

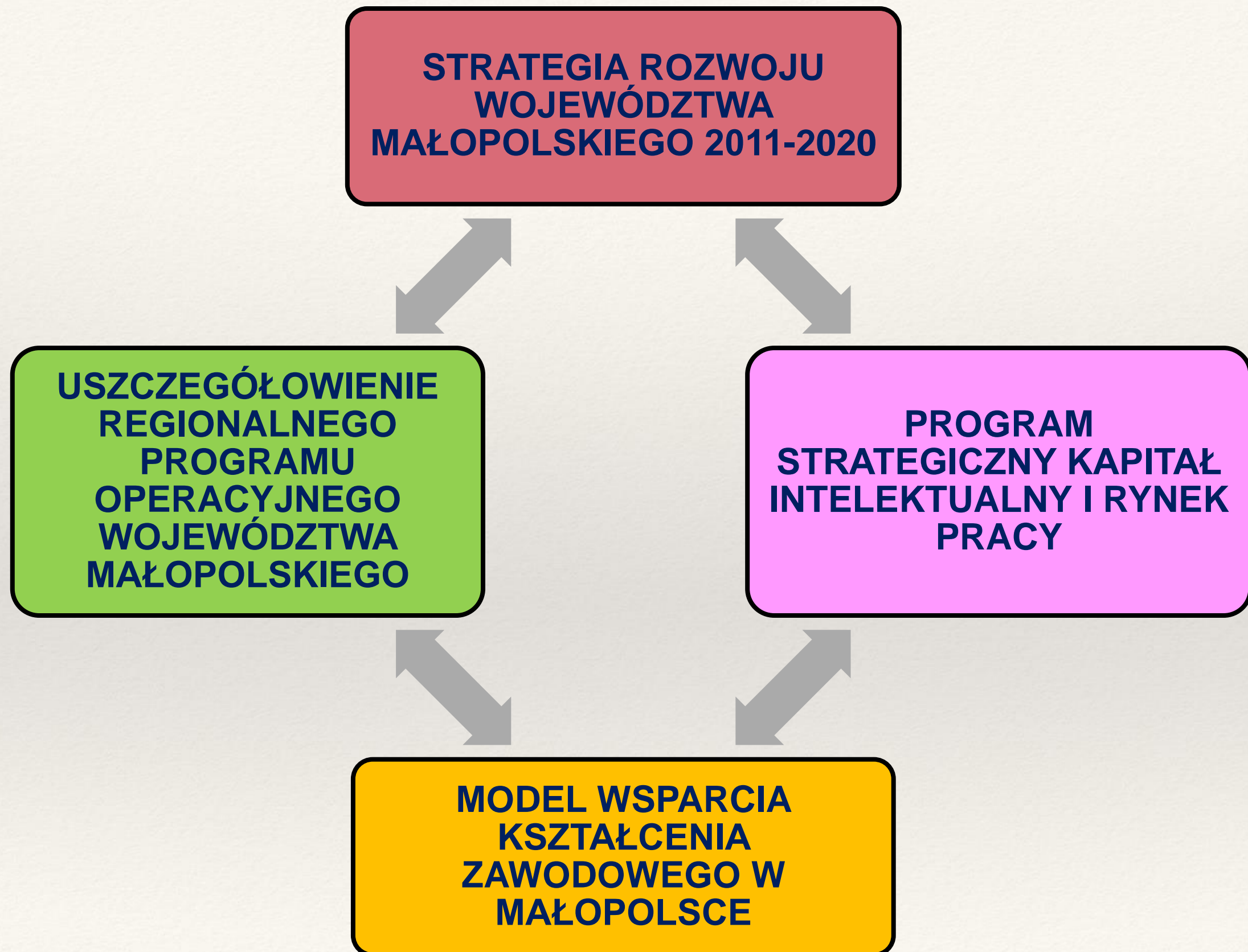


Branża turystyczno-gastronomiczna w Małopolsce – perspektywy rozwoju

Agata Suszczyńska
Zastępca Dyrektora Departamentu Edukacji i Kształcenia Ustawicznego UMWM



KSZTAŁCENIE ZAWODOWE W DOKUMENTACH STRATEGICZNYCH WM



Jak będziemy działać w nowej perspektywie finansowej ?



➤ 47 nowoczesnych Centrów Kompetencji Zawodowych, * w tym 8 w branży turystyczno-gastronomicznej

- ✓ Nabywanie dodatkowych kwalifikacji zwiększających szanse na rynku pracy;
- ✓ Płatne staże zawodowe dla uczniów organizowane u pracodawców;
- ✓ Wyposażenie pracowni/tworzenie środowiska zbliżonego do miejsca pracy.

