

Techniki pracy w hotelarstwie – Klasa III po SP

Dział	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry
Sprzęt i urządzenia w recepcji hotelowej	-zna podstawowe sprzęty i urządzenia związane z funkcjonowaniem recepcji hotelowej, -zna zasady bhp związane z obsługą sprzętów i urządzeń w recepcji hotelowej	-wie w jaki sposób bezpiecznie posługiwać się sprzętami związanymi z działalnością recepcji hotelowej, -wymienia poprawnie sprzęty i urządzenia w recepcji hotelowej wiedząc gdzie one się znajdują i do czego służą -zna podstawowe dokumenty związane z działaniami fiskalnymi w recepcji	-wie w jaki sposób należy utrzymywać porządek na danym staniwisku recepcji, -potrafi powiedzieć do czego służą dane sprzęty znajdujące się w recepcji hotelowej -zna podstawowe programy generujące dokumenty fiskalne, -zna podstawowe rozwiązania ekologiczne w recepcji hotelowej	-samodzielnie sporządza dokumentację fiskalną związaną z działalnością recepcji hotelowej -samodzielnie dokonuje preautoryzacji za pomocą terminala i kart płatniczych -organizuje stanowisko związane z wykonywaniem pracy w recepcji hotelowej -zna i stosuje innowacje wpływające na jakość poprawy pracy w recepcji hotelowej

Dział	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry
Oferty i rezerwacje hotelowe	-zna usługi podstawowe i dodatkowe funkcjonujące w hotelarstwie -zna podstawową terminologię związaną z ofertami i rezerwacjami hotelowymi Wie jakie są instrumenty promocji usług hotelarskich -zna rodzaje rezerwacji stosowane w hotelarstwie, -wie czym jest klauzula RODO w obiekcie	-rozpoznaje oczekiwania gości związane z świadczeniem usług hotelarskich -definiuje pojęcia związane z ofertami i rezerwacjami hotelowymi -rozdziela instrumenty promocji usług hotelarskich -dobiera kanały promocji ofert hotelarskich -rozdziela rodzaje rezerwacji hotelowych -wie jakie są podstawowe taryfy hotelowe stosowane	-Samodzielnie dobiera oferty hotelowe w oparciu o potrzeby gości hotelowych -Dokonyuje analizy ofert hotelarskich pod kątem kryterium atrakcyjności -Omawia typy rezerwacji i taryf hotelowych stosowanych w systemach rezerwacyjnych -wie jak wypełnić dokumentację związaną z rezerwacją usług	-Samodzielnie tworzy oferty i pakiety hotelowe w oparciu o potrzeby gości i ich atrakcyjność -Wymienia systemy rezerwacyjne funkcjonujące w hotelarstwie, -samodzielnie sporządza dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich, -Samodzielnie stosuje formy gwarancji rezerwacji i płatności za usługi

<p>hotelowym, -zna zasady anulowania rezerwacji hotelarskiej, -zna formy w jakich można dokonać rezerwacji,</p>	<p>w międzynarodowych systemach hotelowych -zna podstawową dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich, -zna formy gwarancji rezerwacji i płatności za usługi rezerwacyjne, -zna podstawowe zasady związane z funkcjonowaniem RODO w obiekcie hotelarskim, -charakteryzuje formy rezerwacji w obiekcie hotelowym,</p>	<p>hotelarskich -rozdziela formy gwarancji rezerwacji i płatności za usługi rezerwacyjne, -zna procedurę związaną z oczekiwaniem na pokój w obiekcie hotelarskim, -udziela odpowiedzi na pytania związane z rezerwacją, -dobiera odpowiednie działania do wykonywanej pracy, -rozdziela formy rezerwacji w hotelu,</p>	<p>rezerwacyjne, -wypełnia samodzielnie grafik rezerwacyjny, -samodzielnie archiwizuje dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich, -wypełnia zlecenia realizacji usług hotelarskich dla gości indywidualnych oraz grup, -wykazuje obszary odpowiedzialności i zawodowej i prawnej za wykonywane czynności związane z rezerwacją usług hotelarskich, -samodzielnie przyjmuje rezerwację bez względu na jej formę i sposób,</p>
---	---	--	--

Dział	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo Dobry
Przyjęcie gościa w recepcji hotelowej	<p>-zna pojęcie check-in, -zna podstawowe formy grzecznościowe wobec gościa hotelowego, -zna dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -wie czym jest przyjęcie gościa przez zasadę walk-in,</p>	<p>-potrafi wyjaśnić i zaprezentować procedurę check-in, -stosuje podstawowe formy grzecznościowe wobec gościa hotelowego, -zna zasady zaprezentowania procedury przyjęcia danego rodzaju gości w obiekcie</p>	<p>- rozdziela zasady zaprezentowania procedury przyjęcia danego rodzaju gości w obiekcie hotelowym, -wie jak wypełnić dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -zna zasady savoir vivre wobec gości hotelowych, -zna zasady</p>	<p>-samodzielnie dokonuje procedury przyjęcia gościa indywidualnego, gościa VIP oraz grupy w hotelu, -samodzielnie wypełnia dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -respektuje zasady savoir vivre wobec gości</p>

		<p>hotelowym, -dobiera dokumentację związaną z przyjęciem gościa check-in, -wie czym jest przyjęcie gościa procedurą walk-in, -zna techniki radzenia sobie ze stresem,</p>	<p>udzielania informacji turystycznej gościowi w obiekcie hotelowym, -zna zasady archiwizowania dokumentacji związanej z przyjęciem poszczególnych grup do hotelu, -zna zasady procedury przyjęcia gościa wg walk-in, -potrafi samodzielnie radzić sobie ze stresem,</p>	<p>hotelowych, -udziela samodzielnie informacji turystycznej gościowi w obiekcie hotelowym, -archiwizuje dokumentację związaną z przyjęciem poszczególnych grup do hotelu, -przeprowadza procedurę walk-in, -stosuje techniki związane z zachęceniem gości do usług dodatkowych, -przekazuje niezbędne informacje dla gości przybywających do obiektu hotelowego,</p>
--	--	---	---	--