

**Motto: *Hotele są tak dobre jak ludzie, którzy w nich pracują***

**Temat przewodni II edycji: *Sukces w hotelarstwie to też odkrywanie potrzeb gościa biznesowego***

Sprawozdanie z przebiegu II edycji Olimpiady Umiejętności Hotelarskich realizowanej w roku 2023/2024

Zgodnie z przyjętym regulaminem OUH jest adresowana do uczniów szkół ponadpodstawowych kształcących w zawodzie technik hotelarstwa, a jej głównymi celami są:

- rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań hotelarstwem;
- wspomaganie zdolności wykorzystywania zdobytej wiedzy w praktycznym działaniu;
- motywowanie uczniów do podejmowania dalszego kształcenia na kierunkach turystycznych i hotelarskich w szkołach wyższych;
- dostosowywanie kształcenia do aktualnych potrzeb pracodawców branży usług hotelarskich;
- integracja środowiska hotelarskiego: branża-szkoła, szkoła-branża.

Organizatorami II edycji Olimpiady Umiejętności hotelarskich były:

- Szkoła Główna Handlowa w Warszawie oraz
- Fundacja Polskie Hotele Niezależne

Partnerami II edycji Olimpiady były:

- Konsorcjum szkół branżowych Ho-Ga-Tur zrzeszające szkoły kształcące w zawodach z branży hotelarstwo-gastronomiczno-turystycznych,
- Sektorowa Rada ds. Kompetencji Turystyka
- Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
- ORBIS SA.

Patronat Honorowy nad Olimpiadą Umiejętności Hotelarskich objęli:

- Minister Sportu i Turystyki
- Polska Organizacja Turystyczna
- Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

Patronem medialnym był „Hotelarz”.

Zgodnie z przyjętym regulaminem Olimpiada jest wydarzeniem cyklicznym, odbywającym się co roku i składała się z 3 etapów: szkolnego, okręgowego i centralnego. Etap szkolny ma na celu wyłonienie uczestników etapu okręgowego. Przyjęto założenie, że dwóch uczniów, którzy w danej szkole uzyskali najwyższy wynik przechodzi do etapu okręgowego. Etap okręgowy ma na celu wyłonienie 30 uczniów z najwyższą punktacją, którzy przechodzą do etapu centralnego. Etap centralny składa się z 2 części: eliminacji i finału. Eliminacje mają na celu wyłonienie 15 uczniów, którzy uzyskali najwyższą liczbę punktów i przechodzą do części finałowej. Uczniowie, którzy przystąpili do zawodów stopnia centralnego, ale nie zakwalifikowali się do części finałowej otrzymują tytuł finalisty. Natomiast uczniowie, którzy zakwalifikowali się do części finałowej – otrzymują tytuł laureata. Uczeń, który w części finałowej uzyskał największą liczbę punktów z zawodów otrzymuje tytuł „Mistrza Umiejętności Hotelarskich”.

Olimpiada Umiejętności Hotelarskich jest umieszczona w wykazie olimpiad, uprawniających finalistów i laureatów do zwolnienia z części pisemnej egzaminu zawodowego.

Przyjęto, że w II edycji Olimpiady szczególny nacisk zostanie położony na potrzeby gości biznesowych, stąd hasłem przewodnim tej edycji było stwierdzenie „ Sukces w hotelarstwie to też odkrywanie potrzeb gościa biznesowego”.

