obiektu hotelarskiego odpowiednią pod względem jakości obsługi, współpracować z biurami podróży, gromadzić informacje i planować różnego rodzaju usługi hotelarskie dla potrzeb różnorodnych organizacji i stowarzyszeń.

Informacje dodatkowe

W czasie trwania nauki uczniowie mogą zdobyć dodatkowe kwalifikacje takie jak np. kurs kelner- barman. Podczas zajęć warsztatowych w ramach realizacji innowacji pedagogicznej oraz projektu pod nazwą „Dobry pomysł”, uczestnicy przygotowują i sporządzają różne potrawy oraz poznają smaki kulinarne Europy. Jako jedni z nielicznych odbywają w cyklu kształcenia 8 tygodniowe praktyki w hotelach w Polsce i Europie. Dzięki realizowanym projektom Erasmus+ i POWER, uczniowie wyjeżdżają na praktyki do Włoch i Hiszpanii. Mają też możliwość doskonalenia swoich umiejętności podczas staży zawodowych, realizowanych w ramach projektu : „Powiat kolbuszowski stawia na kształcenie zawodowe”.

Kwalifikacje uzyskane w wyniku kształcenia

- Kwalifikacja 1:
HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usług hotelarskie
- Kwalifikacja 2:
HGT.06. Realizacja usług w recepcji

Sylwetka absolwenta

Absolwent kończący szkołę w zawodzie technik hotelarstwa będzie przygotowany do wykonywania zadań w zakresie:

- prowadzenia działalności promocyjnej oraz sprzedaży usług hotelarskich,

- rezerwowania usług hotelarskich,
- wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji,
- przygotowania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości,
- przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe,
- przygotowywania i podawania śniadań w obiekcie hotelarskim.

Technik hotelarstwa znajdzie zatrudnienie w Polsce i na obszarze Unii Europejskiej jako:

- pracownik recepcji, służby piętér, w obiektach bazy noclegowej takich jak: obiekty hotelarskie, ośrodki wypoczynkowe, zakłady uzdrowiskowe, pensjonaty, zajazdy, gościńce, schroniska, kwatery prywatne:
- w restauracjach jako kelner, barman, barista,
- w biurach agencjach turystycznych,
- w organach administracji samorządowej, zajmującymi się usługami hotelarskimi, promocją turystyki,
- w branżowych organizacjach i stowarzyszeniach,
- może prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie świadczenia usług noclegowych.

Baza dydaktyczna i warunki kształcenia

W skład pracowni hotelarskiej wchodzi pomieszczenia: recepcja, wyposażona w ladę recepcyjną wraz ze sprzętem do obsługi gościa: komputer z programem do obsługi hotelu - SOHO i programem do obsługi gastronomicznej SOGA, kasą fiskalną oraz w pełni wyposażoną pracownią gastronomiczną .





Szkoła wypracowała sobie bardzo dobrą markę i najlepsze hotele na Podkarpaciu chętnie przyjmują młodzież na praktyki zawodowe, co owocuje zatrudnieniem absolwentów po ukończeniu szkoły, a nawet jeszcze w trakcie nauki w szkole. Równie chętnie nasza młodzież jest przyjmowana na wakacyjne staże zawodowe organizowane w ramach realizowanych projektów unijnych „Powiat kolbuszowski stawia na kształcenie zawodowe”. W ramach dobrej współpracy z hotelami jesteśmy zapraszani do obsługi dużych imprez nawet o zasięgu ogólnopolskim. Ostatnio byliśmy w hotelu Blue Diamond Active SPA **** w Nowej Wsi k. Rzeszowa, gdzie odbyło się wielkie, włoskie wydarzenie kulinarne - XIII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „ArteCulinariaItaliana”. Nasze uczennice brały udział w obsłudze tej imprezy.







Uczniowie zdobytą wiedzę i praktykę chętnie wykorzystują podczas obsługi imprez szkolnych i powiatowych.



Praktyki i staże zawodowe naszych uczniów w hotelach podkarpackich











Wycieczki edukacyjne do obiektów hotelarskich.







