

## Opis zawodu technik hotelarstwa

(kwalifikacje HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,  
HGT. 06 Realizacja usług w recepcji )

Nauka w technikum hotelarstwa trwa pięć lat.

### Kwalifikacje uzyskiwane w wyniku kształcenia:

Szkoła przygotowuje do egzaminu potwierdzającego dwie kwalifikacje w zawodzie:

**HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie** - egzamin z tej kwalifikacji odbywa się na koniec klasy trzeciej,

**HGT.06. Realizacja usług w recepcji** --uczniowie zdają egzamin po pierwszym półroczu klasy piątej

Aby rozpocząć naukę w technikum, należy przy rekrutacji dołączyć dwa zaświadczenia (dokładny harmonogram jest w zakładce rekrutacja na stronie szkoły):

- **zaświadczenie od lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do nauki i pracy w zawodzie kucharz** (np. mogą być osoby uczulone na kwasy spożywcze, osoby z trwałymi zmianami zapalnymi skóry, osoby z chorobami układu ruchu, które uniemożliwiają długotrwałe wykonywanie pracy w pozycji stojącej itp.) - bez tego zaświadczenia nie można być uczniem w zawodzie

- **zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych** (w Sanepidzie trzeba zrobić badania na nosicielstwo, z tymi badaniami idzie się do lekarza i on wystawia zaświadczenie, **nie ma już książeczek Sanepidu**) - bez tego zaświadczenia nie można przystąpić do zajęć z gotowania, które odbywają się w szkole, a tym bardziej nie można rozpocząć praktyk poza szkołą.

W trakcie nauki uczeń zdobywa wiedzę i umiejętności z **przedmiotów ogólnych** (język polski, język angielski, język niemiecki, historia, wiedza o społeczeństwie, podstawy przedsiębiorczości, geografia, biologia, chemia, fizyka, matematyka, informatyka, wychowanie fizyczne, edukacja dla bezpieczeństwa) oraz **przedmiotów zawodowych** (podstawy hotelarstwa, rezerwacja usług w recepcji, bezpieczeństwo i higiena pracy, przygotowanie i podawanie śniadań, utrzymanie czystości i porządku w obiekcie hotelarskim, język angielski zawodowy, zajęcia praktyczne,).

Kształcenie zawodowe obejmuje przygotowanie absolwenta do pełnego zakresu pracy w zakładach oferujących usługi noclegowe w Polsce jak i zagranicą oraz prowadzenie własnej działalności gospodarczej.

**Szkoła organizuje zajęcia praktyczne** w warszawskich hotelach kategoryzowanych na poziomie 4 – 5 gwiazdek w klasie drugiej raz w tygodniu.

**Praktyka zawodowa** odbywa się w III i IV klasie w wymiarze 4 tygodni w roku szkolnym (bez zajęć edukacyjnych, tylko praktyki).

Po II semestrze klasy II odbywa się **egzamin zawodowy** teoretyczny i praktyczny z kwalifikacji HGT.03,

Po I semestrze klasy V odbywa się **egzamin zawodowy** teoretyczny i praktyczny z kwalifikacji HGT.06.

Po zdaniu egzaminów wydawany jest certyfikat potwierdzający kwalifikację HGT.03 i HGT.06 w zawodzie technik hotelarstwa, a po zakończeniu szkoły (zaliczenie V roku nauki) absolwent otrzymuje **dyplom zawodowy**. Dyplom jest uznawany w krajach Unii Europejskiej.

Naukę można zakończyć maturą, ale nie jest to obowiązkowe.

### **W Naszej Szkole nauczysz się:**

- sprawnej obsługi klienta w hotelu, biurze podróży,
- wykorzystywania w pracy hotelarsko-turystycznej komputera,
- posługiwania się językiem obcym zawodowym,
- tworzenia zasad i programowania produktu turystycznego,
- planowania kosztów imprez turystycznych, pracy biurowej,
- obsługi rachunkowej firmy.

### **Co po szkole?**

Absolwent po zakończeniu szkoły może pracować jako:

- recepcjonista,
- kelner,
- barman,
- pracownik służby piętér,
- pracownik służby parterowej,
- organizator usług cateringowych,
- pracownik ruchomej bazy hotelarskiej: lotniczej, morskiej, kolejowej,
- pracownik stowarzyszeń i organizacji hotelarskich i turystycznych