



SREDNJEEVROPSKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER PTUJ



PONUDBA 2025





ZAKAJ ?

1. pridobim strokovne **kompetence**, ki so priznane po vsem svetu
2. mednarodno najbolj **uveljavljeni certifikati** na področju hotelirstva
3. vsa potrebna vsebina je dostopna **izključno v spletni (online) obliki**
4. uporabljam **najsodobnejše spletno učno okolje** preko lastnega profila v katerega nalagam AHLEI spletna učna gradiva v mojo spletno knjižnico
5. usposabljam se preko računalnika takrat, **ko meni časovno ustreza**
6. vsebine usposabljanj so izjemno bogate s **primeri in pričevanji iz prakse**
7. SEIC nudi brezplačno **online svetovanje, pripravo na usposabljanje in na izpit**
8. testiranje (izpit) je v celoti v online obliki, kjer **med podanimi odgovori** izbiraš pravilnega oziroma pravilne kombinacije odgovorov
9. SEIC **promocijske cene** so izjemno ugodne
10. AHLEI **certifikat prejmem takoj** po opravljenem izpitu na moj spletni AHLEI profil



No other hospitality training organization matches the reach of AHLEI with...

230,000+
Certifications Awarded

20+
Professional Certifications

100+
Training Options

100+
Countries

65+
Years Providing Hospitality Solutions

1,500+
Colleges, Universities, and Workforce Agencies using AHLEI Materials

50+
International Partners

KAJ JE AHLEI ?

- Founded in 1953; the non-profit education and training arm of AH&LA
- Offices in Florida, Michigan, India, China, and Rep. Europe.
- Recognized globally as the preeminent leader in hotel certification and academic publishing
- Clients & Partners in 95+ Countries
- More than 100 products in a variety of training media (online, video, print, distance learning, mobile applications)
- Over 2,000 Universities and 18,000 Hotels in 100 plus countries
- Product development in conjunction with direct industry input





ZAKAJ ?

Be more than qualified,
BE CERTIFIED!

ZA VEČ RAZLOGOV OBIŠČI AHLEI SPLETNO STRAN:

<https://ahlei.servsafebrands.com/>





KATERE AHLEI VSEBINE PONUJA SEIC ?

1. **Training Course: Guest Service Gold** (osnove gostoljubja za vse profile v hotelski dejavnosti)-najpogosteje prodajan program z najbolj dostopno ceno
2. **Kratka spletna strokovna usposabljanja** na različne teme
3. **Spletni strokovni moduli** na različne teme (certifikat za posamezno temo + certifikat za dokončanje modula gratis brez dodatnega testiranja)
4. V celoti **spletni študij hotelirstva** avtomatsko zaključen z mednarodno priznanim certifikatom diplome- po programu HOSPITALITY MANAGEMENT (12 modulov po lastnem tempu v enem ali dveh letih prejmete diplomo (potrdilo o diplomi) brez dodatnega testiranja)
5. Bogata **zbirka STROKOVNE LITERATURE** v **tiskani verziji ali online** gradiv za mojo domačo knjižnico ali online spletno knjižnico, ki z uporabo posebnega programa omogoča shranjevanje lastnih zabeležk (komentarji, povzetki, podčrtovanje) v strokovna spletna gradiva.

KAJ ?



AHLEI VSEBINE, ki jih ponuja SEiC

1.

**Guest Service
Gold**

(osnove
gostoljubja za
vse profile v
hotelski
dejavnosti)

2.

**KRATKA ONLINE
STROKOVNA
USPOSABLJANJA**

3.

**SPLETNI
STROKOVNI
MODULI**

(več
usposabljanj v
enem modulu)

4.

**ONLINE ŠTUDIJ:
HOSPITALITY
MANAGEMENT**

12 modulov do
diplome

5.

**STROKOVNA
LITERATURA V
TISKANI ALI
SPLETNI OBLIKI**

s programom
za e-zapiske in
podčrtovanja

1.



KAJ ?



