

ROZVOJ KLÍČOVÝCH KOMPETENCIÍ PRE ZAMESTNANCOV HOTELOVÝCH A REŠTAURAČNÝCH ZARIADENÍ NA NEDOSTATKOVÝCH POMOCNÝCH A ADMINISTRATÍVNYCH PRACOVNÝCH POZÍCIÁCH

(Kompetencie HORE)



„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Operačného programu Ľudské zdroje.“

ASOCIÁCIA HOTELOV A REŠTAURÁCIÍ SLOVENSKA

realizuje dopytovo-orientovaný projekt s názvom

„Rozvoj kľúčových kompetencií pre zamestnancov hotelových a reštauračných zariadení na nedostatkových pomocných a administratívnych pracovných pozíciách“

- Trvanie projektu: **09/2018 – 12/2023**
- Prioritná os: **Vzdelávanie**
- Špecifický cieľ: 1.4.1. Zvýšiť kvalitu a efektívnosť celoživotného vzdelávania s dôrazom na rozvoj kľúčových kompetencií, prehĺbovanie a zvyšovanie kvalifikácie
- Celkové oprávnené výdavky : **155 666,73 EUR** (95% NFP; vlastné zdroje 5%)

„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Operačného programu Ľudské zdroje.“

Základná charakteristika projektu:

Problém:	Nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily na nedostatkových pomocných a administratívnych pracovných pozíciách, a to recepčná/ý, chyžná.
Cieľ:	Zvýšiť kompetencie pracovníkov bez vyučenia v oblasti cestovného ruchu (hotelierstvo a gastronómia) či bez relevantnej pracovnej skúsenosti a znalosti daného prostredia, alebo s nízkym vzdelaním/ nízkou kvalifikáciou resp. kvalifikáciou z nepríbuzných odborov za účelom zabezpečenia bezchybného výkonu ich povinností a profesionálneho rozvoja a tým zabezpečovať skvalitnenie poskytovaných služieb. Podpora vzdelávania a zvyšovanie kvalifikovanosti pracovníkov v oblasti hotelierstva a cestovného ruchu.

Predmet podpory NFP – Hlavné aktivity:

A1

Aktualizácia vzdelávacích programov pre kvalifikácie „Chyžná“ a „Recepčný/á“ pre potreby zamestnancov hotelových a reštauračných služieb

A2

Vzdelávanie zamestnancov hotelových a reštauračných zariadení vo vytvorených vzdelávacích programoch

A3

Riadenie a administratíva projektu

A1: Aktualizácia vzdelávacích programov pre kvalifikácie „Chyžná“ a „Recepčný/á“ pre potreby zamestnancov hotelových a reštauračných služieb

- prevzatie podkladov existujúcich VP, ktoré sú aktuálne dostupné a realizované formou rekvalifikačných kurzov pre UoZ v rámci RE-PAS a ich prispôbenie rozsahom aj obsahovou náplňou, predovšetkým s ohľadom na cieľovú skupinu zamestnanci a špecifické potreby zamestnávateľov patriacich do rozsiahlej členskej základne AHRS, ale aj nad jej rámec.
- Zámerom aktivity je vypracovať náležitosti 2 VP zameraných na získanie požadovanej úrovne kompetencií na vybraných pozíciách vrátane prípravy podporných školiacich materiálov. Výstupmi A1 budú vytvorené a posúdené VP pre 2 kvalifikácie, vrátane definovaného obsahu vzdelávania – študijné texty, identifikácia vzoriek vybavenia, pomôcok, odevov a bežne používaných formulárov a rôzne iné.

A2: Vzdelávanie zamestnancov hotelových a reštauračných zariadení vo vytvorených vzdelávacích programoch

Realizácia vzdelávacieho programu „Chyžná“

Vzdelávací program	Predpokladaný počet účastníkov vzdelávania	Realizácia vzdelávania	Priestory pre realizáciu vzdelávania
VP Chyžná	160	8 cyklov po 20 účastníkov 1 cyklus: 120 hod. – 5 x 3 dni po 8 hodín	<i>teória:</i> centrá OVP <i>prax:</i> vybrané hotelové prevádzky

Zabezpečené bude materiálne vybavenie (vzorová uniforma, školiaci materiál, školiace potreby, študijný materiál), vhodné technické a priestorové podmienky.

Pre frekventantov vzdelávania bude poskytnuté stravné v zmysle zákona č. 283/2002 Z.z. o cestovných náhradách.