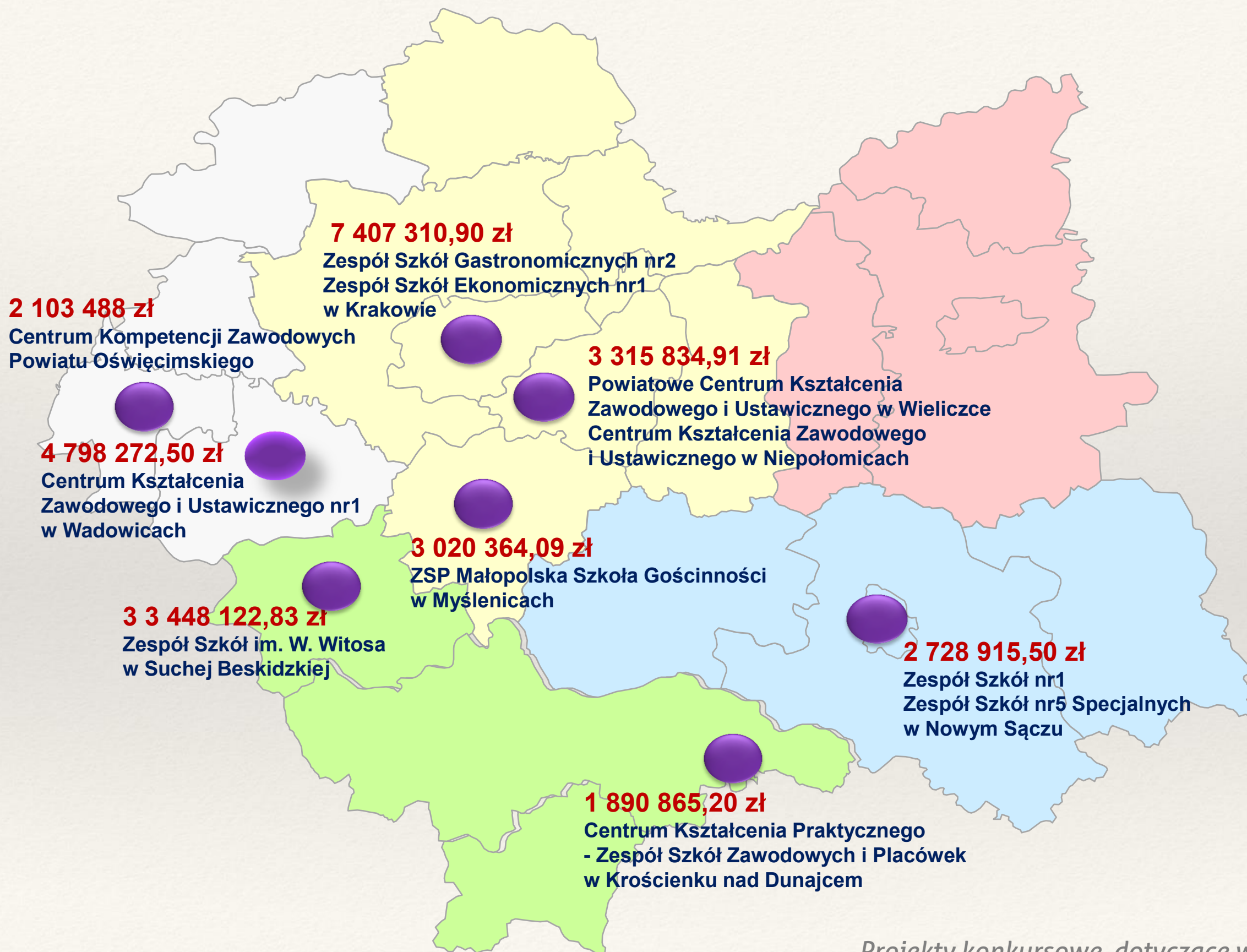
➤ **Bony szkoleniowe**** (dla dorosłych)
w zakresie kompetencji językowych i cyfrowych w ramach projektu
Kierunek Kariera



*I edycja konkursu Działania 10.2.1, 10.2.2 oraz projekt pozakonkursowy Działanie 10.2.3 RPO – łączna wartość ok. 150 mln zł