1. **Online course: Guest Service Gold for Certified Guest Service Professional**

- vsebuje osnove gostoljubja za vse, ki nimajo gostinsko turistične izobrazbe ali za vse zaposlene profile v hotelirstvu, ki želijo osvežiti osnove gostoljubja
- prejmete AHLEI certifikat za „Certified Guest Service Professional“
- se najpogosteje prodaja zato ima tudi najbolj dostopno ceno

Več zaposlenih s tem certifikatom tvori Guest Servis Gold Destinacijo (primer [Oregon](#))

Zanimivo: V Savdski Arabiji je v 2025 obvezno, da vse golf destinacije vse zaposlene vključijo v ta spletni program osnov gostoljubja.

Več o programu pogledjte v [promo AHLEI videu](#).



1.



GUEST SERVICE GOLD PROGRAMME CONTENT

The "Guest Service Gold®" training program by the American Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI) focuses on delivering exceptional guest service. The course covers seven key elements to enhance your tourism destination with great guest service skills. **Here are the topics included in the program:**

Recovery: Handling difficult situations and turning them around for a positive outcome.

Personalization: Making guests feel unique and special.

Knowledge: Demonstrating expertise to provide accurate and helpful information.

Passion: Conveying enthusiasm and genuine care in guest interactions.

Commitment: Showing dedication to guest satisfaction.

Inception: Creating memorable experiences for guests.

Inspiration: Motivating and inspiring staff to deliver their best service.

The program is designed for anyone working in the hospitality and tourism industry,



2.

KAJ ?



Course Listings **NASLOVI USPOSABLJANJ**

2. Kratka online usposabljanja- razdeljena v razna področja:



Introduction to Hospitality

- 100 -The Lodging and Food Service Industry
- 103- Hospitality Today: An Introduction

Rooms Division

- 281- Hospitality Facilities Management and Design
- 333- Managing Front Office Operations
- 338 Managing Housekeeping Operations
- 387- Security and Loss Prevention Management
- 468- Managing Technology in the Hospitality Industry

Human Resources

- 250 -Supervision in the Hospitality Industry
- 357 -Managing Hospitality Human Resources

Food and Beverage

- 241 -Management of Food and Beverage Operations
- 245 -Food Safety: Managing with the HACCP System
- 346- Managing Beverage Operations
- 349- Managing Service in Food and Beverage Operations
- 464 -Planning and Control for Food and Beverage Operations

Accounting and Finance

- 260- Hospitality Industry Financial Accounting
- 261- Hotel and Restaurant Accounting
- 362- Accounting for Hospitality Managers
- 462- Hospitality Industry Managerial Accounting

Marketing and Sales

- 374- Revenue Management: Maximizing Revenue in Hospitality Operations
- 472- Hospitality Sales and Marketing
- 478- Convention Management and Service

General Hospitality Management

- 304- Leadership and Management in the Hospitality Industry
- 391- Understanding Hospitality Law

Special Topics

- 120- Spa: A Comprehensive Introduction
- 220- Retail Management for Spas
- 313- Contemporary Club Management
- 366- Accounting for Club Operations
- 367- Financial Management for Spas

2.

PRIMER CERTIFIKATA SPLETNEGA USPOSABLJANJA



CERTIFIED



3.

KATERI MODULI ?



3. Spletni strokovni moduli za različne teme- izhajate iz enakega seznama, le da opravljate usposabljanja le enega področja poimenovanega z rdečo barvo.

