

**SUKCES W HOTELARSTWIE TO TEŻ ODKRYWANIE POTRZEB GOŚCIA
BIZNESOWEGO**

EDYCJA II

PROGRAM etapu centralnego II edycji

Olimpiady Umiejętności Hotelarskich

Zawody etapu centralnego II edycji Olimpiady Umiejętności Hotelarskich będą odbywały się w HOTELU WILLA PORT w Ostródzie (14-100 Ostróda ul. A. Mickiewicza 17).

Zadania praktyczne będą w pewnym zakresie nawiązywały do informacji o ww. hotelu i regionie. Uczestnicy proszeni są więc o zapoznanie się z dostępnymi w Internecie informacjami na ww. tematy.

25 marca 2024 r.

Do godz. 13.00 - przyjazd uczestników i nauczycieli do hotelu (Recepcja);

Godz. 14.00 – 15.00 – obiad (Restauracja Aqua Marina poziom -1);

Godz. 15.00 – inauguracja etapu centralnego Olimpiady Umiejętności Hotelarskich (Sala konferencyjna A i B poziom -1);

Godz. 15.30 – 17.30 – eliminacje do zawodów III stopnia (Sala konferencyjna A i B poziom -1);

Godz. 15.30 - 17.30 – warsztaty dla nauczycieli pt. Instrumenty dostosowywania kwalifikacji do potrzeb przedsiębiorców branż turystycznych – dr hab. Hanna Zawistowska (SGH, SRKT), Józef Ratajski (SRKT), Bartosz Prońko (Zespół Szkół Ekonomicznych w Kielcach) (Sala konferencyjna WIDOKOWA 1 poziom 0);

Godz. 19.00 – kolacja; ogłoszenie wyników eliminacji do zawodów III stopnia. (Restauracja Aqua Marina poziom -1);

26 marca 2024 r.

Godz. 7.00 - 8.00 – śniadanie (Restauracja Aqua Marina poziom -1);

Godz. 8.00 - zbiórka wszystkich uczestników – Recepcja;

Godz. 8.30 - 13.30 – zawody praktyczne Olimpiady Umiejętności Hotelarskich;

Godz. 9.00 - 11.00 – warsztaty dla nauczycieli i uczniów nt. Ubiór w hotelarstwie - GRANPIL PIŁA (sala konferencyjna WIDOKOWA 1 poziom 0);

Godz. 12.00 - 13.30 - warsztaty dla nauczycieli i uczniów nt. Współczesne hotelarstwo – trendy i zmiana oczekiwań gości – Karolina Stępnia (Redaktor naczelna Świat Hoteli, redaktor Horecanet.pl, Sweets & Coffe współorganizatorka Forum Rynku Hotelarskiego PROFIT HOTEL®, dyrektor wydawnicza, współwłaścicielka BROG B2B) (Sala konferencyjna WIDOKOWA 1 poziom 0);

Godz. 13.30 - 14.30 - obiad (Restauracja Aqua Marina poziom -1);

Godz. 14.30 - 17.30 – zawody praktyczne Olimpiady Umiejętności Hotelarskich;

Godz. 15.30 - 17.00 – warsztaty dla nauczycieli i uczniów nt. IT i sztuczna inteligencja w hotelarstwie – Joanna Kulesza (PROFIT ROOM) (Sala konferencyjna WIDOKOWA 1 poziom 0);

Godz. 20.30 – ogłoszenie wyników II edycji Olimpiady Umiejętności Hotelarskich; uroczyste zakończenie Olimpiady; kolacja (Restauracja Aqua Marina poziom -1);

27 marca 2024 r.

Śniadanie; wyjazd uczestników i nauczycieli

Ważne adresy:

Organizatorzy:

Dr hab. Hanna Zawistowska - e-mail: hzawis@sgh.waw.pl

Elżbieta Włodyka – tel. 695950000; e-mail: elaw@sgh.waw.pl

Hotel Willa Port: Adama Mickiewicza 17, 14-100 Ostróda tel. 89 642 46 00

Dodatkowe informacje:

1. Uczestnicy powinni mieć: legitymacje szkolne, długopisy, proste kalkulatory;
2. W oficjalnych częściach programu (poza zmaganiem konkursowymi) uczestnicy powinni być ubrani w stroje galowe; zgodnie z wcześniejszymi informacjami stroje hotelarskie (obowiązujące w trakcie zadań konkursowych) otrzymają uczestnicy po zameldowaniu się w hotelu.