

Úvod do předmětu

Ing. et Bc. Michal Motyčka, DiS., Ph.D., Drhc.

Představení studentů

- Odkud pocházím
- Ze které školy jsem přišel
- Proč jsem si vybral tuto školu...tento předmět a co od něj očekávám

Představení přednášejícího

- 1992 - 97: Hotelová škola Opava – management Hotelnictví
- 1997 - 00: VOŠ a HŠ Opava – Rozvoj a řízení regionální turistiky
- 2003 - 06: Univerzita Hradec Králové – finanční management
(bakalářské studium)
- 2006 - 08: Česká zemědělská univerzita – provozně ekonomická fakulta
(magisterské studium)
- 2009 - 15: Česká zemědělská univerzita – provozně ekonomická fakulta
(doktorandské studium)
-
- Kurzy: 1998 (5 měsíců) Letní kurz – Škola hotelového a turistického managementu v Churu, Švýcarsko
- 1999 (1 měsíc) Kurz animátora v německém jazyce
- 2003 - 2004 STAR , YES I CAN, CRAFT trenér
- 2007 - Beer Connosieur č. 324 (celá ČR)
- 2012 – Hodnotící komisař mystery shopping gastronomické provozovny (Slezská univerzita)

Absolvování stáže 3 michelin – Frántzen Švédsko, 2 michelin – Radisson Brussel (Yves Matagne), další pracovní stáže Londýn, Berlín, Brazílie, Malajsie atd..

■

Představení přednášejícího

- 2007 – best hidden gem in the world (TripAdvisor)
- 2009 – best service in the world (TripAdvisor)
- 2010 – best hotel in the world (TripAdvisor)
- 2010 – 2. Místo nejlepší restaurace v ČR (Grand Restaurant)
- 2011 – 1. Místo nejlepší restaurace v ČR (Grand Restaurant)
- 2012 – 4. Místo nejlepší restaurace v ČR (Grand Restaurant)
- 2013 – TOP10 nejlepší restaurace fine dining v zemi (St. Pelegrino žebříček)
- 2014 – 9. Místo nejlepší restaurace v ČR (Grand Restaurant)
- 2015 – 1. Místo nejlepší restaurace v ČR (Grand Restaurant)
- 2015 – nejlepší restaurace v ČR (TripAdvisor)
- 2015 – TOP 25 nejlepší malý hotel na světě (TripAdvisor)
- 2016 – 3. Nejlepší malý hotel na světě (TripAdvisor)
- 2016 – 3. Místo nejlepší restaurace v ČR (Grand Restaurant)
- 2016 – 3. Nejlepší restaurace v ČR (TripAdvisor)
- 2017 – 2. Místo nejlepší restaurace v ČR (Grand Restaurant)
- 2017 – TOP 10 nejúspěšnější hotel historicky (TripAdvisor)
- **Další pracovní zkušenosti:**
- V rámci podnikání v oboru poradenství a konzultace v hotelnictví a gastronomii jsem měl možnost školit, otevírat nebo restrukturalizovat následující podniky:
- U tří různých – konzultant a ředitel pro otevření a zavedení podniku
- Hostinec u Kosků – spolumajitel (otevření a provoz)
- **Vzdělávání a školení v následujících hotelích :** Hotel Grund – Mladé Buky, Hotel Augustian – Luhačovice, Hotel Miura – Čeladná, Hotel Bellevue – Český Krumlov, Hotel Lanterna – Velké Karlovice, Hotel Kateřina – Znojmo, restaurace Musta Koira, cukrárna Cacao
- **Dále organizujeme s Pavlem Sapíkem degustační večere na míru a také školy vaření. Večere byly realizovány například v těchto podnicích:** Penzion André – Velké Pavlovice, Vinařství Gala, Vinařství Kořínek a Trávníček, Vinařství Šlechtitelská stanice Velké Pavlovice, Penzion U Sapíků – Klokočná, Hotel Lanterna – Velké Karlovice, Hotel Kateřina – Znojmo.
-

Struktura předmětu

- **Ubytovací služby a jejich význam pro rozvoj lázeňství a turismu**
- **Profesní organizace a sdružení**
- **Kategorizace a klasifikace ubytovacích zařízení**
- **Organizace provozu hotelových a lázeňských zařízení**
- **Hotelové systémy**
- **Příjmová část ubytovacích zařízení**
- **Lůžková část ubytovacích zařízení, housekeeping**
- **Doplňkové služby**
- **Péče o hosty se specifickými požadavky**
- **Kontrolní činnost v ubytovacím úseku**
- **Racionalizace hotelového provozu**
- **Hotelové skupiny a řetězce**

Rozvrh a organizace předmětu

- Přednášky a semináře 30. 9., 14. 10., 11. 11., 25. 11.
- Rozdělení semináře na dvě skupiny (napsat kdo bude v jaké skupině)
- Seminární práce
- Závěrečný test
- Exkurze v Praze 9. 12.
- Přehled přednášek (poskytnutí prezentace)
- Kontakt: michal.motycka@goldenwell.cz, 775 877 660

Seminární práce

- Skupiny po 4 osobách
 - Rozsah do 10 stran (můžou být i tabulky, tématické obrázky)
 - Zvolit si název a popis hotelu
 - Kategorizace a klasifikace hotelu
 - Přehled nabízených služeb (ubytovací, stravovací, doplňkové)
 - Počet pokojů, druhy pokojů, prodejní cena (rate)
 - Organizace práce (počet zaměstnanců, org. Struktura)
 - Rozpočet

Požadavky na ukončení předmětu

- Účast min. na 1 přednášce
- 50% účast na semináři
- Úspěšně absolvovat test (25/11)
- Odevzdat seminární práci

Děkuji všem za pozornost.
Otevírám diskuzi a
očekávám případné otázky.

Michal Motyčka
Krčmářovská 233/53, Praha 9
tel. 603 37 85 15
e-mail: michal.motycka@goldenwell.cz