Course Listings



Introduction to Hospitality

- 100 -The Lodging and Food Service Industry
- 103- Hospitality Today: An Introduction

Rooms Division

- 281- Hospitality Facilities Management and Design
- 333- Managing Front Office Operations
- 338 Managing Housekeeping Operations
- 387- Security and Loss Prevention Management
- 468- Managing Technology in the Hospitality Industry

Human Resources

- 250 -Supervision in the Hospitality Industry
- 357 -Managing Hospitality Human Resources

Food and Beverage

- 241 -Management of Food and Beverage Operations
- 245 -Food Safety: Managing with the HACCP System
- 346- Managing Beverage Operations
- 349- Managing Service in Food and Beverage Operations
- 464 -Planning and Control for Food and Beverage Operations

Accounting and Finance

- 260- Hospitality Industry Financial Accounting
- 261- Hotel and Restaurant Accounting
- 362- Accounting for Hospitality Managers
- 462- Hospitality Industry Managerial Accounting

Marketing and Sales

- 374- Revenue Management: Maximizing Revenue in Hospitality Operations
- 472- Hospitality Sales and Marketing
- 478- Convention Management and Service

General Hospitality Management

- 304- Leadership and Management in the Hospitality Industry
- 391- Understanding Hospitality Law

Special Topics

- 120- Spa: A Comprehensive Introduction
- 220- Retail Management for Spas
- 313- Contemporary Club Management
- 366- Accounting for Club Operations
- 367- Financial Management for Spas

3.

ZA 5,6,8 IN 12 USPOSABLJANJ AVTOMATSKO –BREZ DODATNEGA IZPITA-PREJMETE CERTIFIKAT MODULA

Hospitality Management Diploma

12 courses

Hospitality Operations Certificate

8 courses

Hospitality Fundamentals Certificate

6 courses

Certificates of Specialization

4 areas:

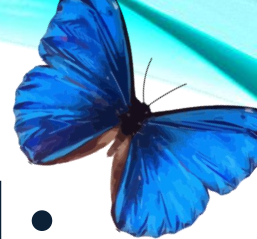
- Rooms Division
- Food and Beverage
- Accounting and Finance
- Marketing and Sales

5 courses



Za opravljenih vseh 12 modulov dobite AHLEI DIPLOMO

4.



ONLINE ŠTUDIJ: HOSPITALITY MANAGEMENT DIPLOMA

PRVA BOLONJSKA STOPNJA

12 modulov

**ENA NAJUGLEDNEJŠIH DIPLOM NA SVETU,
PO PROGRAMU NAJVEČJEGA IZOBRAŽEVALNEGA
ZDRUŽENJA V SVETOVNEM MERILU
NA VOLJO V SLOVENIJI PO PROMO CENI
JE LAHKO VAŠA V SAMO 12 MESECIH .**



