



MODERNÝ HOTELOVÝ MANAŽMENT



Naši absolventi kurzu – zľava: ročník 2015-16 / 2014-15 / 2013-14

MODERNÝ

HOTELOVÝ MANAŽMENT

kombinované štúdium (6 modulov)

2019-2020



Asociácia hotelov
a reštaurácií
Slovenska

- | MANAŽMENT PREVÁDZKY A SLUŽIEB
- | GASTRONOMICKÝ MANAŽMENT
- | MARKETINGOVÝ MANAŽMENT
- | FINANČNÝ MANAŽMENT
- | ANIMAČNÉ AKTIVITY
- | PERSONÁLNY A KOMUNIKAČNÝ MANAŽMENT

Charakteristika: Jednoročné kombinované štúdium organizované vo forme samostatných modulov v spolupráci s Asociáciou hotelov a reštaurácií SR.

Obdobie štúdia: október 2019 – jún 2020

Miesto štúdia: Bratislava – seminárne hotely v Bratislave a blízkom okolí

Cieľ štúdia

Frekventanti štúdia získajú moderné teoretické aj praktické poznatky z oblasti kontroly a riadenia ubytovacieho a stravovacieho zariadenia, manažmentu prevádzky a služieb, personálneho/komunikačného manažmentu, finančného a gastronomického manažmentu. Účastníci štúdia si dopĺňujú a rozširujú svoje poznatky z oblasti hotelového manažmentu a konfrontujú ich so svojou praxou, prípadne (ak ešte len zamýšľajú aktívne pôsobiť v oblasti hotelierstva) využijú tieto poznatky pri ich aplikácii v budúcej praxi.

Profil uchádzača

Nižší, stredný aj vyšší manažment ubytovacích a stravovacích zariadení, ako aj ich zamestnanci, ktorí majú záujem o skvalitňovanie ponúkaných služieb na akejkoľvek úrovni a úseku svojho zariadenia a získanie osvedčenia o absolvovaní štúdia ako dokladu o vzdelaní v oblasti hotelierstva a gastronómie.

PTK-ECHO | Profesionálna Akadémia - člen skupiny Group PTK-ECHO (zal.1990)

Prešovská 39, 821 08 Bratislava

T: 0905-745538 | E: marek.bickos@ptkecho.sk

www.ptkecho.sk



MODERNÝ HOTELOVÝ MANAŽMENT

Organizácia štúdia

Tréningy/praktické skúsenosti trénerov-lektorov z danej branže formou prezentácií - **2 dňové stretnutia 1 krát mesačne** (piatok/sobota) + samoštúdium a konzultácie, vypracovanie záverečnej práce, záverečné skúšky, Business Trip.

Obsahové zameranie

Manažment prevádzky a služieb: cestovný ruch a hotelierstvo, hotel a jeho organizácia, rezervovanie ubytovania, ubytovanie hosťa, úsek hotelových izieb, bezpečnosť v hoteli, ekologický manažment hotela.

Gastronomický manažment: služby - podniky - produkt spoločného stravovania, výroba a jej riadenie v spoločnom stravovaní, mechanizácia a industrializácia, odbyt produktu v spoločnom stravovaní, hospodárnosť, rentabilita, náklady a cenotvorba v spoločnom stravovaní, výskum spotrebiteľského dopytu v spoločnom stravovaní a vybrané nástroje marketingu.

Marketingový manažment: koncept podniku a tvorba marketingovej stratégie, segmentácia klientely, marketingové nástroje v praxi, nové trendy v predaji a marketingu, vizuálny marketing, efektívna marketingová komunikácia, reputačný manažment, webstránka ako najsilnejší predajný nástroj, email marketing, reklama, ako využiť potenciál sociálnych sietí.

Finančný manažment: výnosy a tržby, náklady, zisk, cash flow, ceny a ich tvorba, finančná analýza, investície a investičné rozhodovanie.

Animačné aktivity v cestovnom ruchu: ciele a účinky animácie, zabezpečenie animácie v cestovnom ruchu, pohyb a šport, zábava – družnosť, tvorivosť, vzdelávanie, poznávanie, objavovanie, dobrodružstvo, meditácia, odpočinok, uvoľnenie, animácia detí a mládeže.

