

Olimpiada

Wiedzy Hotelarskiej



Kołobrzeg 2010



temat przewodni III OWH:
organizacja i technika pracy w recepcji

Organizatorzy Olimpiady



Wyższa Szkoła Gospodarki

w Bydgoszczy



Zespół Szkół Ekonomiczno-Hotelarskich

w Kołobrzegu



Polska Izba Hotelarstwa

REGULAMIN OLIMPIADY WIEDZY HOTEŁARSKIEJ

§1.

Uwagi ogólne

1. Podstawę do przeprowadzenia Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej stanowią: **Akt Powołania** zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku, w sprawie organizacji konkursów i olimpiad przedmiotowych.
2. Organizatorem Olimpiady jest **Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy**. Współorganizatorami są: **Polska Izba Hotelarstwa w Warszawie i Zespół Szkół Ekonomiczno - Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu**.
3. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej ma siedzibę w Zespole Szkół Ekonomiczno - Hotelarskich im. Emilii Gierczak, ul. Łopuskiego 13, 78 - 100 Kołobrzeg konto: BZ WBK O/Kołobrzeg 11 1090 2659 0000 00010278 6906, adres e - mail: olimpiada.hotelarska@wp.pl
4. Regulamin Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad oraz Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 kwietnia 2007 roku w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz.U. Nr 83 poz.562.)

§2.

Cel Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań hotelarstwem i turystyką oraz podnoszenie poziomu umiejętności zawodowych ujętych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa, zatwierdzonej przez Ministra Edukacji Narodowej.
2. Kształtowanie wzorców wychowawczych i pobudzanie ambicji zawodowych uczniów klas hotelarskich.
3. Podnoszenie umiejętności dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach hotelarskich.
4. Motywowanie uczniów do podejmowania dalszego kształcenia na kierunkach hotelarsko-turystycznych szkół wyższych.
5. Kształtowanie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy.
6. Stworzenie dla młodzieży możliwości szlachetnego współzawodnictwa w rozwijaniu swoich uzdolnień i zainteresowań.
7. Prowadzenie współzawodnictwa między szkołami.
8. Integracja środowiska hotelarskiego.

§3.

Warunki uczestnictwa

1. Uczestnikiem ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej może być każdy uczeń szkoły ponadgimnazjalnej: liceum ogólnokształcącego, liceum profilowanego, technikum,

uzupełniającego liceum ogólnokształcącego i technikum uzupełniającego oraz ponadpodstawowych szkół średnich, ogólnokształcących i zawodowych, dających możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzenia konkursów, turniejów i olimpiad - Dz. U. z 2002 r. Nr 13, poz. 125).

2. We wszystkich etapach uczniowie oraz słuchacze startują indywidualnie.
3. Olimpiada jest trójstopniowa :

I Etap - szkolny

II Etap - okręgowy (centrale okręgów)

III Etap - centralny (Kołobrzeg)

4. W I etapie - **szkolnym** mogą brać udział wszyscy chętni uczniowie i słuchacze, spośród których wyłaniani są reprezentanci do II etapu. W II etapie zostają wyłonieni kandydaci do udziału w III etapie - centralnym.
5. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu do III etapu (centralnego) podejmuje Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej, o czym niezwłocznie powiadamia poszczególne Komisje Okręgowe oraz zainteresowane szkoły.

§4.

Przebieg Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

1. Olimpiadę przygotowuje i przeprowadza **Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.
2. I etap realizowany jest w szkołach kształcących w zawodzie technik hotelarstwa. **Szkolne Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** opracowują zadania dla pierwszego etapu. Mogą również przysłać propozycje zadań testowych oraz zadań praktycznych do wykorzystania przez Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej przy opracowaniu zadań II etapu oraz III etapu.
3. **Zestawy zadań** dla II i III etapu opracowują pracownicy naukowcy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy wykorzystując nadesłane propozycje zadań, określają czas udzielania odpowiedzi i kryteria oceniania.
4. **Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** określa sposób kwalifikowania zawodników do następnego etapu.
5. Test na etapach II i III **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** jest kodowany. Do każdego testu, jaki otrzyma uczestnik dołączona jest **karta odpowiedzi**. Na karcie znajduje się miejsce na wpisanie numeru kodu uczestnika.
6. Identyfikacja uczestnika, przypisanie nazwiska do numeru kodu, następuje po ustaleniu punktacji oraz podjęciu decyzji, co do dopuszczenia autora pracy do następnego etapu **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.
7. **Szkolne Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** najpóźniej w ciągu 7 dni od zakończenia eliminacji szkolnych wysyłają do **Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** protokół wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu **Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej**.
8. **Okręgowe Komisje Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** najpóźniej w ciągu 7 dni od zakończenia II etapu przysyłają do **Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** sprawozdania

wraz z pracami pisemnymi wszystkich kandydatów do etapu centralnego i niezbędną dokumentację.

9. **Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** niezwłocznie zawiadamia Komisje Okręgowe o zakwalifikowaniu kandydatów do III etapu.
10. Komisje Okręgowe zobowiązane są przekazać decyzję Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wszystkim kandydatom zgłoszonym do etapu centralnego przez dany okręg.

ETAP SZKOLNY

a/ Szkolną Komisję Konkursową I etapu powołuje dyrektor szkoły z grona nauczycieli, których przedmioty obejmują swoim zakresem problematykę Olimpiady, b/ tematykę i sposób przeprowadzenia eliminacji szkolnych, określają Komisje Szkolne Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej w oparciu o elementy treści podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa 341 [04].

Do II etapu - okręgowego kwalifikuje się 2 najlepszych uczniów lub słuchaczy danej szkoły wyróżnionych w eliminacjach szkolnych.

