

Sprawozdanie z pracy komisji przedmiotów ekonomiczno- hotelarskich

2018/2019

Przygotowanie uczniów do egzaminów zawodowych cz. Pisemna i praktyczna

Został przygotowany próbny egzamin zawodowy, a następnie jego analiza.

Wnioski posłużyły do dalszej pracy, by wyniki ostatecznego egzaminu zawodowego były jak najwyższe.

Analiza w odrębnej prezentacji

Hotel Polonia – Działalność recepcji i i h



Oki doki – najstarszy hostel warszawski tu była obecna kl.I i kl.I h



Olimpiada wiedzy hotelarskiej

W dniu 10.01.2019 odbył się etap okręgowy Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej. Wzięło w niej udział przeszło 350 uczniów z całej Polski. Naszą szkołę reprezentowała Ania Burzyńska kl.IIlg oraz Karol Baran z IIIg.

Do etapu centralnego przechodzi tylko 30 uczniów. Spróbujemy za rok.

Opiekun A. Muszyc-Niewiadomska



Działalność charytatywna

Szlachetna paczka



Olimpiada wiedzy o ZUS-ie

W dniu 26.11.2018 odbył się etap szkolny Olimpiady wiedzy o ZUS-ie, na bazie przeprowadzonych lekcji w tym zakresie.

Swoich uczniów przygotowywały D. Adamska (głównie klasy szkoły zawodowej i branżowej), M. Fijołek, A. Wojciechowska i A. Muszyc-Niewiadomska.

Tydzień przedsiębiorczości

W dniach 13-19 listopada 2018 odbywał się w naszej szkole **Światowy Tydzień Przedsiębiorczości**.

Specjalnie na potrzeby tego wydarzenia Fundacja Młodzieżowej Przedsiębiorczości stworzyła program **Otwarta firma**. Była to już jedenasta edycja programu. To jedno z największych wydarzeń mających na celu promocję przedsiębiorczości wśród młodych ludzi. Podczas tych kilku dni organizowane były spotkania z przedstawicielami lokalnego biznesu.

Działamy w różnych komisjach

- pomoc w organizowaniu Ogólnopolskiego Konkursu Szkół Gastronomicznych "Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia"
- pomoc w organizacji Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu
- Udział w Dora Metal



Kurs Animatora czasu wolnego



Animator czasu wolnego



Animator czasu wolnego



Animator czasu wolnego



Animator czasu wolnego



Animator czasu wolnego



Animator czasu wolnego



Animator czasu wolnego



Hotel Splendor zajęcia savoir-vivre

Odpowiadając na otrzymane zapytanie, przedstawiam ofertę organizacji uroczystego obiadu wraz ze szkoleniem z zasad savoir-vivre, który z przyjemnością przygotujemy dla Państwa w Hotelu Splendor. Wyrażając nadzieję, iż nasza oferta okaże się dla Państwa oryginalna i atrakcyjna, pragniemy zapewnić, iż dołożymy wszelkich starań, aby planowane przedsięwzięcie spełniło Państwa oczekiwania od strony kulinarnej i organizacyjnej, a przygotowana impreza na długo pozostała w pamięci zaproszonych Gości.

SZKOLENIE WRAZ Z MENU 3-DANIOWYM I NAPOJAMI 40PLN /osoba
OŚWIADCZENIE STRON: Strony oświadczają, że LUNCH Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami czosnkowymi Lub Domowy rosół z makaronem *** Tagliatelle z kremowym sosem Carbonara Lub Fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki z jabłkiem *** Tarta jabłkowa z sosem waniliowym i lodami Lub Domowa szarotka z lodami i sosoem waniliowym
NAPOJE – 2 porcje/osoba Soki owocowe Woda mineralna Kawa/ herbata



**Najpierw była przystawka, potem pyszny
rosółek, nagetsy i deserek zwińczył naszą
wycieczkę**



Hotel Splendor – spotkanie z naszymi absolwentami, którzy są managerami hotelu i kierownikami restauracji



