

**Chceš, aby se tvůj koníček stal zaměstnáním? Studuj, co máš rád.**

Studuj obor, který tě připraví na řízení podniku gastronomické služby – v hotelích, hotelových řetězcích a dalších ubytovacích zařízeních, i institucích veřejného sektoru.

Celé studium je svázáno s praxí a přednášky jsou vedeny odborníky v dané oblasti.

**Po studiu máš na to, abys mohl hned podnikat. Můžeš se po škole také rozvíjet dál a studovat inženýrské studium.**

**Studium je určeno i pro zaměstnané pro zvýšení kvalifikace. Pracuj, vydělávej a dálkově se odborně vzdělávej.**

**Absolventi VŠOH nacházejí široké uplatnění v oboru uplatnitelnost našich absolventů je na tuzemském i zahraničním trhu práce vysoká.**

Akreditované bakalářské profesní obory:

- **Management hotelnictví a cestovního ruchu (Bc.)**
- **Bezpečnost potravin – potravinová bezpečnost (Bc.)**
- **Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (Bc.)**
- **Gastroturismus (Bc.)**
- **Hotel and Tourism Management (Bc. AJ)**

Standardní doba studia: **3 roky**

Forma studia: **prezenční, kombinovaná**

**Přijímací řízení**

– ukončené středoškolské vzdělání

– bez přijímacích zkoušek

**Přihlášky ke studiu**

- **od 1. listopadu 2021**

**Informace o studiu**

Ke stěžejním předmětům patří ekonomické a odborné předměty hotelnictví a gastronomie a předměty cestovního ruchu, dále 2 cizí jazyky a široký výběr volitelných předmětů. Škola umožňuje studentům, v rámci programu ERASMUS+, studium a pracovní stáže v zahraničí.

**Absolvent získá bakalářský titul Bc. a dodatek k diplomu vydaný v anglickém jazyce.**

**Dny otevřených dveří**

– 10. 2. 2022 – možnost zapojení do výuky, odborné semináře z oblastí gastronomie, praktické ukázky a degustace

– každý čtvrtek od 13.00 do 16.00 hod.

– dny otevřených dveří pro zájemce i v soboty – aktuálně na stránkách VŠOH

**Bosonožská 381/9, Brno**

**tel.: 547 218 247**

**info@vsoh.cz**

**www.hotskolabrno.cz**