ETAP OKRĘGOWY

a/ Eliminacje okręgowe organizowane są przez właściwe Komisje Okręgowe Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej
b/ Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje Komisje Okręgowe II etapu w składzie:

- **przewodniczący** - pracownik naukowy wyższej uczelni,
- **z - ca przewodniczącego** - przedstawiciel kuratorium województwa, w którym powołana jest Komisja Okręgowa,
- **członkowie** - trzech nauczycieli wybranych drogą losowania ze szkół startujących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
- **sekretarz** - nauczyciel przedmiotów z zakresu hotelarstwa.

Do końca października należy przesłać do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej wniosek o powołaniu Komisji Okręgowej II etapu Olimpiady według wyżej przedstawionej propozycji. Powołanie Komisji Okręgowej jest równoznaczne ze zgodą na przeprowadzenie II etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i tylko w takim przypadku Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej prześle zadania przewidziane dla II etapu oraz wzory niezbędnej dokumentacji.

Sposób przeprowadzenia II etapu ustala Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej
Eliminacje okręgowe polegać będą na rozwiązaniu 80 zadań testowych zamkniętych sprawdzających wiadomości i umiejętności w zawodzie technik hotelarstwa.

Kryteria oceniania II etapu

Uczestnik maksymalnie może uzyskać za rozwiązanie testu 80 punktów. Do III etapu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej kwalifikuje się 30 osób z najlepszymi wynikami ze wszystkich okręgów.

ETAP CENTRALNY

a/ III etap Olimpiady organizowany jest przez Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej z siedzibą w Kołobrzegu

b/ Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej powołuje **Komisję** do przeprowadzenia etapu centralnego w składzie:

1. **Przewodniczący** - pracownik naukowy Wyższej Szkoły Gospodarki w Bydgoszczy,

2. **Z-ca przewodniczącego** - przedstawiciel branży hotelarskiej,

3. **Członkowie:**

- ośmiu nauczycieli, wybranych drogą losowania, spośród opiekunów grup z okręgów uczestniczących w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej,
- konsultanci językowi - lektorzy języków obcych szkół wyższych: języka angielskiego, języka niemieckiego, języka francuskiego, języka rosyjskiego,
- do składu Komisji nie wchodzi członkowie Głównego Komitetu.

Etap centralny składa się z części pisemnej wyłaniającej laureatów Olimpiady, i części praktycznej, wyłaniającej zwycięzcę Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.

- część pisemna obejmuje:

rozwiązanie testu, na który składa się 100 pytań,

- część praktyczna polega na wykonaniu zadania z obsługi konsumenta i obsługi gościa w recepcji w języku obcym.

Kryteria oceniania III etapu

W części pisemnej - uczestnik może otrzymać maksymalnie 100 punktów. Do **FINAŁU Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej** zostaje zakwalifikowanych 15 uczestników z najwyższą ilością punktów uzyskaną w teście. Są to **finałiści** Olimpiady, którzy będą rywalizować o pierwsze miejsce.

Uwaga: dla osób, które uzyskały taką samą, najniższą liczbę punktów kwalifikujących, ale uniemożliwiającą wyłonienie finałowej 15 - tki , zostanie przeprowadzony dodatkowy test.

FINAŁ: CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

1. Zadanie praktyczne z obsługi konsumenta w restauracji (30 pkt.)
2. Zadanie praktyczne z obsługi gościa hotelowego w recepcji w wybranym języku obcym (scenka rodzajowa) - (70 pkt).

Zadanie dotyczące obsługi konsumenta sprawdza umiejętności obsługi gościa w restauracji i w pokoju hotelowym. Czas wykonania zadania powinien przekroczyć 15 minut, ocenie podlega sposób

nakrycia stołu, (za który uczestnik może otrzymać maksymalnie 30 punktów) oraz organizacja pracy na stanowisku załącznik nr 2.

Zadanie dotyczące obsługi gościa w hotelu sprawdza umiejętności uczestnika w zakresie obsługi gościa w recepcji hotelowej w wybranym języku obcym. Czas wykonania zadania nie powinien przekroczyć 10 minut. Eksperti zawodu oraz konsultanci językowi dokonują oceny wg kryteriów zawartych w **załączniku nr 1**.

FINALISTA, KTÓRY OTRZYMA NAJWIĘKSZĄ ILOŚĆ PUNKTÓW Z CZĘŚCI PISEMNEJ I PRAKTYCZNEJ OLIMPIADY UZYSKA TYTUŁ **MISTRZA WIEDZY HOTELARSKIEJ**

§5.

Uprawnienia

Uprawnienia laureatów i finalistów olimpiad określa Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 30 kwietnia 2007r. w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz.U. nr 83, poz. 562 z późniejszymi zmianami).

Laureaci (pierwsze trzy osoby) i finaliści (pozostałe 12 osób) Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej są zwolnieni z etapu pisemnego egzaminu zawodowego na podstawie zaświadczenia stwierdzającego uzyskanie tytułu laureata bądź finalisty.

§6.

Dokumentacja

1. Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej ustala rodzaj dokumentacji etapów I i II oraz sposób jej prowadzenia i przechowywania. Dokumentację należy przechowywać 2 lata.
2. Dokumentacja Komisji Szkolnej Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej i Okręgowych Komisji Olimpiady obejmuje:
 - listę członków komisji,
 - protokoły z zawodów odpowiedniego stopnia,
 - prace pisemne zawodników,
 - pisma przychodzące i wychodzące
 - listę zgłoszonych do udziału w Olimpiadzie Wiedzy Hotelarskiej uczniów i słuchaczy,
 - listę zgłoszonych w Olimpiadzie szkół oraz członków komisji szkolnych i komisji okręgowych
3. Dokumentacja Komitetu Głównego Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej obejmuje:
 - dokumentację powołania Olimpiady,
 - listę członków komisji,
 - protokoły z zawodów II i III stopnia Olimpiady,
 - listę zgłoszonych i zakwalifikowanych uczniów i słuchaczy do udziału w III etapie Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej,

- prace pisemne zawodników zakwalifikowanych do III etapu Olimpiady, oraz prace pisemne wszystkich uczestników III etapu - przez okres 3 lat,
- rejestr wydanych laureatom zaświadczeń wraz ze wzorami takich zaświadczeń,
- pisma przychodzące i wychodzące,
- dokumentację finansową - przez 5 lat,
- listy płac - przez 5 lat,
- dokumenty kontroli.

