

STRUČNO USAVRŠAVANJE – HOTEL JUNIOR BRZEĆE (KOPAONIK) SEZONA 2019/2020

Rooms division (Sektor soba)	
1 MESEC – 4 NEDELJE	2 MESECA – 8 NEDELJA
NEDELJA 1: Vešeraj	NEDELJA 1, 2: Vešeraj
NEDELJA 2: Higijena	NEDELJA 3, 4: Higijena
NEDELJA 3: Rezervacije	NEDELJA 5,6: Rezervacije
NEDELJA 4: Recepcija	NEDELJA 7,8: Recepcija

STRUČNO USAVRŠAVANJE - Rooms division (Sektor soba)

PLAN OBUKE

MESEC DANA (4 NEDELJE)	DVA MESECA (8 NEDELJA)
<p>I NEDELJA</p> <p>Upoznavanje sa opisom poslova i podelom zaduženja u domaćinstvu; Upoznavanje sa osnovnim inventarom i procedurama u radu ; Upoznavanje sa osnovnim procedurama u održavanju soba (generalno čišćenje, dnevno čišćenje soba, pakovanje kolica); Upoznavanje sa vrstama korišćenih sredstava, načinom upotrebe i doziranjem. Obuka za sređivanje soba (nameštanje kreveta, postavka set up-a...);</p>	<p>I – II NEDELJA</p> <p>Upoznavanje sa opisom poslova i podelom zaduženja u domaćinstvu; Upoznavanje sa osnovnim inventarom i procedurama u radu ; Upoznavanje sa osnovnim procedurama u održavanju soba (generalno čišćenje, dnevno čišćenje soba, pakovanje kolica); Upoznavanje sa vrstama korišćenih sredstava, načinom upotrebe i doziranjem. Upoznavanje sa dnevnom/nedeljnom evidencijom odeljenja domaćinstva. Obuka za sređivanje soba (nameštanje kreveta, postavka set up-a...);</p>

AD JUNIOR, Brus

Hotel Junior, 37225 Brzeće, Srbija || PIB: 101667362 || Komercijalna banka: 205-171007-03 || Telefon: +381 37 823 355 || e-mail: info@junior-kopaonik.com

www.juniorhotel.rs

<p>II NEDELJA Upoznavanje sa osnovnim pravilima rada u vešeraju (rukovanje mašinama za pranje i sušenje veša, korišćenje valjka za peglanje veša). Upoznavanje sa osnovnim pravilima rada na higijeni (javni prostori) i održavanju spa centra.</p>	<p>III – IV NEDELJA Upoznavanje sa osnovnim pravilima rada u vešeraju (rukovanje mašinama za pranje i sušenje veša, korišćenje valjka za peglanje veša). Upoznavanje sa dnevnom/ nedeljnom evidencijom vešeraja (popunjavanje izveštaja o količinama opranog veša, količinama utrošenih sredstava..); Upoznavanje sa osnovnim pravilima rada na higijeni (javni prostori) i održavanju spa centra, kao i sa evidencijom dnevnom/nedeljnom higijene.</p>
<p>III NEDELJA Upoznavanje sa opisom poslova i podelom zaduženja na recepciji; Upoznavanje sa recepcijskim standardima i procedurama rada; Upoznavanje sa načinom rada i podelom informacija; Upoznavanje sa sadržajima i uslugama koje hotel pruža. Upoznavanje sa osnovnim načelima poslovne komunikacije (telefonom, e-mailom, međjuljudska komunikacija);</p>	<p>V – VI NEDELJA Upoznavanje sa opisom poslova i podelom zaduženja na recepciji; Upoznavanje sa recepcijskim standardima i procedurama rada; Upoznavanje sa načinom rada i podelom informacija; Upoznavanje sa sadržajima i uslugama koje hotel pruža. Upoznavanje sa osnovnim načelima poslovne komunikacije (telefonom, e-mailom, međjuljudska komunikacija);</p>
<p>IV NEDELJA Upoznavanje sa osnovama rada na recepciji (prijem rezervacije, unos rezervacija u softver, prijava i odjava gosta, knjiga gostiju, rezervacija spa centra/mini busa);</p>	<p>VII – VIII NEDELJA Upoznavanje sa osnovama rada na recepciji (prijem rezervacije, unos rezervacija u softver, prijava i odjava gosta, knjiga gostiju, rezervacija spa centra/mini busa); Pravljenje nedelnog rasporeda; Upoznavanje sa dnevnim /nedeljnim izveštajima recepcije.</p>

OPIS PROCESA PRAKSE

Stručno osposobljavanje I usavršavanje traje mesec ili dva, uz mogućnost produženja uz dogovor obe strane. Osnovna razlika stručnog usavršavanja od mesec dana u odnosu na dvomesečno stručno usavršavanje je u nivou I ekspertizi kompetencija, koje kandidat stiče nakon završenog usavršavanja.

