

Usługa - Bezpieczeństwo w hotelu w dobie COVID-19



4.7/5 z 141 ocen

Bezpieczeństwo w hotelu w dobie COVID-19

Numer usługi: 2020/10/21/18793/823032

Dostawca usług: Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii w Suchoj Beskidzkiej

Miejsce usługi: Sucha Beskidzka

Dostępność: Usługa otwarta

Forma świadczenia: stacjonarna

Status usługi: opublikowana



1 100,00 zł netto za osobę

1 100,00 zł brutto za osobę

68,75 zł netto za osobogodzinę

68,75 zł brutto za osobogodzinę



Rodzaj
Usługa szkoleniowa



Kategoria / Podkategoria
Inne / Turystyka i hotelarstwo



Dofinansowanie
Tak



od 14.12.2022
do 15.12.2022

Informacje o usłudze

Sposób dofinansowania: wsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi:

Pracownicy i kadra zarządzająca hoteli, odpowiedzialna za wdrażanie wymogów sanitarnych i zapewnienie bezpieczeństwa gości hotelowych w okresie pandemii Covid-19.

Minimalna liczba uczestników: 10

Maksymalna liczba uczestników: 25

Data zakończenia rekrutacji: 07-12-2022

Liczba godzin usługi: 16

Podstawa uzyskania wpisu do świadczenia usługi: Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Ramowy program usługi

Usługa realizowana w formule godzin szkoleniowych 45 minutowych.

Program obejmuje zajęcia teoretyczne i ćwiczenia praktyczne realizowane m.in. w formie analizy studiów przypadku.

Osoba uczestnicząca w szkoleniu powinna posiadać podstawowe informacje o standardach bezpieczeństwa obowiązujących w obiektach hotelowych.

I. Wymogi formalne

- 1) zagrożenia dla działalności hotelowej w dobie COVID-19
- 2) działania w zakresie zapewnienia właściwej ochrony dla gości i personelu hotelu
- 3) współpraca ze zleceniodawcami i firmami zewnętrznymi
- 4) rozwiązania techniczne i urządzenia wspomagające dla hoteli w zakresie przeciwdziałania zakażeniom.
- 5) konsekwencje nieprawidłowości w stosunku do gości oraz pracowników/współpracowników

II. Obsługa gości hotelowych w dobie COVID-19

- 1) obsługa administracyjna
- 2) sprzątnięcie i zapewnianie higieny w pomieszczeniach hotelowych i pokojach
- 3) zapewnienie właściwego stanu dla pomieszczeń wspólnych
- 4) organizowanie posiłków w hotelowych restauracjach oraz dostarczanie posiłków do pokoi hotelowych
- 5) pozostałe usługi świadczone przez hotele

III. Procedury operacyjne związane z ochroną przed SARS-COV2

- 1) opracowywanie procedur bezpieczeństwa w hotelu w dobie COVID-19
- 2) dokumentowanie działań związanych z ochroną przed SARS-COV2

Harmonogram usługi

<u>Przedmiot / temat zajęć</u>	<u>Data realizacji zajęć</u>	<u>Godzina rozpoczęcia</u>	<u>Godzina zakończenia</u>	Liczba godzin
Zagrożenia dla działalności hotelowej w dobie COVID-19	14-12-2022	08:00	08:45	00:45
Działania w zakresie zapewnienia właściwej ochrony dla gości i personelu hotelu	14-12-2022	08:45	09:30	00:45
Przerwa	14-12-2022	09:30	09:40	00:10
Współpraca ze zleceniodawcami i firmami zewnętrznymi	14-12-2022	09:40	10:25	00:45
Rozwiązania techniczne i urządzenia wspomagające dla hoteli w zakresie przeciwdziałania zakażeniom.	14-12-2022	10:25	11:10	00:45
Przerwa	14-12-2022	11:10	11:20	00:10
Konsekwencje nieprawidłowości w stosunku do gości oraz pracowników/współpracowników	14-12-2022	11:20	12:05	00:45
Obsługa administracyjna gości hotelowych w dobie COVID-19	14-12-2022	12:05	12:50	00:45
Przerwa	14-12-2022	12:50	13:00	00:10
Sprzątanie i zapewnianie higieny w pomieszczeniach hotelowych i pokojach	14-12-2022	13:00	13:45	00:45
Zapewnienie właściwego stanu dla pomieszczeń wspólnych	14-12-2022	13:45	14:30	00:45
Organizowanie posiłków w hotelowych restauracjach oraz dostarczanie posiłków do pokoi hotelowych	15-12-2022	08:00	08:45	00:45
Pozostałe usługi świadczone przez hotele	15-12-2022	08:45	09:30	00:45
Przerwa	15-12-2022	09:30	09:40	00:10
Opracowywanie procedur bezpieczeństwa w hotelu w dobie COVID-19 cz. I	15-12-2022	09:40	11:10	01:30
Przerwa	15-12-2022	11:10	11:20	00:10
Opracowywanie procedur bezpieczeństwa w hotelu w dobie COVID-19 cz. II	15-12-2022	11:20	12:05	00:45
Dokumentowanie działań związanych z ochroną przed SARS-COV2 cz. I	15-12-2022	12:05	12:50	00:45
Przerwa	15-12-2022	12:50	13:00	00:10