§7

Terminarz OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ

1. Do 30 września - przekazanie szkołom informacji dotyczących Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej .
 2. Do połowy października - zgłoszenie udziału szkoły w Olimpiadzie do siedziby Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.
 3. Do 30 października Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej podaje propozycje składu Komisji Okręgowych.
 4. **I etap** (szkolny) - listopad - do 15 listopada
- W ciągu 7 dni od zakończenia eliminacji I etapu (szkolnego) właściwe komisje szkolne przesyłają protokół do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej. Informacja o miejscu odbycia II etapu podana zostanie do 15 grudnia.
6. **II etap** (okręgowy) - do 15 stycznia

W ciągu 3 dni od zakończenia II etapu Komisje Okręgowe przesyłają protokół wraz z zakodowanymi kartami odpowiedzi do Głównego Komitetu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej.

7. **III etap** (centralny) - kwiecień.

§8.

Ustalenia końcowe

W regulaminie zmian może dokonać tylko Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej jednak niesprzecznych z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 roku w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad. Powiadamia o zmianach Komisje Okręgowe, a za ich pośrednictwem Komisje Szkolne. Corocznie Główny Komitet Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej opracowuje i wydaje wytyczne do kolejnej edycji Olimpiady. Wydatki związane z organizacją Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej pokrywają:

- Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy
- szkoły uczestniczące w Olimpiadzie
- Starostwo Powiatowe w Kołobrzegu
- instytucje wspomagające.

Literatura polecana:

- Adamowicz J., Wolak G.: Jak być hotelarzem, Krakowska Szkoła Hotelarska, Kraków 2004;
- Arens-Azevedo U. i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz.III, REA, Warszawa 1999
- Arkuszewski Cz.: Gastronomia hotelowa, Ministerstwo Gospodarki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2001
- Duda J., Krzywda S.: Obsługa konsumenta w hotelarstwie cz. I i II, REA, Warszawa 2008
- Ikanowicz C., Piekarski J.: Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje, Szkoła Główna Handlowa, Warszawa 2004;
- Jargoń R.: Obsługa konsumenta cz.I i II, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2004
- Milewska M. Włodarczyk B., Hotelarstwo cz.1, podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, WSTiH Łódź 2005
- Mitura E, Koniuszewska E.: Hotelarstwo. Organizacja i technika pracy, podręcznik wydanie II DIFIN 2008
- Orłowska J., Tkaczyk M.: Organizacja pracy w hotelarstwie cz.1, REA Warszawa 2008
- Piasta J.: Marketing w hotelarstwie. Podręcznik praktyczny, 2007
- Pląder D. red.: Opis stanowisk w obiektach hotelarskich wraz zakresem czynności, Urząd Kultury Fizycznej i Turystyki, Polskie Zrzeszenie Hoteli Warszawa 1999
- Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: Obsługa gości (konsumentów) cz.I, REA, Warszawa 2008
- Witkowski Cz.: Hotelarstwo cz.I -Podstawy hotelarstwa, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 1998.

Czasopisma:

1. „Hotelarz ”
2. „Świat hoteli ”
3. „Doradca hotelarza ”
4. „Mój hotel - poradnik branżowy”
5. „Hotel” Polska

Zasoby Internetu: www.hotelarze.pl, www.pot.gov.pl, www.turystyka-ekspert.pl,
www.gastrona.pl, www.papaja.pl

Załącznik 1

Kryteria brane pod uwagę przez jury przy ocenie umiejętności ucznia w pracy recepcji w języku obcym

Każdy uczestnik może uzyskać maksymalnie 70 pkt.

I. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY (10 pkt.)

Kobieta

1. Strój

- garsonka(spódnica o długości przed kolana, do kolan, za kolana, nie może to być mini, ani maxi, żakiet nie powinien być opięty,
- biała bluzka,
- buty zakrywające palce i pięty (czółenka), ich kolor zależy od koloru stroju,
- rajstopy zbliżone do koloru ciała.

2. Włosy , twarz , dłonie :

- włosy powinny być umyte, uczesane, nie mogą zakrywać twarzy, długie włosy powinny być upięte z tyłu,
- makijaż powinien być dyskretny, delikatny, subtelny,
- dłonie powinny być czyste, a paznokcie dobrze utrzymane, kolor lakieru do paznokci powinien być subtelny i nie przyciągać uwagi, paznokcie nie powinny być zbyt długie.

3. Biżuteria, ozdoby :

- ozdoby powinny być skromne, kolczyki nie powinny być zbyt duże i ekstrawaganckie,
- pierścionki – jeśli są – to nie może być ich więcej niż dwa,
- identyfikator jest najważniejszym elementem i powinien znajdować się w odpowiednim miejscu (na odpowiedniej wysokości i po lewej stronie).

Mężczyzna

1. Strój:

- garnitur,
- krawat lub muszka o kolorze pasującym do garnituru,
- biała koszula,
- kolor obuwia powinien być dopasowany do koloru stroju, buty kryte.

2. Włosy, twarz, dłonie:

- włosy odpowiednio ostrzyżone, umyte i uczesane,
- twarz ogolona lub z zadbaną brodą, czy wąsami,
- dłonie powinny być czyste , a paznokcie dobrze utrzymane.