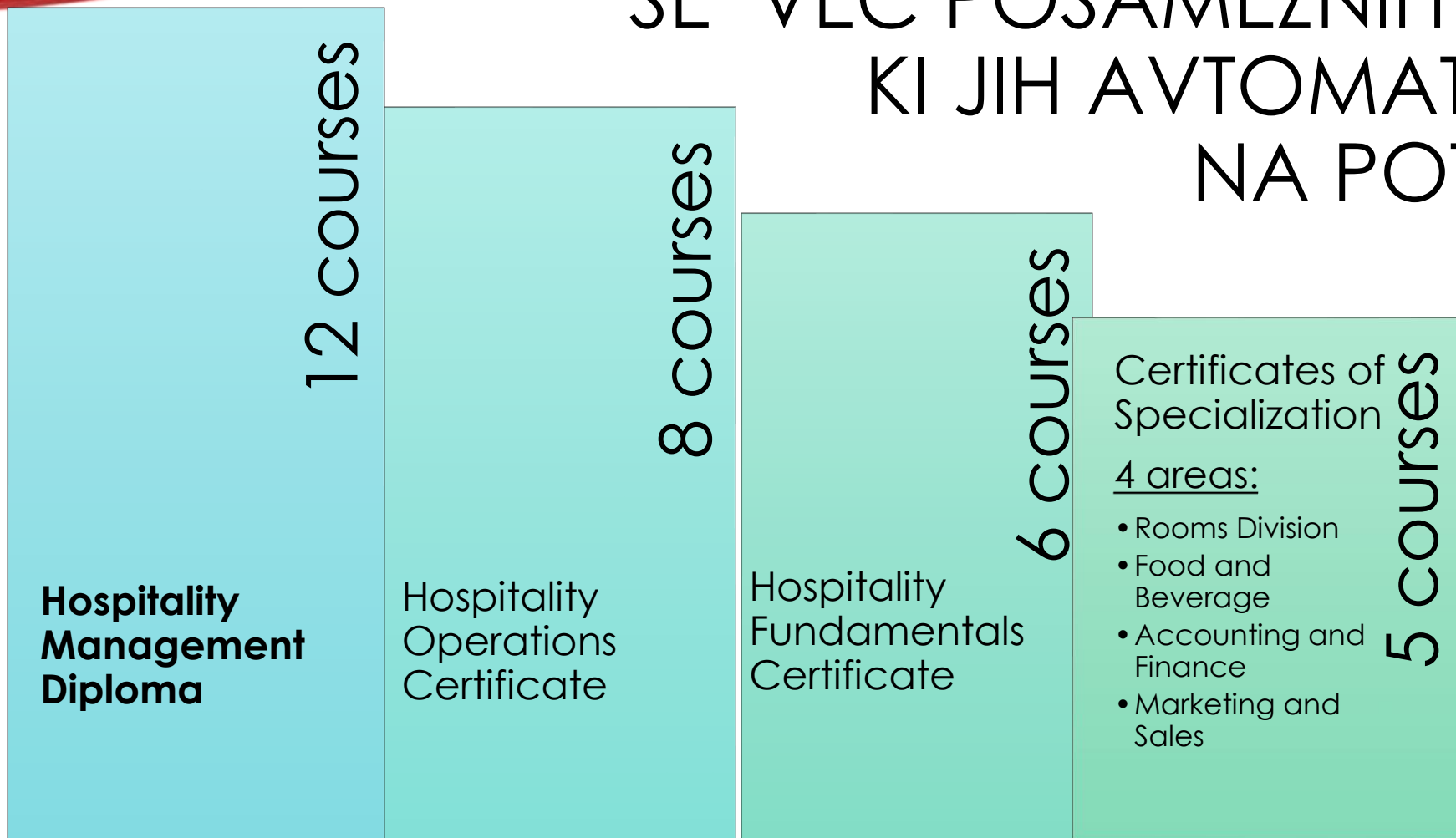
4.

PRIMER DIPLOME



4.

OB DIPLOMI PRIDOBITE ZA VAŠ CV
ŠE VEČ POSAMEZNIH CERTIFIKATOV,
KI JIH AVTOMATSKO PREJMETE
NA POTI DO DIPLOME



4.

ONLINE ŠTUDIJ: HOTEL MANAGEMENT DIPLOMA



moduli v angleškem jeziku

1. HOSPITALITY TODAY: AN INTRODUCTION
2. MANAGEMENT OF FOOD AND BEVERAGE OPERATIONS
3. SUPERVISION IN THE HOSPITALITY INDUSTRY
4. HOTEL AND RESTAURANT ACCOUNTING
5. MANAGING FRONT OFFICE OPERATIONS
6. MANAGING HOUSEKEEPING OPERATIONS
7. MANAGING TECHNOLOGY IN THE HOSPITALITY INDUSTRY
8. HOSPITALITY SALES AND MARKETING
9. HOSPITALITY FACILITIES MANAGEMENT AND DESIGN
10. MANAGING HOSPITALITY HUMAN RESOURCES
11. REVENUE MANAGEMENT: MAXIMIZING REVENUE IN HOSPITALITY OPERATIONS
12. LEADERSHIP AND MANAGEMENT IN THE HOSPITALITY INDUSTRY

4.



KAKO ?