Targi i wykłady – franczyza pomysł na firmę – marketing i działalność gospodarcza – 16 edycja

- Targi Franczyzy to 3 dni spotkań, 200 konceptów francyzowych i 7 tysięcy przedsiębiorców zainteresowanych otwarciem własnej firmy pod znaną marką.
- Swój pomysł na firmę prezentują tu przedstawiciele znanych marek z kraju i zagranicy, którzy aktywnie szukają przyszłych francyzobiorców. Odwiedzający mają do wyboru licencje sieci francyzowych z kilkunastu branż.
- Targi to okazja do bezpośrednich spotkań z przyszłymi partnerami biznesowymi i możliwość pogłębienia wiedzy o franczyzie podczas Forum Szkoleniowego.



Centrum Przedsiębiorczości - Smolna

Wydarzenia

[otwórz](#)

13.02

16:00 ▶

▶ 18:00

[Europejski Wykład Otwarty](#)

Wykład | [Szczegóły »](#)

17.01

09:00 ▶

▶ 13:00

[Jak zacząć... środki na start](#)

Szkolenia, Wykład | [Szczegóły »](#)

23.01

09:00 ▶

▶ 12:00

[Jak pozyskać środki na rozwój firmy i zatrudnienia](#)

Szkolenia, Wykład | [Szczegóły »](#)



Warszawa – Miasto
Startupów



Centrum Przedsiębiorczości Smolna



Spotkania

- *Spotkania w ramach projektu „Bakcyl” (Warszawski Instytut Bankowości)- marzec/kwiecień 2019 r.*
- *Spotkania z p. insp. Agata Kot z Państwowej Inspekcji Pracy- maj 2019 r.*
- *Organizator Małgorzata Fijołek*



PAŃSTWOWA INSPEKCJA PRACY
OKRĘGOWY INSPEKTORAT PRACY W WARSZAWIE

Dzień przedsiębiorczości

Szesnasta edycja programu odbyła się 20 marca 2019 r.

Dzień przedsiębiorczości sprzyja podejmowaniu przez młodych ludzi trafnych decyzji w planowaniu dalszej drogi edukacyjnej i zawodowej.

Poprzez udział w programie uczniowie mają możliwość:

- odbycia jednodniowej wizyty w wybranym miejscu pracy weryfikującej plany edukacyjne,
- zweryfikowania swoich wyobrażeń o wymarzonym zawodzie,
- pozyskania informacji o wykształceniu, umiejętnościach czy predyspozycjach niezbędnych do wykonywania danego zawodu,
- doświadczenia związku pomiędzy wykształceniem a karierą zawodową,
- zapoznania się z organizacją i zarządzaniem firmą.

DZIEŃ

20 MARCA 2019 R.
16. EDYCJA PROGRAMU

PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

PROGRAM JEDNODNIOWYCH WIZYT W FIRMACH BĄDŹ
INSTYTUCJACH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH

WWW.DZIEŃ-PRZEDSIEBIORCZOSCI.JUNIOR.ORG.PL



Patronat Honorowy Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej
Andrzeja Dudy



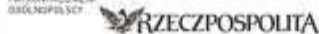
Fundacja
Młodzieżowej Przedsiębiorczości
100 YEARS OF ACHIEVEMENT
A Member of JA Worldwide

FUNDACJA MŁODZIEŻOWEJ PRZEDSIĘBIORCZOŚCI
ul. Kielecka 1/1, 02-504 Warszawa, tel. 502 144 458, faks 32 750 50 09
e-mail: andrzej.pierchala@junior.org.pl

PARTNERZY




PATRONI MEDIALNI
ODOLNIPOD.SCF



PATRONI MEDIALNI
REGIONALNI





20 marca odbył się dzień przedsiębiorczości
i pojechaliśmy wtedy do Pałacu w
Jabłonie.

Pałac w Jabłonie to zespół pałacowo-parkowy. Na jego terenie znajduje się hotel oraz restauracja, w której mieliśmy okazję pracować.