

## **Hotel Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\* - pracodawca zaangażowany w proces kształcenia zawodowego uczniów ZSSChiO**

Współpraca naszej szkoły z Hotelem Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\* w zakresie realizacji kształcenia zawodowego to inicjatywa właścicieli Obiektu **Państwa Joanny i Pawła Preisner**. Właściciele oraz Dyrekcja Hotelu uczestniczyli we wrześniowej konferencji „Wspierający Pracodawca w kształceniu zawodowym na lokalnym rynku pracy” poświęconej roli pracodawców w kształceniu uczniów kierunków gastronomiczno-hotelarskich. W ramach podpisanej umowy partnerskiej między Zespołem Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących z Hotelem Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\* uczniowie z kasy drugiej kelner oraz technikum hotelarstwa realizowali zajęcia zawodowe z przedmiotów: pracownia organizacji usług kelnerskich i pracownia hotelarska. Zajęcia w rzeczywistych warunkach oraz zaangażowanie Dyrekcji, kadry menadżerskiej i pracowników Hotelu pozwoliły zdobyć przyszłym hotelarzom i kelnerom umiejętności zawodowe określone w podstawie programowej oraz osiągnąć założone cele i efekty kształcenia.

Uczniowie poznali strukturę obiektu oraz zakres świadczonych usług, poznali procedury obowiązujące w poszczególnych działach, poznali zasady tworzenia oferty usług hotelowych, planowali pakiety usług oraz kalkulowali ich koszty. Młodzież poznała zasady funkcjonowania hotelowego SPA oraz korzystała ze strefy relaksu. Kelnerzy przygotowywali sale restauracyjne na okolicznościowe przyjęcia oraz strefę przeznaczoną dla najmłodszych. Hotelarze przygotowywali jednostki mieszkalne oraz domki na przyjazd gości, poznali programy komputerowe oraz zasady funkcjonowania recepcji. Pobyt w Hotelu Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\* oraz praca w zespole profesjonalistów pozwoliły zdobyć bezcenne doświadczenia zawodowe zarówno przez uczniów jak i nauczycieli przedmiotów zawodowych. Wykonując zadania zawodowe w tak prestiżowym obiekcie, uczniowie udowadniali sobie że mogą spełniać wymaganiom pracodawcy. Zapał, zaangażowanie i duża motywacja do pracy była tego najlepszym dowodem.

Oprócz cyklicznych zajęć klasy IIhTk w Hotelu Bacówka byli również kelnerzy i hotelarze z klas trzecich realizując zajęcia w ramach innowacji „Menedżer eventów”. W ramach współpracy podczas Dnia Otwartego Szkoły Pan **Kamil Wyka** szef kuchni Hotelu Bacówka przygotował pokaz kulinarny, mistrz gastronomii sporządzał potrawy z kaczki oraz polędwicy wołowej techniką sous vide.

W piątek 14 czerwca odbyło się spotkanie podsumowujące współpracę w tym roku szkolnym. Zaproszenie do ZSSChiO przyjęli **Pan Rafał Jułga Dyrektor Hotelu Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\*** oraz **Pani Magdalena Stefanowicz Manager Sprzedaży**. Pan Dyrektor przedstawił wnioski i spostrzeżenia z realizacji programu zajęć, podziękował Dyrekcji ZSSChiO oraz nauczycielom za współpracę. Następnie głos zabrali uczniowie przedstawiając prezentację z zajęć realizowanych w Bacówce oraz dzieląc się doświadczeniami z realizacji tegorocznych praktyk zawodowych. **Pani Dyrektor Lidia Sobczyńska** oraz uczniowie podziękowali Właścicielom i Dyrekcji Hotelu za życzliwość i wsparcie w realizacji zajęć przygotowujących do zawodu a także szczególne zaangażowanie w rozwój kształcenia zawodowego w naszym regionie. Pan Dyrektor wręczył trzem wyróżniającym się uczniom nagrody w postaci voucherów do Hotelu Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\*.

W imieniu Dyrekcji, nauczycieli oraz młodzieży ZSSChiO serdecznie dziękujemy **Państwu Joannie i Pawłowi Preisner** za inicjatywę współpracy oraz wsparcie w realizacji zaplanowanych działań.

Szczególne podziękowania kierujemy do Osób, które zaangażowały się w realizację zajęć **Pan Rafał Jułga Dyrektor Hotelu Bacówka Radawa & SPA\*\*\*\***, **Pani Magdalena Stefanowicz Manager Sprzedaży**, **Pani Joanna Bojarska Kierownik Gastronomii**.

W realizację harmonogramu współpracy zaangażowali się nauczyciele: **Pani Wioletta Stoch**, **Pani Ewelina Nowak-Majkut**, **Pani Wanda Mazurek**, **Pani Marta Pels**, **Pani Agnieszka Giec**.

Opracowanie: **Urszula Machaj**