1. Izključno v angleškem ali katerem drugem tujem jeziku (slovenskega jezika še ni v bazi)
2. Z neobvezujočim sporočilom na e-naslov: info@seic.si, kjer postavim vsa vprašanja, ki me zanimajo
3. S prijavo na e-naslov: info@seic.si h kateri priložim potrdilo o plačilu usposabljanja
4. Prejemem potrdilo o vpisu in dostopno kodo za AHLEI spletno učno mesto, kjer ustvarim po navodilih svoj profil
5. Po lastni želji se udeležim brezplačnih SEIC online priprav na usposabljanje ali na izpit
6. Ko uspešno opravim spletno preverjanje (70% ali več), prejemem certifikat.
7. Če v prvo nisem uspešen pri preverjanju, imam še eno možnost za ponavljanje izpita po simbolični ceni (Guest Service Gold ponavljanje izpita stane 25€).
8. Z uporabo računalnika in internetne povezave ter znanjem angleškega jezika ali katerega od drugih jezikov v ponudbi (npr.: španščina...)
9. **Po končanju imam možnost nadgradnje usposabljanj in dokončanja modula ali celo študija (12 modulov) kjer se avtomatsko podeli certifikat z diplomo za HOSPITALITY MANAGEMENT**
10. Po izjemno ugodnih SEIC cenah v letu 2025

4.



KOLIKO INVESTIRATI ?



ZA PRIDOBITEV AHLEI CERTIFIKATA: Certified Guest Service Professional

GUEST SERVICE GOLD AHLEI online usposabljanje za AHLEI certifikat	CENA Z DDV	CENA BREZ DDV
REDNA CENA	122,00 €	100,00 €
REDNA CENA ZA ČLANE SEIC	109,80 €	90,00 €
REDNA CENA ZA ŠTUDENTE	97,60 €	80,00 €
PROMOCIJSKA CENA velja za plačila do 31. 8. 2025	91,50 €	75,00 €

PRIJAVA: info@seic.si



4.



KOLIKO INVESTIRATI ? ZA E-USPOSABLJANJE IN KOLIKO ZA MODUL

Course Listings



Introduction to Hospitality

100 -The Lodging and Food Service Industry
103- Hospitality Today: An Introduction

Rooms Division

281- Hospitality Facilities Management and Design
333- Managing Front Office Operations
338 Managing Housekeeping Operations
387- Security and Loss Prevention Management
468- Managing Technology in the Hospitality Industry

Human Resources

250 -Supervision in the Hospitality Industry
357 -Managing Hospitality Human Resources

Food and Beverage

241 -Management of Food and Beverage Operations
245 -Food Safety: Managing with the HACCP System
346- Managing Beverage Operations
349- Managing Service in Food and Beverage Operations
464 -Planning and Control for Food and Beverage Operations

Accounting and Finance

260- Hospitality Industry Financial Accounting
261- Hotel and Restaurant Accounting
362- Accounting for Hospitality Managers
462- Hospitality Industry Managerial Accounting

Marketing and Sales

374- Revenue Management: Maximizing Revenue in Hospitality Operations
472- Hospitality Sales and Marketing
478- Convention Management and Service

General Hospitality Management

304- Leadership and Management in the Hospitality Industry
391- Understanding Hospitality Law

Special Topics

120- Spa: A Comprehensive Introduction
220- Retail Management for Spas
313- Contemporary Club Management
366- Accounting for Club Operations
367- Financial Management for Spas

CENIK

VSEBINA	REDNA CENA V € BREZ DDV ČE KUPUJEMO VSAKO USPOSABLJANJE POSEBEJ	REDNA PAKETNA CENA V € BREZ DDV ČE KUPIMO MODULE	REDNA CENA ZA ČLANE SEiC V € BREZ DDV	REDNA CENA ZA ŠTUDENTE V € IN Z DDV	PROMO CENA V 2025 V € BREZ DDV	POLETNA PROMO CENA velja za plačila do 31.8.2025 (V € BREZ DDV)	POLETNA PROMO CENA velja za plačila do 31.8.2025 (V € Z DDV)
1 USPOSABLJANJE	500	500	475	305	250	240	292,80
5 USPOSABLJANJ+ CERTIFIKAT Certificate of Specialization (4 areas: Rooms Division or Food and Beverage or Accounting and Finance or Marketing and Sales)	2000	1860	1767	1220	1000	970	1183,40
6 USPOSABLJANJ + CERTIFIKAT Hospitality Fundamentals Certificate	3000	2700	2565	1830	1500	1460	1781,20
8 USPOSABLJANJ + CERTIFIKAT Hospitality Operations Certificate	4000	3520	3344	2440	2000	1950	2379,00
12 USPOSABLJANJ po programu za diplomo + DIPLOMA Hospitality Management Diploma	6000	5100	4845	3660	3000	2920	3562

4.



