

I EDYCJA 2022-2023

**Hasło przewodnie:
KOMPETENCJE SPOŁECZNE KLUCZEM DO PRZYSZŁOŚCI
W HOTELARSTWIE**

Etap Szkolny: 25.10.2022 godz. 12.00-13.30

Zadania praktyczne

Imię i nazwisko ucznia: _____

Zadanie 1. Treść zadania

Na podstawie zamówienia przyjętego od gości wypełnij Menu Gościa nr 1 oraz Menu Gościa nr 2 uwzględniając wszystkie zamówione i dobrane potrawy oraz napoje.

Pracownik restauracji przyjął zgłoszenie rezerwacji stolika na uroczysty obiad, złożone przez dwoje gości z Francji. Korzystając z zamówień przyjętych od gości, karty menu restauracji oraz karty win, dobrać francuskie wina do dań głównych oraz desery z kuchni francuskiej.

Uzupełnij Menu Gościa nr 1 i Menu Gościa nr 2.

Zamówienie przyjęte od Gości

GOŚĆ NR 1	GOŚĆ NR 2
<ul style="list-style-type: none">• Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym• Woda niegazowana• Łosoś pieczony w boczku z sosem musztardowo-miodowym podany na sałatce ziemniaczanej• Espresso	<ul style="list-style-type: none">• Wołowina po burgundzku z ziemniakami puree• Woda niegazowana• Rosół cielęcy z makaronem• Espresso

Karty menu restauracji (fragment)

Desery	<ul style="list-style-type: none">• Tort Sachera• Baklava• Panna cotta waniliowa• Gruszka Pięknej Heleny z gałką lodów waniliowych• Naleśniki a'la Gundel• Churros z czekoladą
Napoje alkoholowe(wina)	<ul style="list-style-type: none">• Riesling white semi dry• Chablis white dry• Graves white sweet• Marsala white sweet• Chianti red dry• Pinot Noir red dry• Rioja red dry• Egri Bikaver red dry

Menu Gościa nr 1

Nazwa składnika dania głównego i napojów	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy	•
Zupa	•
Napój alkoholowy	•
Danie zasadnicze	•
Deser	•
Napój gorący	•

Menu Gościa nr 2

Nazwa składnika dania głównego i napojów	Nazwa potrawy/napoju
Napój bezalkoholowy	•
Zupa	•
Napój alkoholowy	•
Danie zasadnicze	•
Deser	•
Napój gorący	•

Zadanie 2. Treść zadania

Hotel *Bałtyk* w Gdyni otrzymał zamówienie od firmy farmaceutycznej *Lekpol* z Torunia na zorganizowanie 3-dniowego pobytu szkoleniowo-integracyjnego dla swoich pracowników.

Korzystając z zamówienia na usługi hotelarskie, oferty hotelowej oraz informacji dodatkowych zawartych w zadaniu sporządź odpowiedni dokument, tj. potwierdzenie rezerwacji.

Zamówienie na usługi hotelarskie

Toruń 10.03.2023 r

Firma farmaceutyczna *Lekpol*
ul. Mickiewicza 7b
43 - 600 Toruń
Tel/fax (33) 777 99 00
NIP 586-29-29-300

Hotel *Bałtyk*****
ul. 10 Lutego 1
81-356 Gdynia

W imieniu firmy *Lekpol* zwracam się z prośbą o zorganizowanie w terminie 15-17.05.2023 r. pobytu szkoleniowo-integracyjnego dla grupy pracowników naszej firmy. W imprezie weźmie udział 30 osób, w tym 14 kobiet i 16 mężczyzn.

Proszę o zagwarantowanie następujących świadczeń:

- noclegi – 14 pokoi 2 - osobowych, 1 pokój jednoosobowy dla prezesa naszej firmy oraz 1 apartament nr 102 dla gościa zagranicznego, pana Edwarda Nortona,
- wyżywienie – FB (od obiadu w dniu przyjazdu do śniadania w dniu wyjazdu), drugiego dnia (16.05.23 r.) kolacja w formie bankietu,
- śniadania angielskie do pokoju dla gościa zagranicznego przez cały pobyt,
- wynajem sali konferencyjnej pierwszego dnia pobytu (15.05.23 r.) w godzinach 16⁰⁰-18⁰⁰ oraz drugiego dnia pobytu (16.05.23 r.) w godzinach 10⁰⁰-13⁰⁰,
- przerwa kawowa każdego dnia konferencji dla każdego uczestnika,
- zwiedzanie Gdyni z przewodnikiem drugiego dnia po obiedzie (16.05.23 r.) – 3 godziny,
- jednorazowe korzystanie z pakietu SPA dla wszystkich uczestników konferencji w czasie wolnym,
- bilety oraz wyjście do Teatru Muzycznego na spektakl *Lalka* (15.05.23 r.),
- miejsce parkingowe dla Pana Edwarda Nortona na cały czas pobytu w hotelu - Fiat 500 NZD 3399F

Należność zostanie uregulowana przelewem w ciągu 2 tygodni od otrzymania, w dniu wyjazdu, faktury VAT.