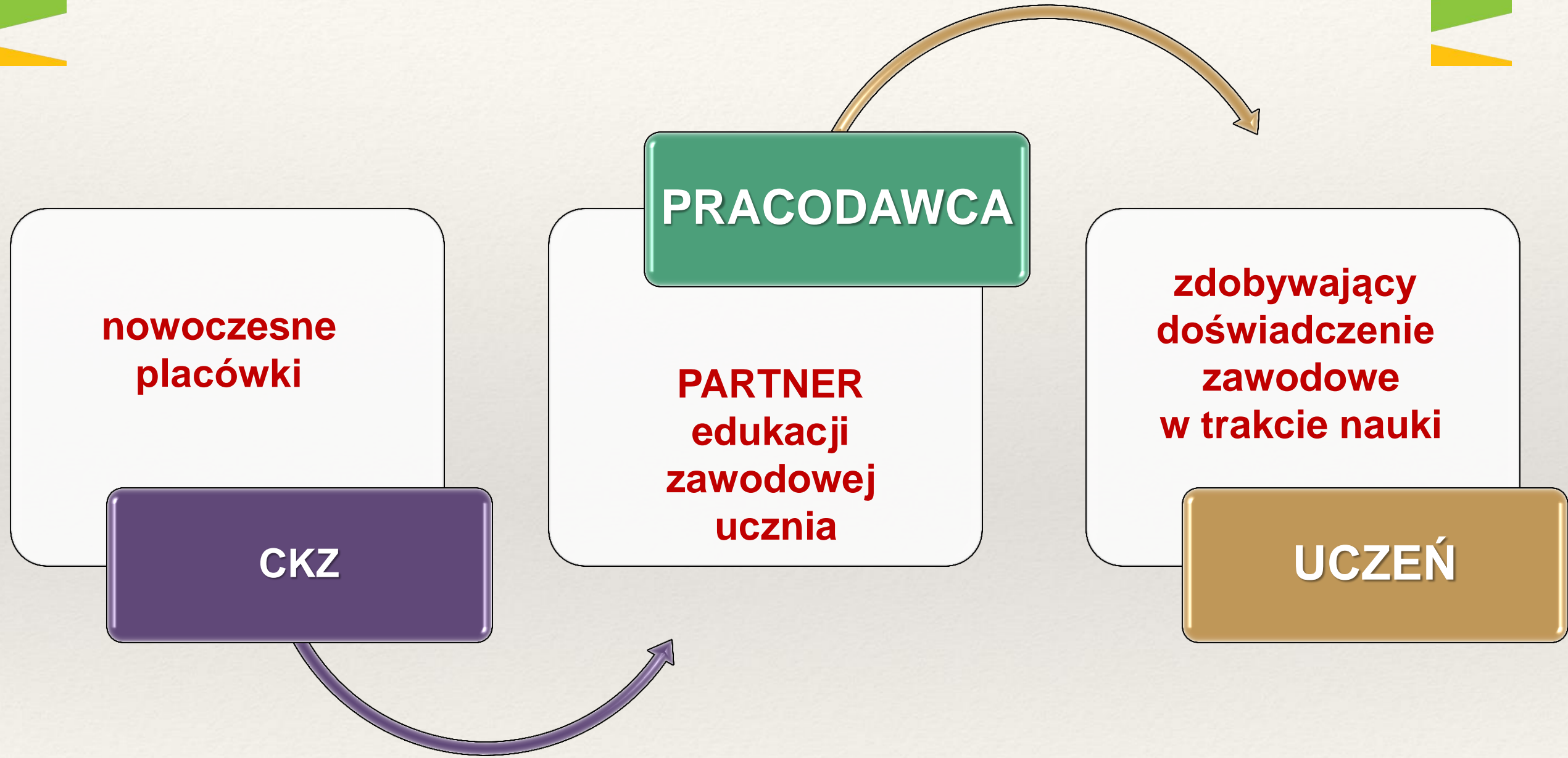
** wartość projektu WUP w Krakowie: 89 839 676,08 zł

Centra Kompetencji Zawodowych – branża turystyczno-gastronomiczna



Projekty konkursowe dotyczące wsparcia w ramach CKZ - I edycja 2016 r.

POTRZEBA WŁĄCZENIA PRACODAWCÓW JAKO REALNYCH PARTNERÓW EDUKACJI ZAWODOWEJ



Realizowane działania w CKZ z wiodącą branżą turystyczno-gastronomiczną

wyposażenie pracowni kształcenia zawodowego w nowoczesny sprzęt i pomoce dydaktyczne