KOLIKO INVESTIRATI ZA ONLINE ŠTUDIJ?

	REDNA CENA V € BREZ DDV ČE KUPUJEMO VSAKO USPOSABLJANJE POSEBEJ	REDNA PAKETNA CENA V € BREZ DDV ČE KUPIMO MODULE	REDNA CENA ZA ČLANE SEIC V € BREZ DDV	REDNA CENA ZA ŠTUDENTE V € IN Z DDV	PROMO CENA V 2025 V € BREZ DDV	PROMO CENA OB MEDNARODNEM DNEVU IZOBRAŽEVANJA- velja za plačila do 24.2.2025 (V € BREZ DDV)	PROMO CENA OB MEDNARODNEM DNEVU IZOBRAŽEVANJA- velja za plačila do 24.2.2025 (V € Z DDV)
12 USPOSABLJANJ po programu za diplomu + DIPLOMA Hospitality Management Diploma	6.000 +DDV	5.100 +DDV	4.845 +DDV	3.660	3.000 +DDV	2.920 +DDV	3.562

MOŽNO PLAČILO NA 10 OBROKOV

ŠE NIKOLI DOSLEJ TAKO UGODNO DO MEDNARODNE DIPLOME



4.

2025 – CENA ZA ONLINE ŠTUDIJO VKLJUČUJE:

- MEDNARODNO UVELJAVLJENO DIPLOMO ZA HOSPITALITY MANAGEMENT IZDANO S STRANI AHLEI
- 100 % online študij
- svetovanje in pomoč osebnega tutorja (strokovnjak iz tujine, strokovno vodenje, mentoriranje, podpora pri študiju, motivator, redna online srečanja, tudi v slovenskem jeziku)
- neobvezna online predavanja in vaje za pripravo na izpit
- 24-urni dostop do AHLEI online portala in spletnih gradiv- vsa gradiva za vedno ostanejo v vaši e-knjžnici
- e-indeks, ki omogoča pregled ocen in spletno prijavo/odjavo od izpitov
- obveščanje preko portala, e-pošte in SMS sporočil
- IT podpora v času predavanj in med online izpiti, motivacijska e-sporočila po potrebi
- dostop do kariernega centra in storitev kariernega svetovanja
- vsak teden brezplačna govorilna ura
- ugodnosti brezplačne članarine za posameznika za 12 mesecev v zavodu SEIC



5.



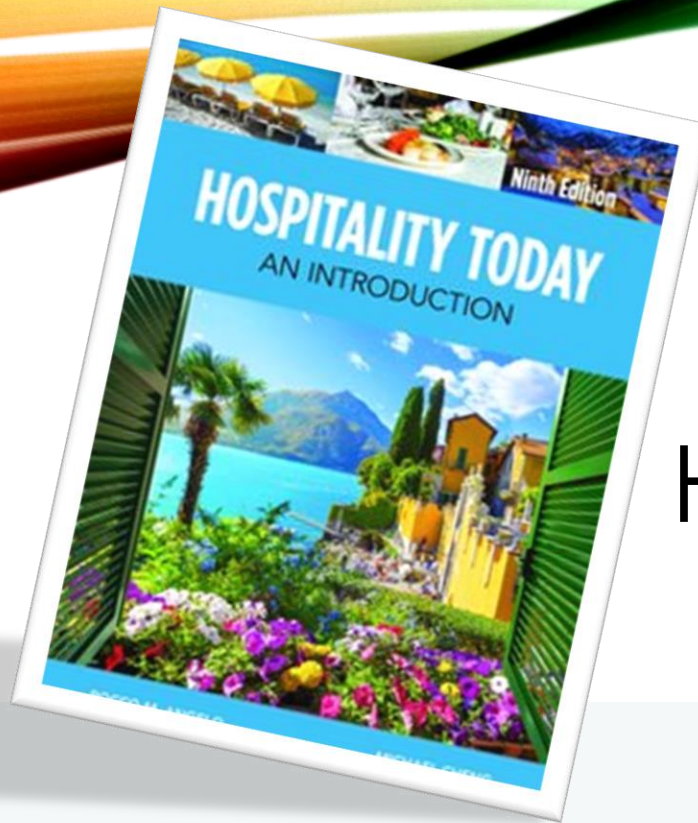
KAJ ?