Proszę o przesłanie potwierdzenia na adres firmy.

Z poważaniem
Menager firmy
Maciej Dobrowolski

OFERTA HOTELU BAŁTYK

Hotel *Bałtyk*****

ul.10 Lutego 1, 81-356 Gdynia

tel. 58 247 65 12

e- mail : recepcja@hotelb.pl

NIP: 211 56 87 456

Bank i nr konta: Idea Bank 56 9876 1234 5678 0098 7654 2345

Hotel *Bałtyk* w Gdyni znajduje się w doskonałej lokalizacji miasta. Z hotelu można z łatwością dostać się piaszczystej plaży w Gdyni. Do centrum miasta jest zaledwie 1 km. W kilka minut można znaleźć się przy Skwerze Kościuszki. Hotel *Bałtyk* to wygodne rozwiązanie dla biznesu. Do dyspozycji gości oddajemy 40 wygodnie urządzonej pokoi oraz 3 eleganckie apartamenty o najwyższym standardzie. W klimatyzowanych salach konferencyjnych zapewniamy nowoczesny sprzęt audiowizualny: rzutnik multimedialny, elektrycznie rozwijany ekran, wysokiej klasy nagłośnienie, zestaw mikrofonów, Internet oraz profesjonalną obsługę techniczną. Zapraszamy do restauracji *Molo*, w której serwujemy wykwintne dania kuchni europejskiej. Oferujemy szeroką gamę usług w Centrum SPA (basen, jacuzzi, sauny: mokrą i suchą).

Doba hotelowa zaczyna się o godzinie 14.00, a kończy o godzinie 12.00.

POKOJE

POKOJE	Cena za dobę	
	w terminie: 1.10 – 30.04.23r.	w terminie: 1.05 – 30.09.23r.
Pokój 1 os.	280,00 zł	380,00 zł
Pokój 2 os.	380,00 zł	450,00 zł
Apartament	450,00 zł	520,00 zł
Dostawka	40,00 zł	70,00 zł

Cena za dobę obejmuje: nocleg, śniadanie, śniadanie do pokoju, parking.

WYŻYWIENIE:

- Śniadanie w cenie noclegu
- Obiad 70,00 zł/os.
- Kolacja 45,00 zł/os.
- Bankiet 110,00 zł/os.

USŁUGI DODATKOWE

- Pakiet SPA - jednokrotne korzystanie 100,00 zł/os.
- Dyskoteka 40,00 zł/os.
- Basen bezpłatny dla gości hotelowych

- Wynajem sali konferencyjnej *Lazurowa* (do 25 osób) 150,00 zł/godz.
- Przerwa kawowa 35,00 zł/os
- Wynajem sali konferencyjnej *Szmaragdowa* (do 70 osób) 100,00 zł/godz.
- Usługa przewodnicka (zwiedzanie miasta) – 500,00 zł/grupa do 30 osób//3 godz.
- Bilety do teatru 90,00 zł/os.

Ceny zawierają podatek VAT.

Usługi hotelarskie – stawka podatku VAT 8%

Usługi gastronomiczne – stawka podatku VAT 8%

Usługi dodatkowe – stawka podatku VAT 23%

Dokument do przygotowania Potwierdzenie rezerwacji

Hotel Bałtyk****
ul. 10 Lutego 1, 81-356 Gdynia
tel. 58 247 65 12
e- mail : repcja@hotelb.pl

.....
(miejsowość i data)

Potwierdzenie rezerwacji

Dane firmy		
Data przyjazdu		Liczba osób:
Data wyjazdu		Liczba osób:
Noclegi z uwzględnieniem rodzaju j/m, liczby oraz ceny za dobę		
Rodzaj j/m	Liczba	Cena
Wyżywienie z uwzględnieniem terminów, liczby oraz ceny posiłków w tym posiłków dla gościa zagranicznego		
Śniadania (rodzaj)		

Obiady				
Kolacje				
Bankiet				
Wynajem sali konferencyjnej z uwzględnieniem rodzaju, terminów, godzin oraz cen wraz z przerwą kawową				
Nazwa sali	Data	Godzina	Cena jednostkowa	Wartość
Przerwy kawowe	Data	Liczba	Cena jednostkowa	Wartość
Inne usługi dodatkowe z uwzględnieniem terminów, godzin oraz cen jednostkowych				
Forma płatności		Termin płatności		Data i podpis ucznia wypełniającego dokument

Zadanie 3. Treść zadania

Na podstawie informacji dotyczących gości oraz regulaminu programu lojalnościowego, uzupełnij listę przyjazdów gości oraz dokument zlecenia realizacji wstawki dla Pana Tymoteusza Dębickiego.

