



ОБРАЗОВАЊЕ
ПО МЕРИ
ПРИВРЕДЕ

ПОДРУЧЈЕ РАДА

ТРГОВИНА, УГОСТИТЕЉСТВО И ТУРИЗАМ

9

НАЗИВ ПРОФИЛА

Хотелијерско – ресторатерски техничар

Трајање профила	4 године
Кратак опис	Ученик се оспособљава да изради понуду и калкулацију цена угоститељских услуга различитим циљним групама, да презентује угоститељске услуге и изврши њихову резервацију. Координира радом рецепције, услужног особља и хотелског домаћинства приликом доласка и боравка гостију. Води и прати различите пословне евиденције у угоститељском објекту у складу са процедурама угоститељског пословања.
Знања и вештине	Након завршеног школовања ученик ће бити у стању да: <ul style="list-style-type: none">• Објасни основне концепте у туризму и угоститељству;• Опише организацију и начин рада угоститељских објеката према врстама;• Разликује и објашњава везе између типова гостију, њихових потреба и врсте угоститељских услуга;• Наведете елементе садржаја понуде и калкулације цена угоститељских услуга;• Опише начине промоција и продаје угоститељских услуга;• Објасни улогу рецепције у односу на остале организационе јединице у угоститељском објекту;• Издаје и наплати хотелски рачун и остале угоститељске услуге;• Води евиденцију при доласку и одласку госта, као и пансионску и ванпансионску евиденцију за време боравка госта у угоститељском објекту;• Организује пријем, прихват и смештај гостију у угоститељски објекат;• Позиционира и припреми столове у сали за услуживање и другим просторима у зависности од врсте оброка, шеме сале и начина услуживања;• Припреми и услужује алкохолна и безалкохолна пића, хладне и топле напитке;• Провери техничку исправност комуникационих и других уређаја и опреме.
Динамика	I разред – ученик је у школи + 120 часова годишње блок наставе у компанији; II разред – ученик је у компанији 1x недељно + 150 часова годишње блок наставе; III разред – ученик је у компанији 2x недељно + 180 часова годишње блок наставе; IV разред – ученик је у компанији 1x недељно + 120 часова годишње блок наставе.
Предмети који се изучавају у компанији	1. Услуживање; 2. Хотелијерско пословање; 3. Професионална пракса.