Etap szkolny II edycji Olimpiady odbył się 25.10.2023 r. w 173 szkoły i wzięło w nim ponad 3200 uczniów. Wyłoniono 346 uczniów, którzy wzięli udział w etapie okręgowym, który odbył się 13.12.2023 r. w 11 okręgach, utworzonych przez Konsorcjum szkół turystyczno- hotelarskich. Wyłoniono 36 finalistów zakwalifikowanych do etapu centralnego

Współorganizator Olimpiady Umiejętności Hotelarskich, którym jest Fundacja Polskie Hotele Niezależne w całości sfinansowała zorganizował etap centralnego

II edycji Olimpiady w pięciogwiazdkowym hotelu Willa Port w Ostródzie. Fakt, że zarówno uczniowie jak i nauczyciele oraz zaproszeni goście byli zakwaterowani

w tym hotelu znacznie ułatwił zarówno organizację jak przebieg samych zawodów, a także organizację warsztatów przygotowanych dla nauczycieli. Istotne znaczenie miał fakt, że uczniowie mieli możliwość sprawdzenia nabytych w szkole kompetencji w warunkach jakie panują w hotelach wysokiej kategorii.

Etap centralny II edycji Olimpiady odbył się w dniach 25-27 marca 2024 r. w Hotelu Willa Port w Ostródzie. W eliminacjach do finału wzięło udział 36 zwycięzców etapu okręgowego. Ponieważ trzech uczniów uzyskało taką samą liczbę punktów Jury Olimpiady zdecydowało, iż do finału przejdzie 17 uczniów. Zawody odbywały się w języku angielskim. Nad ich przebiegiem czuwało 8-osobowe Jury, w skład którego wchodziło nauczyciele przedmiotów zawodowych nauczyciele akademicy, przedstawiciele konsorcjum, przedstawiciele branży hotelarskiej oraz eksperci językowi.

Uroczyste zakończenie II edycji Olimpiady Umiejętności Hotelarskich odbyło się wieczorem w dniu 26.03.2024 r.

Pierwsze miejsce i tytuł Mistrza Umiejętności Hotelarskich 2024 otrzymała p. Kseniia Shevchenko – uczennica Zespołu Szkół Gastronomicznych Ekonomicznych we Wrocławiu, która zdobyła łącznie 142,50 pkt.

Kolejne miejsca zajęli:

Lp.	Nazwisko i imię	Szkoła	Suma punktów
2.	Krawiec Anita	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Józefa Piłsudskiego w Tarnowie	140,42
3.	Staszewska Wiktoria	Zespół Szkół nr 8 im. Stanisława Staszica	139,25
4.	Witkowska Aleksandra	Zespół Szkół nr 8 im. Stanisława Staszica	138,67
5.	Wodziczko Franciszek	Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni	134,33
6.	Roś Julia	Zespół Szkół Ekonomiczno-Turystycznych im. Unii Europejskiej w Jeleniej Górze	133,92
7.	Mogielski Józef	Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie w Zespole Szkół Nr 6 im. M. Reja w Szczecinie	130,58
8.	Bilaniuk Anhelina	Zespół Szkół im. Jana Koszczyca Witkiewicza w Kazimierzu Dolnym	128,83

9.	Zarówna Natasza	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. mjra Henryka Sucharskiego w Bolesławcu	128,50
10.	Ngoc Minh Pham	Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego w Warszawie	128,25
11.	Jabłoński Michał	Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocław	127,67
12.	Gut Joanna	Zespół Szkół nr 3 im. Tadeusza Ryłskiego w Rzeszowie	125,25
13.	Łuksza Julita	Zespół Szkół Rolniczych w Sokółce	124,33
14.	Cecot Katarzyna	Zespół Szkół Ekonomicznych im. Jana Pawła II w Staszowie	122,25
15.	Družba Honorata	Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Józefa Piłsudskiego w Tarnowie	121,25
16. 17	Jasińska Emilia Jadach Oliwia	Zespół Szkół nr 1 we Władysławowie Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. mjra Henryka Sucharskiego w Bolesławcu	120,58 108,67

Ogłoszenie wyników było połączone z wręczeniem uczniom zaświadczeń o uczestnictwie w etapie centralnym oraz nagród pozyskanych od sponsorów.

Obecnie trwają prace nad przygotowaniem III edycji Olimpiady Umiejętności Hotelarskich.

Przewodnicząca Komitetu Głównego

Dr hab. Hanna Zawistowska