S náhradou ubytovania sa nepočíta vzhľadom na predpoklad realizácie školení v oblastiach ľahko geograficky dostupných väčším skupinám záujemcov, ktoré zároveň budú spĺňať podmienku disponibility priestorov na uskutočnenie praktickej časti vzdelávania.

Realizácia vzdelávacieho programu „Chyžná“

Každý cyklus zahŕňa teoretickú aj praktickú prípravu rozdelenú do tematických blokov. Predpokladáme nasledovné tematické bloky:

- Úvod do služieb v hotelierstve;
- Základy správania a osobnej prezentácie v hotelových zariadeniach;
- Štandardy hotelových prevádzok;
- Upratovacie a čistiace prostriedky a pomôcky;
- Postupy pri upratovaní;
- Iné druhy upratovania – firmy, prevádzky, verejné priestory hotela.

Realizácia vzdelávacieho programu „Recepčný/á“

Vzdelávací program	Predpokladaný počet účastníkov vzdelávania	Realizácia vzdelávania	Priestory pre realizáciu vzdelávania
VP Recepčný/ á	120	8 cyklov po 15 účastníkov 1 cyklus: 96 hodín – 4 x 3 dni po 8 hodín	<i>teória:</i> centrá OVP <i>prax:</i> u zamestnávateľa

Zabezpečené bude materiálne vybavenie (vzorová uniforma, školiaci materiál, školiace potreby, študijný materiál), vhodné technické a priestorové podmienky.

Pre frekventantov vzdelávania bude poskytnuté stravné v zmysle zákona č. 283/2002 Z.z. o cestovných náhradách.

S náhradou ubytovania sa nepočíta vzhľadom na predpoklad realizácie školení v oblastiach ľahko geograficky dostupných väčším skupinám záujemcov.

Účastníci VP absolvujú praktickú časť vzdelávania u svojho vysielajúceho zamestnávateľa, kde bude určená osoba zodpovedná za odborný dohľad nad priebehom a výstupmi praxe.

Realizácia vzdelávacieho programu „Recepčný/á“

Každý cyklus zahŕňa teoretickú aj praktickú prípravu rozdelenú do tematických blokov. Predpokladáme nasledovné tematické bloky:

- Úvod do služieb v hotelierstve;
- Sebaprezentácia;
- Práca s elektronickými systémami;
- Základné taktiky a stratégie pri predaji;
- Hospodárska komunikácia, korešpondencia a administratíva;
- Časový management v službách;
- Odborná prax na recepcii hotela.

Výber cieľovej skupiny:

Pre výber cieľovej skupiny **zamestnanci** budú oslovené primárne členské hotelové a reštauračné zariadenia zastúpené vo všetkých siedmych krajoch oprávnených ako miesta realizácie projektu z pohľadu sídla zamestnávateľa.

Zapojenie **osôb zúčastnených na aktivitách CŽV** bude podliehať splneniu podmienky miesta trvalého bydliska mimo Bratislavského kraja.

Zamestnávateľa pôsobiaci v oblasti hotelových služieb (bez ohľadu na členstvo v AHRS) budú môcť na základe výzvy AHRS nominovať zamestnancov, ktorých majú záujem nechať preškoliť vo vytvorených VP „Chyžná“ a „Recepčný/á“ a v kontexte realizovaného prieskumu AHRS tak podporiť svojich zamestnancov na nedostatkových pozíciách za účelom posilnenia ich kompetencií a zvyšovania ich kvalifikovanosti.

Školenia budú garantované AHRS čím sa zabezpečí prenos identifikovaných potrieb na rozvoj kompetencií dospelých v súlade s požiadavkami trhu práce.

Využitie výstupov a dlhodobá udržateľnosť:

- Projekt predstavuje pilotné testovanie systému modulového vzdelávania pre osoby zúčastnené na aktivitách CŽV pre oblasť hotelových a reštauračných služieb.
- Spracované študijné materiály by v budúcnosti mali byť súčasťou pripravovaného e-learningového portálu služieb hotelierstva.
- Vytvorené VP budú slúžiť ako podklad pre komparáciu štandardov formálneho vzdelávania a požiadaviek zamestnávateľov na kompetencie zamestnancov, čím bude zabezpečený kontinuálny prenos požiadaviek trhu práce na systém vzdelávania.

ĎAKUJEM ZA POZORNOSŤ



„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore z Európskeho sociálneho fondu a Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Operačného programu Ľudské zdroje.“