

▶ Henryk Ryś

Adres:
ul. M.C. Skłodowskiej 21/1
59-300 Lubin
Polska

Tel. kom. 0048 0 602-44-83-19
e-mail: ryshenryk@hotelarz.com

www.hotelarz.com

INFORMACJE OSOBISTE

Data urodzenia: 29.05.1947r.

Miejsce urodzenia: Grądy pow. Grodków woj. Opolskie

WYKSZTAŁCENIE

- ▶ 1978 r. Policealne Studium Turystyczno - Hotelarskie (dwuletnie) w Jeleniej Górze, z wynikiem bardzo dobrym, uzyskując tytuł - Technik Hotelarz
- ▶ 1979 r. Kurs Kierowników Zakładów Gastronomicznych
- ▶ 1979 r. Kurs Podwyższenia Kwalifikacji Kierowników Zakładów Gastronomicznych
- ▶ 1998 r. Studium Menedżerskie dla Kadry Kierowniczej Zakładów Hotelarskich i Gastronomicznych, organizowane przez "Polskie Zrzeszenie Hoteli" i "Instytut Zarządzania i Marketingu" w Warszawie, z udzieleniem Referencji Wiarygodności Zawodowej w zawodzie hotelarz – menadżer
- ▶ 2003 r. Referencje Polskiej Izby Hotelarskiej potwierdzające najwyższe kwalifikacje
- ▶ 1997 r. Kurs "Controlling", organizowany przez "Zakład Szkolenia i Ekspertyz Polskiego Towarzystwa Ekonomicznego" we Wrocławiu
- ▶ 1997 r. Kurs "Etykieta Menadżera", organizowany przez "Dolnośląską Izbę Gospodarczą", a prowadzony w całości przez Ambasadora Rzeczypospolitej Polskiej - Edwarda Pietkiewicza
- ▶ 1997 r. Kurs Pedagogiczny dla Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu
- ▶ 1996 r. Kurs w zakresie Bezpieczeństwa i Higieny Pracy dla Pracodawców
- ▶ 1995 r. Kurs z podstaw Obsługi Mikrokomputerów klasy IBM-PC
- ▶ 1982 r. Kurs Organizatorów Aktywnego Wypoczynku w Zakładach Pracy
- ▶ 1976 r. Kurs w zakresie uzyskania kwalifikacji Instruktora K.O. ze specjalności – Teatr Zawodowe Prawo Jazdy kat. B

ZATRUDNIENIE

Posiadam ponad trzydziestoletni staż pracy na stanowiskach kierowniczych w hotelarstwie i gastronomii. Pracowałem między innymi w następujących przedsiębiorstwach:

- ▶ **Daty:** 29.10.2012 - 29.03.2013
Funkcja: Dyrektor Generalny
Miejsce: Hotel & Spa "Dana", al. Wojska Polskiego 79, 65-762 Zielona Góra
- ▶ **Daty:** 01.08.2005 - 28.10.2012
Funkcja: Doradztwo i szkolenia: HOTELARZ.COM
- ▶ **Daty:** 01.04.2004 - 01.08.2005
Funkcja: Manager odpowiadający za całkowite uruchomienie restauracji "Bagatela",
Miejsce: ul. Bagatela 12, 00-585 Warszawa
- ▶ **Daty:** 15.07.2002 - 01.04.2004
Funkcja: Dyrektor Hotelu
Miejsce: Hotel "Palatium", Huta Żabiowska, 96-321 Żabia Wola
- ▶ **Daty:** 01.08.1999 - 01.05.2001
Funkcja: Dyrektor Centrum
Miejsce: Centrum Kongresowe, Hotel "Warszawianka", Jachranka 77, 05-140 Serock
- ▶ **Daty:** 01.09.1994 - 03.07.1998
Funkcja: Kierownik Hotelu
Miejsce: Hotel "Wodnik", ul. Na Grobli 28, 59-421 Wrocław
- ▶ **Daty:** 09.05.1992 - 01.07.1993
Funkcja: Kierownik Hotelu
Miejsce: Hotel "Nad Jeziorem", Torzym
- ▶ **Daty:** 03.07.1989 - 01.02.1991
Funkcja: Kierownik Ośrodka Wypoczynkowego
Miejsce: Ośrodek Wypoczynkowy "Gródek", 33-318 Gródek n/Dunajcem
- ▶ **Daty:** 01.01.1985 - 26.06.1988
Funkcja: Kierownik Ośrodka Wypoczynkowego
Miejsce: Ośrodek Wypoczynkowy "Elf", Czapielski Młyn
- ▶ **Daty:** 01.12.1982 - 31.12.1985
Funkcja: Kierownik Ośrodka Wypoczynkowego
Miejsce: Ośrodek Wypoczynkowy "Leśny Poranek", 13-114 Jagarzewo, Zawadu
- ▶ **Daty:** 01.05.1980 - 07.10.1980
Funkcja: Kierownik Hotelu
Miejsce: Hotel "Bristol", ul. Sienkiewicza 21, 25-007 Kielce

- ▶ **Daty:** 17.01.1979 - 03.04.1980
Funkcja: Kierownik Zespołu Obiektów Hotelarsko-Gastronomicznych w Polanicy Zdroju
Miejsce: Wojewódzkie Przedsiębiorstwo Gospodarki Turystycznej "Śnieżnik",
pl. Bolesława Chrobrego I, 57-300 Kłodzko
- ▶ **Daty:** 20.09.1975 - 31. 10.1978
Funkcja: Z-ca Dyrektora
Miejsce: Gminny Ośrodek Kultury Sportu Turystyki i Wypoczynku, Chrostnik, 59-311 Lubin

JĘZYKI OBCE

Podstawowa znajomość języka niemieckiego i rosyjskiego

DOSWIADCZENIE W PRACY Z KOMPUTEREM

Ogólne podstawy pracy na komputerze klasy IBM-PC, podstawy komend systemu operacyjnego MS-DOS v.6.22, Total Commander, podstawowe działania w środowisku Windows XP, MS Office 2003 oraz bogata znajomość programów hotelowo-gastronomicznych

ZAINTERESOWANIA I HOBBY

Szeroko pojęta turystyka, teatr

INFORMACJE DODATKOWE

W czasie dotychczasowej pracy w zawodzie hotelarza gastronom, którego jestem pasjonatem miałem wiele udokumentowanych osiągnięć, tak merytorycznych jak i finansowych, pod względem rentowności obiektów którymi kierowałem. Dewizą moją, która w zdecydowanej większości się sprawdzała było i jest - standard obiektu, jakość obsługi, zysk dla właściciela obiektu.

Posiadam duże doświadczenie w zakresie remontów i modernizacji obiektów hotelarsko - gastronomicznych do standardów europejskich.

Miałem również okazję przez kilka miesięcy pracować i podglądać obiekty hotelowe w Szwajcarii i Austrii, co wzbogaciło dodatkowo moje umiejętności.

Nigdy nie byłem karany

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w ofercie dla potrzeb procesu rekrutacji zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 133, poz. 833)