Personálny a komunikačný manažment: personálna práca, personálna stratégia, analýza práce, výber a rozvoj zamestnancov, organizácia práce manažérov, komunikácia - podstata, proces, funkcie, spätná väzba, aktívne počúvanie, obchodné rokovania a pracovné porady, verejné vystupovanie.

Extra produkty

Účastníci kurzu majú možnosť využiť zvláštnu ponuku – rozšírenie kurzu o extra produkty. Ide o voliteľné produkty za zvýhodnenú cenu pre našich frekventantov.

ONLINE MARKETING

Jednodňové praktické školenie na počítačoch zamerané na webové stránky, najdôležitejšie úlohy v online marketingovom mixe, webový kontrolling, aktuálne trendy vo webových stránkach. Školenie je určené pre tých, ktorí sa starajú o marketing a predaj prostredníctvom online aktivít. (Viac informácií o tomto produkte nájdete v extra prílohe).

COACHING AKO ŠTÝL VEDENIA ZAMESTNANCOV A ĽUDÍ

Dvojdňový kurz zameraný na zdokonalenie schopností viesť ľudí, zamestnancov s pomocou využívania koučingových metód. (Viac informácií o tomto produkte nájdete v extra prílohe).

Lektori

Lektormi kurzu sú ľudia, ktorí **aktívne pôsobia** v oblasti hotelierstva a sú tak odborníkmi-praktikmi v danej téme. Pre ďalšie odborné témy sú prizvaní aj ďalší odborníci-praktici, mentori z hotelierstva. (Zmena lektorského obsadenia možná !)



Ing. Veronika Fajčíková

V súčasnosti riaditeľka prestížneho Buddha-Bar Hotel Prague s bohatými skúsenosťami vo všetkých sférach hotelového manažmentu, od personalistiky, finančného manažmentu až po gastronómiu a prevádzkový manažment.



Martin Hrabec

riaditeľ a zakladateľ vzdelávacej organizácie „Institút pro trénink pohostinnosti“, ktorý sa zaoberá rozvojom ľudských zdrojov v oblasti cestovného ruchu a hotelierstva, rozvojom regionálnej gastronómie a cestovného ruchu a prípravou a realizáciou medzinárodných vzdelávacích projektov v oblasti hotelierstva a cestovného ruchu.



Ing. Michal Pitroň

riaditeľ hotela Chateau Herálec (pre opening) a spoluzakladateľ vzdelávacej organizácie „Institút pro trénink pohostinnosti“, ktorý má bohaté zahraničné skúsenosti v oblasti cestovného ruchu a hotelierstva, managementu, kontroly dodržiavania štandardov v prístupe k zákazníkovi a celkovom quality assurance programe vrátane interných kontrol a organizácie interných mystery shoppingov.



Jana Rutrich Zamboriová sa venuje marketingovému poradenstvu pre hotely a reštaurácie. V hotelierstve pôsobí 11 rokov. Je spoluzakladateľkou portálu HotelBlog.sk. V súčasnosti pôsobí v pro HOSPITALITY, s.r.o., kde sa venuje online marketingu, tvorbe responzívnych webstránok a implementácii inovatívnych marketingových stratégií pre hotely a reštaurácie.



Ing. Šárka Tittelbachová

v súčasnej dobe je vedúca katedry cestovného ruchu na Vysokej škole obchodnej v Prahe. Pracovala v Pražskej informačnej službe a v incomingových cestovných kanceláriách v Prahe a v Plzni. Potom bola miesto starostkou v Starom Plzenci a venovala sa rozvoju turizmu v Plzenskom kraji. Od roku 2004 pracovala na Ministerstve pre miestny rozvoj ČR na pozícii vedúca samostatného oddelenia kongresového cestovného ruchu a učila na Západočeskej univerzite turizmu na katedre marketingu, obchodu a služieb. Venuje sa expertnej a konzultačnej činnosti pri realizácii projektov v oblasti turizmu.