3. Biżuteria, ozdoby:

- ozdoby powinny być skromne,
- mężczyźni nie powinni posiadać kolczyków,
- dopuszcza się skromny łańcuszek,
- identyfikator jest najważniejszym elementem i powinien znajdować się w odpowiednim miejscu (na odpowiedniej wysokości i po lewej stronie).

II. PREZENTACJA W JĘZYKU OBCYM

– scenka, czas trwania - około 10 minut

POPRAWNOŚĆ JĘZYKOWA (20 pkt.)

- użycie słownictwa zawodowego,
- płynność dialogu z gościem.
- stosowanie form grzecznościowych.

SPOSÓB ROZWIĄZANIA PROBLEMU (20 pkt.)

- profesjonalizm,
- pomysłowość,
- dbałość o wizerunek hotelu,
- dbałość o interes hotelu,
- dbałość o zadowolenie gościa.

UMIEJĘTNOŚCI PRACY W RECEPCJI (20 pkt.)

- fachowość,
- uprzejmość,
- asertywność,
- skłonność do pomocy,
- mowa ciała.

Załącznik nr 2

Kryteria brane pod uwagę przez jury przy ocenie umiejętności nakrycia do stołu

Każdy uczestnik może uzyskać maksymalnie 30 pkt.

Czas wykonywania zadania - 10 min.

SPOSÓB NAKRYCIA STOŁU (15 pkt.)

- * dekoracja stołu
- * sprawdzenie zastawy
- * prawidłowość doboru porcelany, szkła, sztućców do wylosowanego menu
- * prawidłowość ustawienia porcelany, szkła, sztućców w zależności od menu

ORGANIZACJA PRACY NA STANOWISKU (15 pkt.)

- * rytmiczność pracy,
- * sposób i kierunek poruszania się,
- * sposób przygotowania i przenoszenia porcelany, szkła, sztućców na stół,
- * optymalizacja drogi: stół – pomocnik kelnerski.

ETAP PISEMNY

Część pisemna etapu centralnego II Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej (60 pytań)

14.04.2010

1. Która marka hotelowa funkcjonująca w Polsce wprowadziła w lutym br. ofertę „100 pomysłów na śniadanie”?
 - a. Sheraton,
 - b. Mercure,
 - c. Qubus
2. Program o nazwie „Zielony Pokój”, zachęcający gości do powtórnego korzystania z ręczników i pościeli funkcjonuje w hotelach sieci:
 - a. Accor,
 - b. Best Western
 - c. Starwood Hotels & Resorts
3. Jakie innowacyjne działania proekologiczne wprowadził Sheraton Poznań?
 - a. wdrożył program sortowania odpadów i ich właściwego zagospodarowania oraz umożliwił segregację śmieci gościom,
 - b. wprowadził program oszczędzania wody poprzez nakłanianie gości do czynienia tego,
 - c. wdrożył program oszczędzania papieru i jednocześnie korzystania z papieru produkowanego jedynie z makulatury.
4. Badania ankietowe przeprowadzone w styczniu br. w hotelach sieci Starwood w Polsce, wykazały iż wdrożone przez hotel inicjatywy ekologiczne mogą być czynnikiem decydującym o wyborze obiektu dla dużej grupy gości - wynoszącej:
 - a. 76%
 - b. 52%
 - c. 92%
5. Jaki produkt był głównym tematem tegorocznego konkursu L’Art de la cuisine Martell 2010 organizowanego w Hotelu Zamek Ryn?
 - a. Troć norweska,
 - b. Koniak Martell,
 - c. Ziemniak.
6. Najbardziej ekologicznym hotelem sieci Starwood w Polsce, przodującym w działaniach proekologicznych jest:
 - a. Bristol,
 - b. Sheraton Poznań,
 - c. Sheraton Sopot.
7. Aktualna definicja motelu brzmi:
 - a. motele - hotele położone przy drogach, zapewniające możliwość korzystania z usług motoryzacyjnych i dysponujące parkingiem,
 - b. motele – obiekty położone przy drogach, dysponujące parkingiem, posiadające co najmniej 10 pokoi, w tym większość miejsc w pokojach jedno- i dwuosobowych,
 - c. motele – hotele położone przy drogach, dysponujące parkingiem.
8. Przeprowadzony na zlecenie sieci Starwood, audyt w jednym z ich hoteli wykazał potencjał rocznych oszczędności energii (dzięki wykorzystaniu energooszczędnych rozwiązań oświetlenia LED’owego) w wysokości ok.:
 - a. 70 tys. PLN

