

Wrażenia uczniów z piątkowych zajęć w Hotelu Bacówka Radawa & SPA****

W piątek zdobyliśmy kolejne doświadczenia w zawodzie kelner. Zostaliśmy bardzo ciepło powitani przez Dyrektora Hotelu Pana Rafała Jułgę, Managera Sprzedaży - Panią Magdalenę Stefanowicz oraz Kierownik Gastronomii Joannę Bojarską i zespół kelnerów. Pani Manager podzieliła się z nami praktyczną wiedzą dotyczącą obsługi gości w poszczególnych działach Hotelu zgodnie z założeniem: Kelner to wizytówka lokalu, zawsze na „pierwszej linii frontu”. Po bardzo ciekawym teoretycznym wstępie mieliśmy możliwość wykazania się dotychczasowymi umiejętnościami zdobytymi w szkole. Projektowanie aranżacji sali śniadaniowej z placem zabaw dla dzieci, nakrywanie stołów z uwzględnieniem pory dnia i składanego zamówienia, przygotowanie bufetu do śniadań to umiejętności które powtórzyliśmy w praktyce. W dalszej części zajęć przypomnieliśmy zasady serwisu synchronicznego oraz mogliśmy doskonalić swoje umiejętności praktyczne w warunkach rzeczywistych – prawdziwej sali konsumenckiej wyposażonej w okrągłe stoły. Serwis Synchroniczny – polega na wykonywaniu jednakowych czynności związanych z obsługą gości w tym samym czasie przez kilku kelnerów. Ten rodzaj obsługi jest bardzo widowiskowy. Wymaga zgrania w zespole i wielu ćwiczeń. Zdobycie tej umiejętności bardzo nam się przyda podczas konkursów i pokazów w szkole oraz w przyszłej pracy zawodowej. Nowością dla nas była praktyczna lekcja room – service, czyli popularna usługa gastronomiczna w hotelu - "Zamówienie do pokoju". W hotelach cztero- i pięciogwiazdkowych jest to usługa dostępna przez całą dobę. Pod czujnym okiem Pracowników Hotelu przygotowaliśmy „wstawki owocowe”, a następnie dostarczaliśmy gościom do pokoi.

Piątkowe zajęcia w Hotelu Bacówka były super, serdecznie dziękujemy Gospodarzom Obiektu za gościnność, Pani Magdalenie dziękujemy za poświęcony czas, cierpliwość i profesjonalizm.

Kelnerzy z klasy II

Podczas piątkowych zajęć poznaliśmy zasady tworzenia oferty usług hotelowych. Po przeanalizowaniu cennika usług tworzyliśmy pakiety na różne okazje korzystając ze wskazówek udzielanych przez Panią Magdalenę Stefanowicz-menagera sprzedaży. Na podstawie przygotowanych ofert wypełnialiśmy kosztorysy usług. Zadania nam powierzone, to bardzo cenna lekcja w tworzeniu oferty dla grup zorganizowanych, których jak wiemy w hotelach nie brakuje, takich jak, szkolenia, konferencje, integracje czy wesela. Zaplanowanie takiego ewentowego wydarzenia to bardzo mozolna praca działu sprzedaży, ale od tego wszystko się zaczyna jak opowiadała Pani Manager Zaczęliśmy od tworzenia kosztorysu z uwzględnieniem atrakcji, noclegów, wyżywienia i sugestii gości. Kolejnym etapem było tworzenie właściwej Agendy na daną okoliczność, która jest nieodzownym elementem dobrego i poprawnego przebiegu imprezy. Ćwiczenia praktyczne pozwoliły nam poszerzyć wiedzę i sprawdzić nasze umiejętności w tym zakresie. Bardzo podoba nam się atmosfera w Hotelu Bacówka, jesteśmy pod wrażeniem życzliwości Dyrekcji oraz Personelu. Serdecznie dziękujemy i cieszymy się na kolejny wyjazd do Hotelu Bacówka.

Hotelarze z klasy II