Lucia Mešková, MBA

Je zakladateľkou spoločnosti Sophire Academy, ktorá sa zaoberá najmä vzdelávaním personálu a manažmentu v hoteloch a reštauráciách. Má dlhoročné odborné skúsenosti z hotelierstva a gastronómie, najmä z medzinárodného prostredia spojené s výbornými lektorskými zručnosťami. Vlastné pracovné skúsenosti z oblasti hotelierstva (Accor Hotels, Accor-Panonia Slovakia, Giovanni's Atrium New York, The Iroquois New York Hotel a iné) prenáša do komplexných školení pre súčasných aj budúcich hotelierov.

Ubytovanie, strava, cestovné

Ubytovanie, stravu a cestovné si hradia účastníci štúdia individuálne.

Ukončenie štúdia

Štúdium je ukončené formou **záverečnej skúšky**, ktorá pozostáva z obhajoby záverečnej práce a ústnej odpovede na otázky z prebraného učiva. Riadny termín záverečnej skúšky je stanovený na **jún 2020** (podľa schváleného harmonogramu štúdia) a je v cene kurzu. Náhradný termín skúšky (mimo riadneho) nie je v cene kurzu a prebieha väčšinou v septembri.

Bonusy

- bezplatná účasť na tzv. **manažérskom dni** (súčasť kurzu – len v prípade záujmu zo strany účastníkov)
- **zvýhodnené podmienky** pri účasti na iných vzdelávacích aktivitách PTK-ECHO (tréningy, kurzy, semináre) ako aj službách, ktoré ponúka (prekladateľské služby, jazykové kurzy).

Investícia

základný kurz – 6 modulov (= 6 x 16 hodín štúdia)

Riadna cena: 1.460.00 EUR (+DPH) - **FIRST MOMENT PRIHLÁSENIE = 1.260 EUR (do konca augusta 2019)**

Možnosť platby v 2 splátkach. Pre samoplatcov možnosť danej ceny bez DPH!

Cena kurzu obsahuje:

- kvalitný odborný tréning/seminár s profesionálom-praktikom
- základná študijná literatúra (handout) pre všetky moduly
- účasť na manažérskom dni
- sprostredkovanie odbornej stáže (ak viacerých) vo vybranom zariadení
- záverečné skúšky so slávnostným ukončením a občerstvením
- Certifikát o získanom vzdelaní v danom odbore/téme

V cene nie je zahrnuté: doprava, strava, ubytovanie, náhradný termín záverečných skúšok

Pozn.:

Všetky ceny sú bez DPH. **Pozor: Pre neplatiteľov DPH sa cena nezvyšuje!** Zľavnené ceny pre extra programy platia len pre registrovaných účastníkov kurzu, ktorí zaplatili minimálne prvú polovicu kurzovného.

Zvýhodnené ceny – ZĽAVY kurzovného (platia len pre riadnu cenu, bez predošlých akcií a zliav)

15% - pre členské zariadenia ZHR SR

Uplatnenie absolventov: Kurz hotelového manažmentu je vo svojej komplexnosti určený predovšetkým ako výborná teoretická príprava pre stredný a vrcholový manažment, ktorí pracuje vo sfére hotelierstva. Ide o doplnenie, rozšírenie a aktualizáciu poznatkov z jednotlivých oblastí hotelového manažmentu a stáva sa tak cenným doplnkom zabehnutej praxe. Zároveň, náš kurz je rovnako tak určený aj všetkým tým, ktorí zamýšľajú pôsobiť v oblasti hotelierstva, respektíve ubytovacích a stravovacích služieb v akejkoľvek pozícii. Nakoľko je kurz certifikovaný MŠ SR, účastníci získavajú certifikát, ktorý je platným dokladom užitočným (a niekedy nevyhnutným) pre spustenie prevádzky ubytovacieho alebo stravovacieho zariadenia.

Stupeň štúdia: pomaturitné štúdium – špecializované

Vyučovací jazyk: slovenčina, čeština

Kontakt

Informácie a prihlasovanie účastníkov



Marek Bičkoš, PhD.

obchodný riaditeľ

+421-905-745538

marek.bickos@ptkecho.sk

 **Asociácia hotelov
a reštaurácií
Slovenska**

