

Witam Was serdecznie, oto nowe zadanie do samodzielnego wykonania.

Temat: Pakiet konferencyjny - oferta usług hotelarskich dla grup szkoleniowych.

Zawiera **rodzaje i wyposażenie sal konferencyjnych** znajdujących się w hotelu.

W ofercie usług hotelarskich dla grup szkoleniowych zawarte są również:

1. **Usługi noclegowe** – realizowane w hotelowych jednostkach mieszkalnych. Dla uczestników szkolenia umieszczane są w nich wstawki np. kosz owoców lub słodyczy.

2. **Usługi gastronomiczne** – realizowane w hotelowych restauracjach i barach. Proponowane posiłki to:

a) **Śniadania** – oferowane są w formie bufetowej gdzie wyeksponowane są potrawy śniadaniowe gorące i zimne oraz napoje.

Goście sami nakładają sobie wybrane rodzaje i ilości potraw na talerzyki i konsumują przy stolikach.

b) **Lunch** – odpowiednik lekkiego obiadu podawany w godz. 12.00 do 15.00. Menu obejmuje przekąski, dania główne, desery, sery.

c) **Brunch** – posiłek będący połączeniem potraw śniadaniowych i obiadowych typu zupa, gulasze, pieczenie na zimno, desery.

d) **Obiady** – posiłki które są wyporcjowane na talerzach i podawane do stolików gości przez kelnerów. Obejmują menu które jest wcześniej ustalone z organizatorem szkolenia i obejmuje dania: zup, danie główne oraz deser napoje zimne i gorące.

e) **Uroczyste obiady i kolacje** – organizowane są na uroczyste rozpoczęcie lub zakończenie konferencji . Ich menu jest również ustalone wcześniej z organizatorem konferencji. Menu tych posiłków jest rozszerzone i obejmuje : zimną przystawkę, gorącą przystawkę, zupę, danie zasadnicze 1 ,danie zasadnicze 2, deser, napoje alkoholowe, napoje zimne i gorące do wyboru . Mają charakter uroczystych bankietów .

f) **Kolacje** – kolacje mogą być organizowane w formie zasiadanej lub bufetowej. Oferowany jest szeroki asortyment potraw.

3. **Usługi dodatkowe** – w ofercie konferencyjnej powinny być zawarte minimum 3 usługi dodatkowe które są realizowane w hotelu. Mogą to

być usługi SPA, sportowe, wycieczki, rezerwacja biletów do teatru, kina itp.

4. **Przerwa kawowa** – przerwa w czasie szkolenia trwa od 20 do 30 minut.

Praca domowa

Korzystając z podanych informacji, notatek w zeszytach i stron internetowych hoteli. Proszę przygotować w formie prezentacji propozycję pakietu usług konferencyjnych dla 20 os. grupy, pracowników Prywatnej Kliniki „MAR-MED” z Legnicy. Uczestnikami szkolenia będą 2 współwłaściciele kliniki, 4 os. prowadzące oraz 14 pracowników. Termin szkolenia 20.05.2020r do 24.05.2020r. Prace proszę przesłać do 05.05.2020r na mój adres aga.markus@onet.pl (W pracy należy uwzględnić formę ustawienia krzesel, wyposażenie sali, ilość usług). W wiadomości proszę wpisać temat prezentacji imię i nazwisko oraz która klasa. Ułatwi mi to odnalezienie waszych prac. Życzę owocnej pracy. Pozdrawiam.