



Wyższa Szkoła
Turystyki i Ekologii
w Suchej
Beskidzkiej



Housekeeping - wizytówką hotelu

Numer usługi 2021/09/01/18793/1157903

📍 Sucha Beskidzka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 17.02.2025 do 17.02.2025

800,00 PLN brutto

800,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w dziale służby pięt, chcących zaktualizować i poszerzyć wiedzę i umiejętności zawodowe, a także do osób przygotowujących się do pracy w housekeepingu w hotelu.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	10-02-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Inne formy kształcenia, w tym kursy doksztalcające i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do pełnienia zadań zawodowych związanych z organizacją działu służby piętér w hotelu, w tym tworzenia odpowiednich procedur oraz stosowania ściśle określonych zasad funkcjonowania housekeepingu w hotelu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna miejsce i znaczenie służby piętér w hotelu	Uczestnik charakteryzuje znaczenie służby piętér w hotelu	Test teoretyczny
Zna i rozumie znaczenie współpracy z innymi działami hotelu	Omawia znaczenie współpracy z innymi działami hotelu	Test teoretyczny
Zna strukturę służby piętér i zakres obowiązków	Charakteryzuje strukturę służby piętér i zakres obowiązków	Test teoretyczny
Zna prawa i obowiązki gości hotelowych.	Omawia prawa i obowiązki gości hotelowych.	Test teoretyczny
Zna i rozumie zasady organizacji pracy służby piętér.	Omawia zasady organizacji pracy służby piętér.	Test teoretyczny
Zna standardy i regulacje dot. pracy służby piętér	Charakteryzuje standardy i regulacje dot. pracy służby piętér	Test teoretyczny
Zna zasady organizacji pracy i komunikacji z gościem i jest przygotowany do ich wdrażania.	Wymienia zasady organizacji pracy i komunikacji z gościem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wdraża zasady organizacji pracy i komunikacji z gościem hotelowym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna zasady postępowania w sytuacjach kryzysowych w hotelu i jest przygotowany do ich wdrażania	Wymienia zasady postępowania w sytuacjach kryzysowych w hotelu	Test teoretyczny
	wdraża zasady w sytuacjach kryzysowych w hotelu	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się zgodnie z programem szkolenia.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

1. Miejsce i znaczenie służby pięter w hotelu
 2. Współpraca z innymi działami
 3. Struktura służby pięter i zakres obowiązków
 4. Gość w hotelu – prawa i obowiązki
 5. Organizacja pracy służby pięter
 6. Standardy i regulacje
 7. Organizacja pracy i komunikacja z gościem
 8. Niezadowolony gość i sytuacje kryzysowe
- Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych.

Program obejmuje zajęcia teoretyczne i ćwiczenia praktyczne realizowane w formie warsztatowej.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	800,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej w formie prezentacji i konspektów.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie skierowane jest do osób mających podstawową wiedzę w zakresie organizacji pionów operacyjnych oraz chcących podwyższyć swoje kompetencje w tym zakresie.

Adres

ul. Zamkowa 1
34-200 Sucha Beskidzka
woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Lucyna Jurzak

E-mail szkola@wste.edu.pl

Telefon (+48) 338 744 605