- b. 7 tys. PLN
 - c. 700 tys PLN
- 9. ORBIS SA składa się z:
 - a. Grupa Hotelowa Orbis, PBP Orbis, Orbis Transport,
 - b. Grupa Hotelowa Orbis, Orbis Transport,
 - c. Grupa Hotelowa Orbis, Orbis Kontrakty, Orbis Transport,
- 10. Grupa Hotelowa Orbis dysponuje hotelami należącymi do następujących marek:
 - a. Sofitel, Nowotel, Mercure, Ibis, Orbis, Etap,
 - b. Sofitel, Nowotel, Mercure, Holiday Inn, Orbis, Etap,
 - c. Sofitel, Novotel, Mercure, Ibis, Etap.
- 11. Grupa Hotelowa Orbis dysponuje jednym hotelem poza granicami Polski. Jest to:
 - a. Novotel Vilnius,
 - b. Mercure Vilnius,
 - c. Sofitel Vilnius,
- 12. ACCOR SA jest właścicielem akcji ORBISU SA w:
 - a. 100%
 - b. 76,08%
 - c. 50,01%
- 13. Rok 2010 rozpoczął się następującym rankingiem największych grup hotelowych:
 - a. Intercontinental w Europie 1 miejsce, na świecie 2 miejsce,
 - b. ACCOR w Europie 2 miejsce, na świecie 3 miejsce,
 - c. ACCOR w Europie 1 miejsce, na świecie 5 miejsce.
- 14. Trwa budowa największego hotelu w Polsce, planowane uruchomienie w br.:
 - a. Gołębiewski w Karpaczu
 - b. Gromada w Krakowie
 - c. Sheraton pod Mikołajkami.
- 15. Dzisiejsze eliminacje stanowią finał której edycji Olimpiady Hotelarskiej ?
 - a. Drugiej,
 - b. Trzeciej,
 - c. Czwartej.
- 16. Hotele marki Gołębiewski są:
 - a. Nieskategoryzowane,
 - b. Skategoryzowane jako 4 gwiazdkowe,
 - c. Skategoryzowane jako 5, 4 i 3 –gwiazdkowe,
- 17. Która z wymienionych marek hotelowych występuje jedynie w Polsce?
 - a. Qubus,
 - b. Dorint,
 - c. Scandic,
- 18. Działania proekologiczne realizowane w hotelarstwie są jednocześnie przede wszystkim:
 - a. ogromnym wyzwaniem finansowym dla obiektu,
 - b. metodą na obniżenie kosztów funkcjonowania obiektu,
 - c. rewelacyjnym atutem marketingowym obiektu.
- 19. Aktualnie największym (ilość jm) hotelem w Polsce jest:
 - a. Hotel Gołębiewski w Mikołajkach,
 - b. Hotel Hyatt Regency Warsaw w Warszawie,
 - c. Hotel Nowotel Centrum w Warszawie,
- 20. W Polsce, w czerwcu 2010 roku zostanie otwarty hotel należący do marki Hilton. Jest to:
 - a. Hotel Hilton Gdańsk,
 - b. Hotel Hilton Kraków,
 - c. Hotel Hilton Łódź.
- 21. Własnością marki hotelowej Best Western jest :
 - a. Ponad 4 tys hoteli na całym świecie,

- b. 8 hoteli w Polsce,
 - c. Ani jeden hotel,
- 22. Marka hotelowa InterContinental liczy w Warszawie:
 - a. Jeden hotel,
 - b. Dwa hotele,
 - c. Trzy hotele.
- 23. Marka hotelowa Angelo to w Polsce:
 - a. Nie ma takiej marki w Polsce,
 - b. Jeden hotel,
 - c. Trzy hotele.
- 24. Marka hoteli Qubus liczy:
 - a. 7 hoteli,
 - b. 11 hoteli,
 - c. 13 hoteli.
- 25. Ile hoteli liczy marka Diament?
 - a. 3
 - b. 5
 - c. 7
- 26. Commis to:
 - a. Młodszy kelner,
 - b. Doświadczony kelner,
 - c. Pracownik działu technicznego hotelu.
- 27. W logo której marki hotelowej są kwiatki?
 - a. Etap,
 - b. Ibis,
 - c. Start,
- 28. Stół detaszerski jest elementem wyposażenia:
 - a. Kuchni hotelowej,
 - b. Restauracji hotelowej,
 - c. Pralni hotelowej.
- 29. Croissant to:
 - a. Pomocnik kelnera,
 - b. Rogalik z ciasta francuskiego,
 - c. Passant po francusku.
- 30. Carving to:
 - a. Rodzaj turystyki aktywnej,
 - b. Firma budująca nadwozia samochodów do karawangu.
 - c. Sztuka rzeźbienia w owocach i warzywach.
- 31. Wydzielona część sali restauracyjnej (o określonej ilości miejsc) do obsługi przez konkretnego kelnera to:
 - a. Rewir,
 - b. Rejon,
 - c. Tip.
- 32. Vienna International zarządza w Polsce:
 - a. 5 hotelami,
 - b. 17 hotelami,
 - c. 38 hotelami.
- 33. Hotelarskie Centrum Bezpieczeństwa zostało powołane w 2009 roku przez:
 - a. Urzędy Marszałkowskie,
 - b. PZH

- c. PIH.
- 34. Zasada „3E” dotyczy kultury obsługi gościa i obejmuje:
 - a. Estetykę, etykietę, elegancję,
 - b. Estetykę, etykę, etykietę.
 - c. Elegancję, estetykę, etykę,
- 35. Przestrzeganie form grzecznościowych, zachowania dobrych obyczajów i tradycji hotelarskiej gościnności, to w hotelarstwie:
 - a. Etykieta,
 - b. Grzeczność,
 - c. Reguły obyczajowe.
- 36. Zespół norm moralnych, dotyczących obowiązków i powinności hotelarza w świadczeniu usług hotelarskich, w których występuje bezpośredni kontakt między hotelarzem a gościem, to:
 - a. Normy prawne i moralne,
 - b. Kultura,
 - c. Etyka zawodowa.
- 37. Wzucie się w sytuację tego, z kim się rozmawia, to:
 - a. Sympatia,
 - b. Empatia,
 - c. Neopatia.
- 38. Kodeks Etyki Hotelarza został opracowany przez:
 - a. Polską Izbę Hotelarstwa,
 - b. Polskie Zrzeszenie Hoteli,
 - c. Polską Izbę Hotelarską.
- 39. Cele kategoryzacji, to:
 - a. Ochrona interesów konsumentów,
 - b. Podnoszenie kategorii obiektów,
 - c. Utrzymanie poziomu świadczonych usług.
- 40. Co należy, między innymi umieścić w obiekcie hotelarskim na widocznym miejscu:
 - a. Nazwisko przedsiębiorcy, nazwę obiektu, gestora,
 - b. Adres przedsiębiorcy, kategorię obiektu, zakres usług.
 - c. Informację przystosowaniu obiektu do potrzeb gości niepełnosprawnych, gestora, ilość miejsc noclegowych.
- 41. System HACCP służy zapewnieniu bezpieczeństwa zdrowotnego:
 - a. Usług,
 - b. Gości hotelowych,
 - c. Żywności.
- 42. ISO to:
 - a. System zarządzania jakością
 - b. Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna.
 - c. Zestaw norm projakościowych.
- 43. Na kłamce pokoju od strony korytarza wisząca wywieszka z napisem „Maid in room” oznacza:
 - a. Nie przeszkadzać,
 - b. Pokój w trakcie sprzątania,
 - c. Wstęp wzbroniony.
- 44. Skrót „OB” oznacza:
 - a. Taryfę obejmującą tylko zakwaterowanie (bez wyżywienia).
 - b. Jedno łóżko w pokoju dwuosobowym,
 - c. Śniadanie orientalne.
- 45. Według Unilever Ford solutions najmodniejszą kuchnią ostatnich lat w Europie jest:

- a. Kuchnia chińska,
 - b. Kuchnia wietnamska,
 - c. Kuchnia molekularna.
46. Dekantacja to:
- a. Schładzanie wina białego,
 - b. Ozdabianie drinków,
 - c. Oddzielanie osadu w winach czerwonych.
47. Największa i najstarsza w Polsce organizacja świadcząca usługi doradcze w zakresie inwestycji turystycznych, to:
- a. PART SA,
 - b. PIT,
 - c. HOTELON.
48. Tabela Frankfurcka reguluje:
- a. Międzynarodowe przepisy dotyczące umów pomiędzy hotelami i touroperatorami,
 - b. Praktyczne zasady wypłacania odszkodowań za uchybienia w świadczeniu usług,
 - c. Międzynarodowe przepisy dotyczące funkcjonowania hoteli i innych obiektów.
49. Król hotelarzy i hotelarz królów to:
- a. Konrad Hilton
 - b. Kemmons Wilson
 - c. Cesar Ritz.
50. Consierge to:
- a. Pracownik służby parterowej,
 - b. Pracownik służby pięter,
 - c. Pracownik administracji.
51. Recepcjonista musi mieć możliwość przyjęcia od gościa zapłaty kartą płatniczą w:
- a. We wszystkich hotelach,
 - b. W hotelach kategorii 3, 4 i 5*.
 - c. W hotelach kategorii 4 i 5*.
52. Gościem hotelowym jest:
- a. Osoba korzystająca z usługi noclegu w hotelu,
 - b. Osoba korzystająca z usług gastronomicznych hotelu,
 - c. Osoba wynajmująca pomieszczenie do prowadzenia działalności usługowej.
53. Jak podaje się Calvados w Bretanii i Normandii?
- a. W typowym kieliszku do koniaku (tulipan)
 - b. W małym kieliszku do wódki naturalnej (na nóżce)
 - c. W małej szklaneczce.
54. Obowiązek meldunkowy w hotelu wprowadza ustawa:
- a. O ewidencji ludności,
 - b. O usługach turystycznych,
 - c. O ewidencji ludności i dowodach osobistych.
55. Czy hotelarz (recepcjonista) może ze względu na obowiązek meldunkowy zatrzymać dokument potwierdzający tożsamość gościa (i na jak długo)?
- a. Nie można zatrzymać takiego dokumentu,
 - b. Można zatrzymać na jedną dobę (24 godziny),
 - c. Można zatrzymać na czas spisania danych.
56. Barista to:
- a. Mistrz ceremonii miksowania drinków – nowe określenie specjalisty- barmana,
 - b. Mistrz ceremonii parzenia kawy, znawca kawy, sposobów jej podawania oraz urządzeń do parzenia kawy,
 - c. Specjalista o artystycznych uzdolnieniach, pracujący w części garmażeryjnej kuchni, zajmujący się carvingiem.

57. Zużycie energii elektrycznej w kWh na dzień na dostępną jm wyniosło średnio w marce Sofitel, w 2007 roku:
- a. 48,9 kWh
 - b. 84,6 kWh
 - c. 36,4 kWh
58. Jaki i czyj produkt nosi napis „DEO OPTIMO MAXIMO” na butelce?
- a. Likier Benedictine, odtworzony na podstawie starej receptury przez rodzinę Le Grand,
 - b. 12 letnia whisky marki Chivas Regal,
 - c. Ziołowy digestiv produkowany przez mnichów w opactwie Fecamp.
59. Włoskie czerwone wino wytrawne to:
- a. Valpolicella,
 - b. Orvieto,
 - c. Martini.
60. W obsłudze klienta o pierwszym wrażeniu decyduje:
- a. Język – 34 %,
 - b. Wygląd – 55%,
 - c. Głos – 60 %.

ETAP PRAKTYCZNY

Zadanie praktyczne z obsługi konsumenta w restauracji

Zestaw

Nakryj stół dla 3 osób do zaproponowanego menu :



Carpaccio z łososia z kaparami

Zupa krem z porów z diablótką

Ragout z baraniny z kluskami półfrancuskimi, surówka z z kapusty białej

Czekoladowe naleśniki z musem z kasztanów

Jabłko



Kryteria zgodnie z Załącznikiem do Regulaminu Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

- 30 pkt

1. Umiejętność nakrycia stołu (15 pkt)

- a. dekoracja stołu – np. przygotowanie serwetki 1 pkt
- b. sprawdzenie zastawy stołowej, ewentualne jej wypolerowanie 2 pkt
- c. prawidłowość doboru porcelany, szkła, sztućców zgodnie z menu, 6 pkt
- d. prawidłowość ustawienia na stole zgodnie z menu, 6 pkt