5. STROKOVNA LITERATURA v tiskani ali spletni različici

The screenshot displays a digital bookshelf interface. At the top, the word "Bookshelf" is visible on the left and a search icon with the word "Search" on the right. The main featured book is "Supervision in the Hospitality Industry" by Jack Ninemeier, Sixth Edition. Below the book cover, there are icons for a document and a magnifying glass, and a "Continue Reading" button. Below this, a "My Books >" section shows a row of six book covers: "Understanding Hospitality Law VTS E-Book", a "Take a Tour" button with a question mark icon, "Managing Front Office Operations", "Managing Service in Food and Beverage Operations VTS E-Book", "Revenue Management VTS E-Book", and "Hospitality Facilities Management VTS E-Book".

Vsak AHLEI program e-usposabljanja ima svoje strokovno gradivo. Prav tako tudi gradiva za trenerje in delovne zvezke. Ponujamo možnost nakupa gradiv brez usposabljanja. V tiskani različici plačate poštnino iz ZDA. Naročilo online različice se plača po predračunu. Cene literature so različne glede na obseg gradiva. Kontaktirajte nas za ponudbo.

5.



AKTUALNO

HOSPITALITY TODAY

V TISKANI ALI SPLETNI RAZLIČICI
DEVETA IZDAJA V 2024

Table of Contents

01 The Meaning of Hospitality	05 Restaurant Organization and Management	09 An Introduction to the Meetings & Events Industry	13 Franchise is Big Business
02 The Travel and Tourism Industry	06 Understanding the World of Hotels	10 Floating Resorts: The Cruise Line Business	14 How Management Companies Manage Hotels
03 Exploring Hospitality Careers	07 Hotel Organization and Management	11 Gaming and Casino Hotels	15 Ethics in Hospitality Management
04 Understanding the Restaurant Industry	08 Club Management	12 The Management of Hospitality Enterprises	

