

Пресс-релиз

Впервые во Владимире **профессиональные пробы для школьников** по компетенциям WorldSkills Russia Администрирование отеля, Поварское дело и Предпринимательство

С сентября 2020г. на площадке Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза», расположенной по адресу 600000, г. Владимир, ул. Воровского, д. 14 стартуют практические мероприятия в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11-х классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее».

Профессиональные пробы пройдут по трем компетенциям – администрирование отеля; поварское дело; предпринимательство.

Что это за компетенции?

Компетенция «Администрирование отеля» представляет собой вид деятельности, определенный через необходимые знания и умения, проверяемые в ходе моделируемой рабочей смены Администратора службы приема и размещения. Администратор отеля работает за стойкой регистрации, и основная его обязанность в течение смены предоставить каждому гостю максимум внимания при решении любых рабочих ситуаций, давая при этом понять гостю, что он самый главный для отеля. В течение смены администратору приходится общаться не только с гостями, но и персоналом практически всех служб отеля, находя выход из сложных, простых или чрезвычайных ситуаций, которые возникают в отеле или с гостем.

В отеле Администратор выполняет главную роль при обслуживании гостей, организуя комфортную жизнь гостя в отеле. Именно с администратора начинается знакомство гостя с отелем, и именно администратор оказывает помощь гостям в период их проживания в отеле, и именно он занимается поиском выхода из проблемных ситуаций, с которыми может столкнуться гость или его гости в отеле. Гостеприимность,

вежливость, тактичность в отношениях с гостями и быстрота обслуживания могут сильно повлиять на желание гостя вернуться в отель снова. В свою очередь, это повлияет на репутацию отеля и возможность продолжения работы в службе приема и размещения самого администратора.

Компетенция «Поварское дело».

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Компетенция «Предпринимательство».

Предприниматель может создать бизнес-план для бизнес-модели и контролировать риски при реализации бизнес-модели. Разработчик бизнеса может проанализировать концепцию организации или бизнеса и внести предложения по дальнейшему развитию.

Предприниматель / Бизнес-разработчик может работать с другими и согласовывать решения, а также оценивать влияние своих собственных

навыков ведения переговоров и убеждения. Бизнес-разработчик также называется Business development manager. Он может взять на себя несколько разных ролей в одном проекте, которые влияют на долгосрочное будущее компании. В целом, Бизнес-разработчик ищет новые способы для компании, чтобы заработать деньги.

Место и перспективы компетенций в современной экономике страны, мира.

Компетенция «Администрирование отеля»

Глобализация, социальные и демографические изменения, а также эволюция в сфере транспорта обеспечили быстрый рост туристской индустрии, в которой гостиницы и средства размещения занимают одно из главных мест, предоставляя размещение и питание для гостей со всего мира. Отели могут представлять собой международные гостиничные сети или быть независимыми, иметь категорию от «без звезд» до 5 звезд, располагаться в здании, являющемся объектом культурного наследия или в новостройке, но отель всегда будет обслуживать своих гостей с максимальным вниманием и заботой.

Компетенция «Поварское дело».

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий.

Компетенция «Предпринимательство».

Программа «Цифровая экономика», непосредственно влияет и предъявляет новые требования к специалистам в области экономики и предпринимательства.

Не каждый может быть предпринимателем, но каждый может понять, как работает малый и средний бизнес.

Использование современных международных инновационных технологий в сфере предпринимательства компетенция «Предпринимательство» получила широкое признание и заинтересованность по всей стране.

Практические мероприятия проекта делятся на 2 уровня сложности:

- Начинающий.

Профессиональная проба этого уровня дает участнику возможность попробовать себя в роли носителя профессии и определиться с собственным отношением к данной компетенции, дать стартовую оценку знаниям, умениям и навыкам подростка в данной сфере. В рамках мероприятия участникам предлагаются простые задания с линейным выполнением, без специальной предварительной подготовки.

- Продвинутый.

Профессиональные пробы продвинутого уровня становятся для участника своеобразной проверкой выбранной профессиональной траектории. Они помогают оценить степень развития знаний, умений и навыков и в целом готовность к переходу на более высокий этап профессионального становления – участие в конкурсах профессионального мастерства, обучение в профильном классе, поступление в учебное заведение профессионального образования, самозанятость и т.д. В рамках мероприятия участникам предлагаются более сложные, нелинейные задания с возможностью вариативного выполнения, творческой составляющей и т.п.

Наставниками практических мероприятий выступают ведущие преподаватели техникума и кадровые партнеры, профессионалы своего дела.

Земскова Марина Сергеевна, к.э.н., бизнес-тренер, Президент Ассоциации отельеров и рестораторов Владимирской области, руководитель школы «StudyHoreca».

Мартин Мартин Анди, преподаватель АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза».

Зайцева Ирина Алексеевна, к.э.н., доцент, индивидуальный предприниматель.

Под их руководством участники занимают призовые места на мероприятиях различного уровня.

В 2018 году:

- студенты техникума заняли первое место в основной группе и второе место в группе юниоров на III Открытом региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Владимирской области по компетенции «Предпринимательство».

В 2019 году:

- студенты техникума заняли:

- по компетенции «Предпринимательство»:

- второе место (юниоры),
- четвертое место (основной состав),

- по компетенции «Администрирование отеля»:

- третье место,
- четвертое место,

по компетенции «Поварское дело»:

- четвертое место.

В 2020 году:

- студенты техникума заняли:

по компетенции «Предпринимательство»:

- первое место (основной состав),

по компетенции «Поварское дело»:

- третье место (основной состав).

Освоив компетенции администрирование отеля; поварское дело; предпринимательство можно продолжить обучение по специальностям Гостиничное дело, Поварское и кондитерское дело, Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), Банковское дело, Коммерция (по отраслям), Финансы и др.

Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза» заключено более 100 договоров с кадровыми партнерами, где студенты проходят практику и трудоустраиваются:

- ООО «АРОМА»;
- ООО «Макс Брой»;
- Потребительское общество «Хлебопродукт»;
- Ассоциация отельеров и рестораторов Владимирской области;
- ИП Андреев Д.П.;
- Владимирский областной союз потребительских обществ (Владкоопсоюз);
- Управление Федерального казначейства по Владимирской области;
- Акционерное общество «Гандер»;
- АО «Россельхозбанк»;
- ПАО «Промсвязьбанк»;
- ПАО «Почта Банк»;
- ПАО «Сбербанк»;
- ООО «ГТК»;
- ООО «ЛИК»;
- ООО «Вознесенская слобода».

Более подробную информацию о проекте можно узнать по ссылке <https://bilet.worldskills.ru/>