- a. *Dekoracja stołu (0,5 pkt), przygotowanie serwetki (0,5 pkt)*
- c. *Prawidłowość doboru porcelany, szkła, sztućców zgodnie z menu*
 - *sztuće 1 pkt*
 - *przystawka 1 pkt*
 - *zupa 1 pkt*
 - *II danie 1 pkt*
 - *deser 1 pkt*
 - *szkło 1 pkt*
- d. *Prawidłowość ustawiania na stole zgodnie z menu*
 - *sztuće 1 pkt*
 - *przystawka 1 pkt*
 - *zupa 1 pkt*
 - *II danie 1 pkt*
 - *deser 1 pkt*
 - *szkło 1 pkt*

2. Organizacja pracy (15 pkt)

- a. rytmiczność pracy 3 pkt
- b. sposób i kierunek poruszania się, 4 pkt
- c. sposób przygotowania i przenoszenia porcelany, 4 pkt
- d. optymalizacja drogi: stół –pomocnik kelnerski 4 pkt

Zadanie praktyczne z obsługi gościa hotelowego w recepcji w wybranym języku. Scenka rodzajowa max. 10 min.

Zadanie polega na przeprowadzeniu rozmowy symulującej autentyczne sytuacje zdarzające się w recepcji hotelowej, umożliwiającej porozumienie się przez dwie osoby **A** i **B** (**recepjonistę i gościa hotelowego – eksperta językowego**). Tę część zadania praktycznego zdaje się w parze z ekspertem językowym – gościem hotelowym.

Każdy z uczestników musi wypowiadać się płynnie, poprawnie gramatycznie i fonetycznie, używać odpowiednich form grzecznościowych oraz wykazać się znajomością języka branżowego. Ocenie podlegać będzie również precyzja wypowiedzi.

Dane do zadania:

Hotel Bambi *** położony jest w centrum miasta, przy Rynku Staromiejskim, 100 metrów od XV wiecznego kościoła pod wezwaniem Świętej Anny oraz 150 metrów od zabytkowych ruin średniowiecznego zamku. Niedaleko usytuowane jest kino i teatr.

Na tyłach hotelu znajduje się strzeżony parking, którego cena wynosi PLN 20,- za dobę hotelową. Cenę parkingu można uregulować wraz z rachunkiem hotelowym.

Hotel posiada 70 pokoi, w tym: 22 dwuosobowych typu „twin” (w tym 2 pokoje przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych), 20 dwuosobowych typu „queen” , 2 apartamenty oraz 26 pokoi jednoosobowych. Istnieje możliwość wstawienia łóżek dostawnych dla dzieci do lat 10 do pokoi typu „twin”. Hotel posiada większość pokoi dla niepalących.

Hotel serwuje śniadania w godzinach: 7:00 – 10:00

Restauracja hotelowa jest czynna w godzinach: 12:00 – 23:00, hotel nie posiada room service.

Najbliższy sklep czynny do godziny 18:00, sprzedający kosmetyki, alkohol, ubrania i buty znajduje się kilka kilometrów od hotelu.

Hotel akceptuje karty kredytowe.

Doba hotelowa zaczyna się o godzinie 14:00, a kończy się o 12:00 dnia następnego.

Hotel Bambi*** świadczy następujące usługi komplementarne do godziny 22:00:

- Sauna – 10,- za godzinę
- Basen – goście hotelowi za darmo
- Siłownia – 5,- za godzinę
- Masaż klasyczny – 20,- całe ciało
- Solarium – 1,- za minutę
- Przejażdżka bryczką po mieście – 200,- za 4 osoby
- Squash – 20,- za godzinę
- Bilard – 10,- za godzinę
- Sala konferencyjna na 100 osób – 400,- za dzień

Cennik usług hotelowych:

Rodzaj pokoju	Cena za dobę (od poniedziałku do czwartku)	Cena za dobę (od piątku do niedzieli)	Cena za dobę powyżej 7 doby
Twin	280,-	190,-	150,-
Queen	260,-	170,-	130,-
Apartament	350,-	240,-	200,-
Pokój jednoosobowy	190,-	130,-	90,-

Dostawka dla dziecka w pokoju rodziców bezpłatna.

W cenę noclegu wliczone jest śniadanie (serwowane w restauracji lub w godzinach 5:30-07:00 goście mogą otrzymać paczkę śniadaniową).

Glossary/Wörterbuch/Glossaire

Polski	English	Deutsch	Français
Rynek Staromiejski	Old Market Square	Alte Markt	Marché de la Vieille Ville
średniowieczny zamek	Medieval castle	mittelalterlichen Burg	château médiéval
Kościół Św. Anny	St. Ann Church	Kirche von Santa Anna	Eglise Saint Ann
Strzeżony parking	Secure Parking	Bewachter Parkplatz	Parking sécurisé
Pokój dla niepełnosprawnych	Room for disabled	Zimmer für Behinderte	Chambre pour handicapés
Pokój dla niepalących	Non-smoking room	Nichtraucherzimmer	Chambre non-fumeur
Łóżko dostawne	Extra bed	Zustellbett	lit supplémentaire
Siłownia	Gym	Fitnessraum	salle de musculation
Masaż klasyczny	Classical massage	Klassische Massage	massage classique
Sala konferencyjna	Conference Room	Konferenzraum	Salle de conférence
Paczka śniadaniowa	Breakfast package	Frühstücks Paket	Le petit-déjeuner ensemble
Bryczka	Chaise	Pferdewagen	caleche

PRZYKŁADOWY ZESTAW ORAZ DIALOG POMIĘDZY RECEPCJONISTĄ A GOŚCIEM

Recepcjonista

Gość bez rezerwacji przyjeżdża do hotelu. Chce skorzystać dziś wieczorem z siłowni i basenu. Prosi o pokój dwuosobowy z jednym dużym łóżkiem na jedną dobę. Jest piątek, godzina 20:00. Masz wolne pokoje.