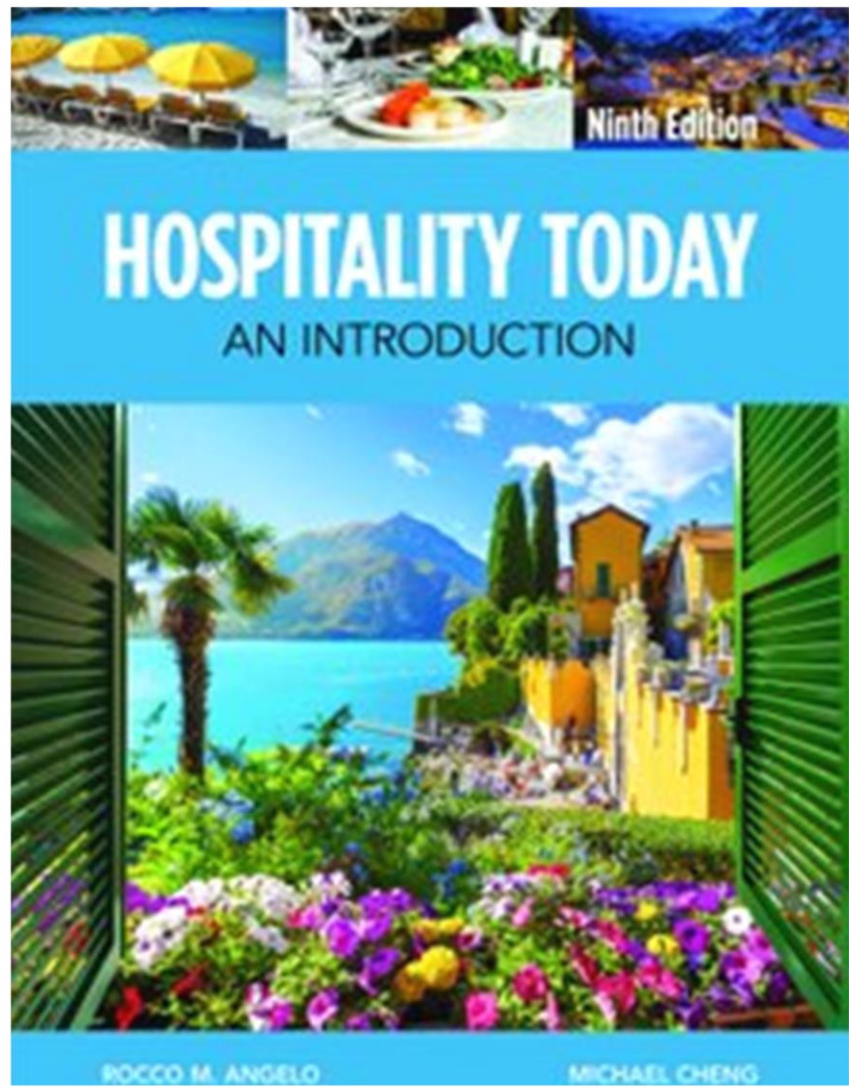
5.



HOSPITALITY TODAY

V TISKANI ALI SPLETNI RAZLIČICI
DEVETA IZDAJA V 2024

Ob naročilu tiskane izdaje poštino iz ZDA plača kupec.



REDNA CENA KNJIGE = 145 € + DDV

REDNA CENA KNJIGE ZA ČLANE SEIC = 130 € + DDV

CENA ZA ŠTUDENTE = 100€ + DDV

PROMOCIJSKA CENA DO 24.2.2025

SAMO ZA ONLINE IZDAJO = 99€ + DDV

VEČ O KNJIGI- PREBERITE NA AHLEI SPLETNEM MESTU:

<https://info.ahlei.org/hospitalitytoday/>



CORPORATE BENEFITS OF TRAINING AND CERTIFICATION



VEČ INFORMACIJ

- za vsa vprašanja, ki so še ostala neodgovorjena ali
- če se še niste odločili za nakup spletnega AHLEI usposabljanja
- po dogovoru nudimo **BREZPLAČNE ONLINE AHLEI PROMO MINUTE** s predhodno najavo na e naslov: natasa.artic@seic.si ali – **nam pišite** na info@seic.si



www.seic.si

NE SPREGLEJTE POLETNIH PROMO CEN DO 31.8.2025



2025 - leto izjemnih SEiC ugodnosti

Be more than qualified, **BE CERTIFIED!**

WWW.AHLEI.ORG/CERTIFICATIONS

Pridržujemo si pravico do spremembe cen objavljenih v tej ponudbi.
Nova ponudba nadomesti predhodno.

© Informacije, programi, fotografije, gradiva in podatki, vsebovani v tem dokumentu so izključna last zavoda SEiC. Prejemnik dokumenta se obvezuje, da programov usposabljanj, konceptov, izdelanih idejnih zasnov in rešitev, avtorskih del in drugih del, na katerih obstajajo pravice intelektualne lastnine, ki so vsebovane v besedilu tega dokumenta oziroma v prilogah k temu dokumentu, ne bo uporabil sam ali preko povezanih oseb, jih ne bo posredoval in odplačno ali neodplačno prepuščal v uporabo tretjim osebam brez vnaprejšnjega pisnega soglasja zavoda SEiC oziroma brez vnaprej sklenjene pisne pogodbe z zavodom SEiC

I ♥ SEiC