Pracownik recepcji otrzymał informację o przyjazdach gości w dniu 14.05.20XX r., przeanalizował historię ich pobytu w hotelach sieci Kryształ, a następnie wypełnił dokumenty.

Regulamin programu lojalnościowego „Kryształowy gość”

Do programu może przystąpić każda osoba pełnoletnia, która skorzystała z usług noclegowych hoteli sieci Kryształ.

Warunkiem przystąpienia do programu jest wypełnienie deklaracji oraz wyrażenie zgody na udział w programie i przetwarzanie danych osobowych na potrzeby programu.

Każdy członek programu otrzymuje 1 punkt za każde 1 zł wydane w hotelu na usługi noclegowe i gastronomiczne. Punkty gromadzone są na karcie gościa.

W zależności od liczby punktów zebranych na karcie, gość otrzymuje określony status oraz związane z nim rabaty i usługi dodatkowe.

Status gościa	Liczba punktów potrzebna do uzyskania statusu	Rabaty	Early check in od 8 ⁰⁰	Late check out do 18 ⁰⁰	Powitalna wstawka					
					butelka wody	owoce	ciastka	mix serów i wędlin	butelka wina białego	butelka wina czerwonego
Błękitny	1 -1000				X					
Niebieski	1001-5000				X	X				
Srebrny	5001-10000	Rabat 5 % na dania a’la carte w restauracji hotelowej	X		X		X		X	
Diamen-towy	od 10000	Rabat 10 % na dania a’la carte w restauracji hotelowej	X	X	X	X		X		X

Informacje dotyczące gości:

- Laura Glińska przebywająca w hotelu w terminie 14-21.05.20XX r. w pokoju nr 201 zamówiła pościel antyalergiczną
- Alina i Oskar Wieliccy przebywający w hotelu w terminie 14-21.05.20XX r. w pokoju nr 106, zgromadzili na karcie lojalnościowej o numerze 5678, 7850 punktów i poprosili o rezerwację stolika w restauracji na kolację w dniu 15.05.20XX r.
- Tymoteusz Dębicki przebywający w hotelu w terminie 14-18.05.20XX r. w apartamencie nr 110, zgromadził na karcie lojalnościowej o numerze 1787, 13585 punktów
- Beata Czajka przebywająca w hotelu w terminie 14-19.05.20XX r. w pokoju 103 zgromadziła na karcie lojalnościowej o numerze 7652, 830 punktów, zamówiła deskę do prasowania i żelazko do pokoju
- Michał Rawski przebywał w hotelu w terminie 14-20.05.20XX r. w pokoju 202 zgromadził na karcie lojalnościowej o numerze 6098, 3250 punktów i zamówił pokój w pobliżu windy.

Lista przyjazdów gości

Lista przyjazdów gości w Hotelu**** Kryształ Ustka				
Data przyjazdu				
Imię i nazwisko gościa	Termin pobytu	Status gościa w programie lojalnościowym	Powitalna wstawka Tak/nie	Życzenia dodatkowe

Zlecenie realizacji wstawki

ZLECENIE REALIZACJI WSTAWKI				
Imię i nazwisko gościa			Data realizacji wstawki	
Rodzaj pokoju			Numer pokoju	
Nazwa elementu wstawki		Ilość	Cena w zł	Wartość w zł*
napoje:	woda mineralna		10,00	
	butelka wina białego		70,00	
	butelka wina czerwonego		80,00	
	butelka szampana		100,00	
słodycze:	czekoladki		40,00	
	ciastka		50,00	
inne:	wędliny		60,00	
	sery		50,00	
	owoce		50,00	
kwiaty:	bukiet		80,00	
	kosz		150,00	
Łączna wartość wstawki:				
*W kolumnie wartość i łączna wartość wpisujemy wartość elementu wstawki w złotych lub informację F, jeśli wstawka realizowana jest w ramach programu Kryształowy Hotel				
Wstawkę zrealizowano				
na zlecenie:		w ramach programu Kryształowy Hotel : numer karty lojalnościowej		