

Jak zaplanować i zorganizować dobry event?

W dniu 6 kwietnia 2018 roku uczniowie ZSSChiO kolejny raz realizowali zajęcia zawodowe w **Hotelu Bacówka Radawa & SPA******. Tym razem byli to kelnerzy i hotelarze z klas trzecich, którzy zdobywają umiejętności z zakresu tworzenia i kierowania zespołami zadaniowymi zajmującymi się organizacją i realizacją eventów w obiektach hotelarsko – gastronomicznych w ramach innowacji „Menedżer eventów”. Młodzież poznał układ funkcjonalny i ofertę usług prestiżowego obiektu. **Manager Sprzedaży Pani Magdalena Stefanowicz** zapoznała uczniów z zasadami organizacji eventów oraz przedstawiła najbliższe plany Hotelu Bacówka Radawa zarówno w zakresie organizacji eventów jak i zagospodarowania przestrzennego obiektu. Na uczestników zajęć czekała też niespodzianka – bezpłatny pobyt w SPA oraz w strefie relaksu.

Wyjazdy uczniów na zajęcia do **Hotelu Bacówka Radawa & SPA****** to nie jedyna forma współpracy Hotelu z naszą szkołą. Warto przypomnieć, że podczas Dnia Otwartego Szkoły 21 marca b.r. **Dyrektor Hotelu Pan Rafał Jułga** aktywnie uczestniczył w warsztatach kulinarnych z kuchni śródziemnomorskiej, a szef kuchni **Pan Kamil Wyka** prowadził pokaz kulinarny sporządzając potrawy techniką sous vide. Naszym Gościem była również **Pani Magdalena Stefanowicz**, która prowadziła warsztaty „Działania marketingowe i public relations w zakresie eventów w obiektach hotelarsko-gastronomicznych” dla uczestników innowacji.

Zaangażowanie Dyrekcji i Pracowników **Hotelu Bacówka Radawa & SPA****** w proces kształcenia zawodowego pozwala uczniom poznać i zrozumieć charakter pracy w hotelarstwie i gastronomii, a przede wszystkim uczyć się od najlepszych i naśladować mistrzów.

Dyrekcja ZSSChiO oraz uczestnicy zajęć dziękują Dyrekcji i Pracownikom Hotelu za inicjatywę, poświęcony czas i zaangażowanie.

W. Mazurek, M. Pels