- Witasz gościa i pytasz o rezerwację.
- Prosisz gościa o wypełnienie karty meldunkowej i przedpłatę.
- Gość chce jutro rano śniadanie o 6:30. Zaproponuj paczkę śniadaniową, gdyż restauracja nie będzie jeszcze czynna.
- Odpowiadasz na pytania gościa.

Gość

Przyjeżdżasz do hotelu bez rezerwacji. Jest piątek, godzina 20:00.

- Prosisz o pokój dwuosobowy z jednym dużym łóżkiem na dwie doby.
- Zapytaj czy są dostępne pokoje dla niepalących.
- Chcesz dziś wieczorem skorzystać z siłowni i basenu.
- Pytasz o ceny powyższych usług.
- Chcesz skorzystać z restauracji i jutro zjeść śniadanie o godzinie 6:30
- R: Dobry wieczór!
- G: Dobry wieczór!
- R: Czy ma Pan rezerwację?
- G: Nie, ale chciałbym pokój z małżeńskim łóżkiem na jedną noc.
- R: Oczywiście. Mamy wolne pokoje. Proszę wypełnić kartę meldunkową. Czy mogę poprosić o Pana paszport?
- G: Oczywiście, proszę bardzo. Chciałbym pokój dla niepalących jeśli to możliwe.
- R: Proszę bardzo pokój kosztuje 170,- złotych za noc. Dziś obowiązuje cena weekendowa. W cenę wliczone jest śniadanie i Vat. Czy mogę prosić o Pana kartę kredytową do preautoryzacji, lub przedpłatę w gotówce?
- G: Proszę bardzo.
- R: Dziękuję. Oto Pana karta, paszport I klucz do pokoju. Pana pokój to numer 213. Jest on położony na drugim piętrze, po lewej stronie od windy.
- G: Czy mogę dziś skorzystać z siłowni? Ile ona kosztuje?
- R: Oczywiście siłownia jest czynna do godziny 22:00 I kosztuje 5,- złotych za godzinę.
- G: Czy macie Państwo basen w hotelu?
- R: Tak, basen również czynny jest do godziny 22:00 I dla gości hotelowych jest bezpłatny. G: Dobrze to zostawię swoje rzeczy w pokoju I skorzystam najpierw z siłowni, a potem z basenu. Zejdę za 15 minut. Acha, czy mogę zjeść kolację około 22:00?

- R: Tak, nasza restauracja jest czynna do godziny 23:00. A śniadanie serwujemy od 07:00 do 10:00.
- G: Czy mógłbym jutro zjeść śniadanie o 6:30? Muszę szybciej wyjechać.
- R: Przykro mi, niestety nie, ale w zamian mogę zamówić dla Pana paczkę śniadaniową.
- G: Dziękuję bardzo.
- R: Proszę uprzejmie. Życzę miłego pobytu.

Sponsorzy

PATRON MEDIALNY



Partnerzy branżowi



Hotel Pod Orłem

ul. Gdańska 14 w Bydgoszczy

tel. 052 583 05 30, fax. 052 584 02 24

e-mail: podorlem@hotelpodorlem.pl

strona: www.hotelpodorlem.pl



Hotel Ikar

ul. Szubińska 32 w Bydgoszczy

tel. 052 366 80 00, fax. 052 366 80 11

e-mail: recepcja@hotel-ikar.pl

strona: <http://www.hotel-ikar.pl>

WYKAZ OKRĘGÓW OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ :

1. GDYNIA - pomorskie, warmińsko – mazurskie
2. JELENIA GÓRA - dolnośląskie, opolskie
3. KRAKÓW - małopolskie, świętokrzyskie
4. POZNAŃ - wielkopolskie, kujawsko - pomorskie, lubuskie
5. RZESZÓW - podkarpackie, lubelskie
6. SZCZECIN - zachodniopomorskie
7. WARSZAWA - mazowieckie, łódzkie, podlaskie
8. WISŁA - śląskie

Okręg nr 1: Sekretariat Okręgu nr 1 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

ul. Morska 77, 81-222 Gdynia

Okręg nr 2: Sekretariat Okręgu nr 2 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

ul. Marszałka Piłsudskiego 27, 58–500 Jelenia Góra

Okręg nr 3: Sekretariat Okręgu nr 3 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

ul. Kapucyńska 2, 30 -113 Kraków

Okręg nr 4: Sekretariat Okręgu nr 4 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

ul. Śniadeckich 54/56, 60–774 Poznań

Okręg nr 5: Sekretariat Okręgu nr 5 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

ul. Spytka Ligęzy 12, 35–055 Rzeszów

Okręg nr 6: Sekretariat Okręgu nr 6 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

al. 3 Maja 1 A, 70–214 Szczecin

Okręg nr 7: Sekretariat Okręgu nr 7 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

ul. Krasnołęcka 3, 00-734 Warszawa

Okręg nr 8: Sekretariat Okręgu nr 8 Olimpiady Wiedzy Hotelarskiej

ul. Reymonta 2, 43-460 Wisła

Dane kontaktowe

Adres:

**GŁÓWNY KOMITET OLIMPIADY WIEDZY HOTELARSKIEJ
UL. ŁOPUSKIEGO 13
78-100 KOŁOBRZEG
tel. 094 3511551
fax. 094 3540593**

Konto bankowe:

**Bank BGŻ S.A. o/Kołobrzeg Pl.Ratuszowy 5A/1 78-100 Kołobrzeg
26 2030 0045 1110 0000 0185 5150**

e-mail:

olimpiada.hotelarska@wp.pl

Zapraszamy do nadsyłania propozycji pytań konkursowych na adres:
bankpytan@byd.pl

W sprawie patronatu oraz sponsoringu Olimpiady:

tel. 052 - 567 00 05

agnes@byd.pl