

Exkurze minipodniků oborů gastro v hotelu Pohoda



V úterý 3. února 2015 byla realizována exkurze žáků oborů gastro v moderním, nově vybudovaném, čtyřhvězdičkovém wellness hotelu Pohoda v Luhačovicích. Prohlídka hotelu s odbornou přednáškou se uskutečnila v rámci projektu OPVK „Nové přístupy k realizaci praktického vyučování ve Zlínském kraji“ (reg. č. CZ.1.07/1.1.00/54.0019) a účastnili se jí žáci Střední odborné školy Luhačovice - členové minipodniků MOGAST a GURMET.

Žáci si měli možnost prohlédnout atraktivní prostory určené pro hotelové hosty - recepci, pokoje a apartmány, dále pak wellness centrum s bazénem, saunovým světem a prostory pro lázeňské procedury. Dále byly žákům prezentovány provozní restaurační prostory s možností nahlédnout do hotelové kuchyně.



Během celé dopolední prohlídky se žákům a pedagogům oborů gastro (členům projektového týmu) věnoval osobně ředitel hotelu Pohoda Josef Michálek (člen projektového týmu v pozici mentor z praxe), který prohlídku komentoval z provozního hlediska. Po prohlídce prostor hotelu následovala přednáška ředitele hotelu o požadavcích zaměstnavatele na absolventa oboru Kuchař – číšník a očekávaném přístupu zaměstnance k práci. Z přednášky se vyvinula mezi žáky a přednášejícím velice zajímavá debata na téma povinnosti zaměstnance, ale také o komunikaci se zákazníkem a zásadami její realizace

v praxi. Z hlediska činnosti našich minipodniků lze zcela jistě říci, že uvedená exkurze byla smysluplná a žáci měli možnost načerpat vědomosti z reálné praxe, které jistě uplatní ve svém budoucím profesním životě.