Główny cel usługi

Cel edukacyjny

Usługa "Bezpieczeństwo w hotelu w dobie COVID-19" przygotowuje do opracowania i wdrożenia procedur bezpieczeństwa w obiektach hotelarskich w okresie COVID-19.

Efekty uczenia się

Wiedza:

1. Charakteryzuje wytyczne dla hotelu, obowiązujące podczas pandemii COVID-19.
2. Określa, w jaki sposób przenoszone jest zakażenie SARS-COV2 oraz opisuje wymagane środki prewencji.
3. Wymienia sposoby zapobiegania wystąpieniu zagrożenia niesionego przez SARS-COV2.

Umiejętności:

1. Dokumentuje działania związane z ochroną przed SARS-COV2.
2. Właściwie dobiera środki ochrony dla pracowników i gości hotelowych.
3. Tworzy procedury związane z przyjęciem gości hotelowych w dobie pandemii.
4. Wdraża procedury zapewniające ochronę procesów technologicznych w restauracji hotelowej w obliczu zagrożenia SARS-COV2
5. Stosuje odpowiednie zasady postępowania w sytuacji pojawienia się gościa, którego stan zdrowia pozwala podejrzewać SARS-COV2, zarówno na etapie check-in, jak i podczas pobytu w hotelu.

Kompetencje społeczne:

1. Przyjmuje postawę odpowiedzialności za podejmowane decyzje związane z zapewnieniem bezpieczeństwa w hotelu w dobie COVID-19.

Sposób weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Szkolenie zakończone jest testem wiedzy z zakresu tematycznego omawianego na szkoleniu.

Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji? Tak

Kwalifikacje

Brak wyników.

Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 1 100,00 zł

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 1 100,00 zł

Koszt osobogodziny netto 68,75 zł

Koszt osobogodziny brutto 68,75 zł

Adres realizacji usługi

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
 - Laboratorium komputerowe
-

Zajęcia poprowadzą



Marcin Ziobro

Absolwent Turystyki i rekreacji w krakowskiej Akademii Wychowania Fizycznego, od blisko 20 lat związany z branżą turystyczną i hotelarstwem (grupa Orbis/Accor, Novotel Kraków City West – kierownik ds. sprzedaży korporacyjnej; dyrektor ds. sprzedaży i marketingu w Vienna International Hotels & Resorts: Andel's Hotel Cracow i Chopin Hotel Cracow, regionalny dyrektor ds. sprzedaży). W latach 2015-2017 dyrektor sprzedaży i marketingu oraz dyrektor generalny w Hilton Garden Inn Kraków Airport, autor programu działań CSR. W latach 2017-2019 dyrektor butikowego Pałacu Bonerowskiego***** w Krakowie. Od września 2019 Dyrektor Generalny dwóch dużych hoteli i centrum konferencyjnego w Krakowie – Best Western Premier i Best Western Express. Wykładowca akademicki, niezależny trener biznesu, autor szkoleń w zakresie sprzedaży, obsługi klienta i zrównoważonego rozwoju w hotelach. Posiada szerokie doświadczenie w realizacji procesów dydaktycznych jako wykładowca m.in. na studiach podyplomowych dla managerów hoteli.

Kontakt



Lucyna Jurzak

email: szkola@wste.edu.pl

tel: (+48) 338 744 605

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują materiały w wersji elektronicznej w formie prezentacji i konspektów.