Stručno sposobljavanje I usavršavanje je kombinacija teorijskog I praktičnog programa.

Uslov za realizaciju je overen I potpisan ugovor o saradnji hotela I naučne institucije iz koje dolazi kandidat, kao I potpisan ugovor između hotela I lica na usavršavanju.

Tokom trajanja prakse, licu na stručnom osposobljavanju I usavršavanju dodeljuje se mentor koji prati I usmerava njegov napredak.

U toku usavršavanja svim studentima svakodnevno je obezbeđena ishrana (tri obroka dnevno) I smeštaj. Po dolasku u hotel, lica na stručnom osposobljavanju I usavršavanju se smeštaju u sobe namenjene zaposlenima u hotelu.

AD JUNIOR, Brus

Hotel Junior, 37225 Brzeće, Srbija || PIB: 101667362 || Komercijalna banka: 205-171007-03 || Telefon: +381 37 823 355 || e-mail: info@junior-kopaonik.com

www.juniorhotel.rs

Internim aktima hotela, predviđene su procedure ponašanja I rada, skladno pozitivno pravnim propisima Republike Srbije.

Lice na stručnoj praksi raspoređuje se u neku od organizacionih jedinica, u zavisnosti I od ličnih preferencija, u okviru izbora kraćeg ili dužeg usavršavanja u sektoru hrane I pića ili sektoru soba. Za to vreme za svoj rad odgovoran je rukovodiocu sektora ili licu koje rukovodilac sektora odredi (mentoru) kao i kompletnom menadžmentu hotela. Mentor je zadužen za izradu programa stručnog osposobljavanja I usavršavanja u svojoj organizacionoj jedinici.

Hotel Junior ima sledeće organizacione jedinice:

- Sektor soba – recepcija, domaćinstvo, obezbeđenje I održavanje hotela, rekreacija I animacija;
- Sektor hrane I pića – kuhinja, restoran, bar;
- Nabavna služba;
- Prodavnica;
- Upravu – pravna I kadrovska služba, računovodstvo.

Plan i program stručnog osposobljavanja I usavršavanja počinje dobrodošlicom.

Dobrodošlica i upoznavanje sa sadržajima, uslugom Hotela Junior I okolinom

Lica na stručnom osposobljavanju i usavršavanju upoznaju se sa ciljevima programa stručnog osposobljavanja i usavršavanja u hotelu Junior. Prolaze kroz hotel, upoznaju se sa sadržajima (restoran, a la carte restoran, dečja igraonica, sale za sastanke, teretana, diskoteka, spa centar, biznis centar, tereni, ski staza, Djura Park) I uslugama hotela.

Lica na stručnom osposobljavanju I usavršavanju upoznaju se okolinom hotela.

Upoznavanje sa organizacionom šemom hotela, hotelskim standardima, procedurama i uslovima rada

Lica na stručnom osposobljavanju i usavršavanju upoznaju se sa organizacionom strukturom hotela i međusobnim odnosima organizacionih jedinica, hotelskim standardima, pravilnicima i procedurama kao i uslovima rada u Hotelu Junior.

Zaštita i bezbednost na radu I medicinska zaštita na radnim mestima koja podrazumevaju stalan kontakt sa ljudima

Lica na stručnom osposobljavanju i usavršavanju upoznaju se sa pravnim aktima koji regulišu zaštitu i bezbednost na radu, uključujući ovde obezbeđenje hotela, postupanje u kriznim situacijama i protivpožarnu zaštitu. Takođe, lica na stručnom osposobljavanju i usavršavanju dobijaju savete u vezi sa medicinskom zaštitom na radnim mestima koja podrazumevaju stalan kontakt sa ljudima.

Više informacija o hotelu, možete pronaći na našem sajtu: www.juniorhotel.rs

* * *

AD JUNIOR, Brus

Hotel Junior, 37225 Brzeće, Srbija || PIB: 101667362 || Komercijalna banka: 205-171007-03 || Telefon: +381 37 823 355 || e-mail: info@junior-kopaonik.com

www.juniorhotel.rs