

image not found or type unknown



В современном мире найти хорошую высокооплачиваемую работу-мечты легче простого. Для этого существует большое количество проектов, шоу, телепередач, стажировок, практик, сериалов и кинофильмов. Таким образом люди могут смотреть со стороны или даже принять участие в работе того или иного направления.

Так случилось и со мной, увидев телесериал я сказала себе: «Я буду работать в отеле». Гостиничный сервис на данный момент относится к наиболее перспективным направлениям бизнеса. Индустрия гостеприимства не стоит на месте, с каждым годом появляется все больше гостиниц и требуется больше персонала, для их функционирования. Поступив на специальность «гостиничный сервис», я и не знала о том, как много у отеля департаментов, а узнав, захотела стать маленькой частью большого бизнеса.

Работа в отеле – это искусство, все гости разные, по своей натуре, поведению и темпераменту, задача сотрудников найти подход к каждому и сделать все возможное, чтобы гость покинул предприятие удовлетворенным. Сотрудник отеля должен обладать эмпатией, стрессоустойчивостью и коммуникабельностью. Все эти качества важны как для профессиональной деятельности, так и для жизни.

Пройдя несколько практик в отеле, я заметила насколько гостеприимно ведут себя сотрудники, работающие в данной сфере. Их поведение отличается от поведения работников других сфер, такие сотрудники более коммуникабельны, дружелюбны и открыты для всего нового. Именно поэтому я выбрала гостиничный сервис.

В процессе обучения на данную специальность, я открыла для себя несколько подразделений отеля, интересных мне для дальнейшей карьеры. Первое, что я выделила для себя на будущее, это то, что я хочу работать непосредственно напрямую с гостями.

Один из отделов, работа которого мне понравилась-это комбинат общественного питания (сокращенно КОП). То есть ресторан, лобби-бар и представительская гостиная. КОП заинтересовал меня тем, что это не монотонная работа, ты постоянно в движении, общаешься с гостями, имеешь хорошую практику английского языка, можешь увидеть необычную подачу блюд и напитков, а также

получить навыки сервировки стола и правил этикета. Сотрудники службы питания обладают многозадачностью, никогда не стоят на месте и постоянно развиваются.

Еще одна должность, которую я открыла для себя при написании выпускной квалификационной работы на тему «Технология работы с жалобами гостей», это менеджер по работе с гостями. Эта должность заинтересовала меня тем, что основная работа менеджера — это коммуникация с гостями. В обязанности менеджера входит работа с пожеланиями, а также жалобами гостей. Ведение базы данных по VIP гостям и их пожеланиям. Предоставление гостям полной информации о гостинице и услугах. Проверка гостевых номеров перед заездом и тд. Данная профессия очень серьезная по своей натуре, она требует полную самоотдачу, умение поддержать разговор и знание стандартов и методов работы с жалобами и конфликтами.

Таким образом, можно сделать вывод что индустрия гостеприимства позволяет развивать не только профессиональные, но и личные качества. Например, умение работать с финансами, маркетингом и бухгалтерией, вы развиваете «мягкие» навыки, умение работать в команде, лидерские качества, безграничную любовь к людям и заботу о них. Работа в отеле располагает карьерный рост, поэтому повышение в должности-это отличная мотивация работать много, усердно и хорошо. Работа в отеле невероятно увлекательна и интересна. И как говорил Конфуций "Найдите себе работу по душе, и вам не придется работать ни дня в своей жизни".