Kursy i szkolenia dla uczniów

staże zawodowe z możliwością wypłaty stypendium stażowego dla uczniów

spotkania z doradcą zawodowym - opracowanie Indywidualnych Planów Rozwoju Kariery Zawodowej

kursy i szkolenia dla nauczycieli



Przykładowe kursy i szkolenia dla uczniów

Kursy kelnerskie z podstawami sommelierstwa, barmański z podstawami flair

Kursy prawa jazdy kat. B

Kursy baristy

Szkolenie z zakresu sporządzania deserów i dekoracji ciast

Szkolenie ze sporządzania rozliczeń i bilansów w turystyce i hotelarstwie

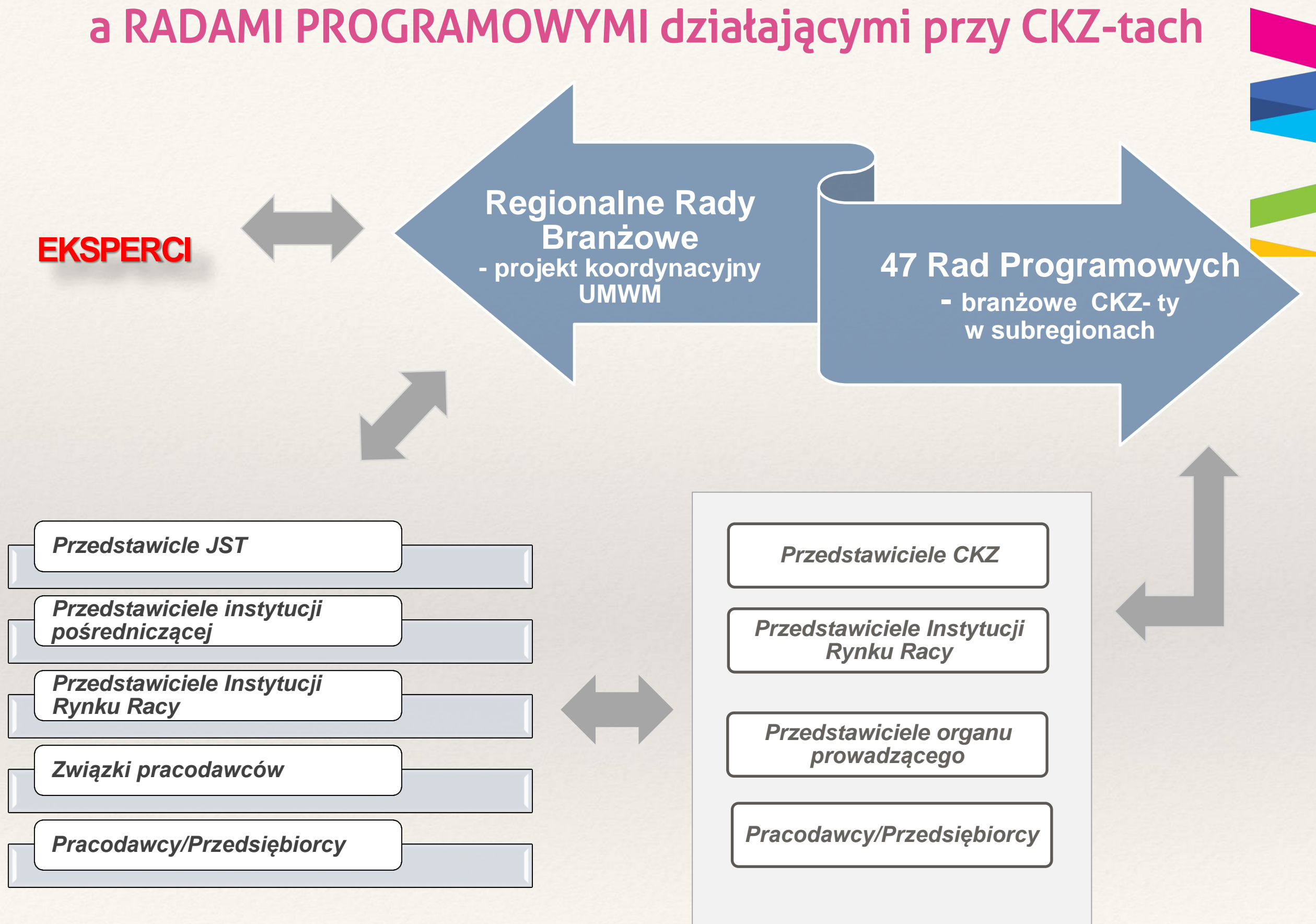
Kursy carvingu

Kursy kasjera złotówkowo-walutowego

Kursy obsługi kasy fiskalnej

Kursy obsługi systematycznej rezerwacji turystycznej i informacji turystycznej

Potrzeba ścisłej współpracy pomiędzy RADAMI REGIONALNYMI a RADAMI PROGRAMOWYMI działającymi przy CKZ-tach





Rady Programowe CKZ



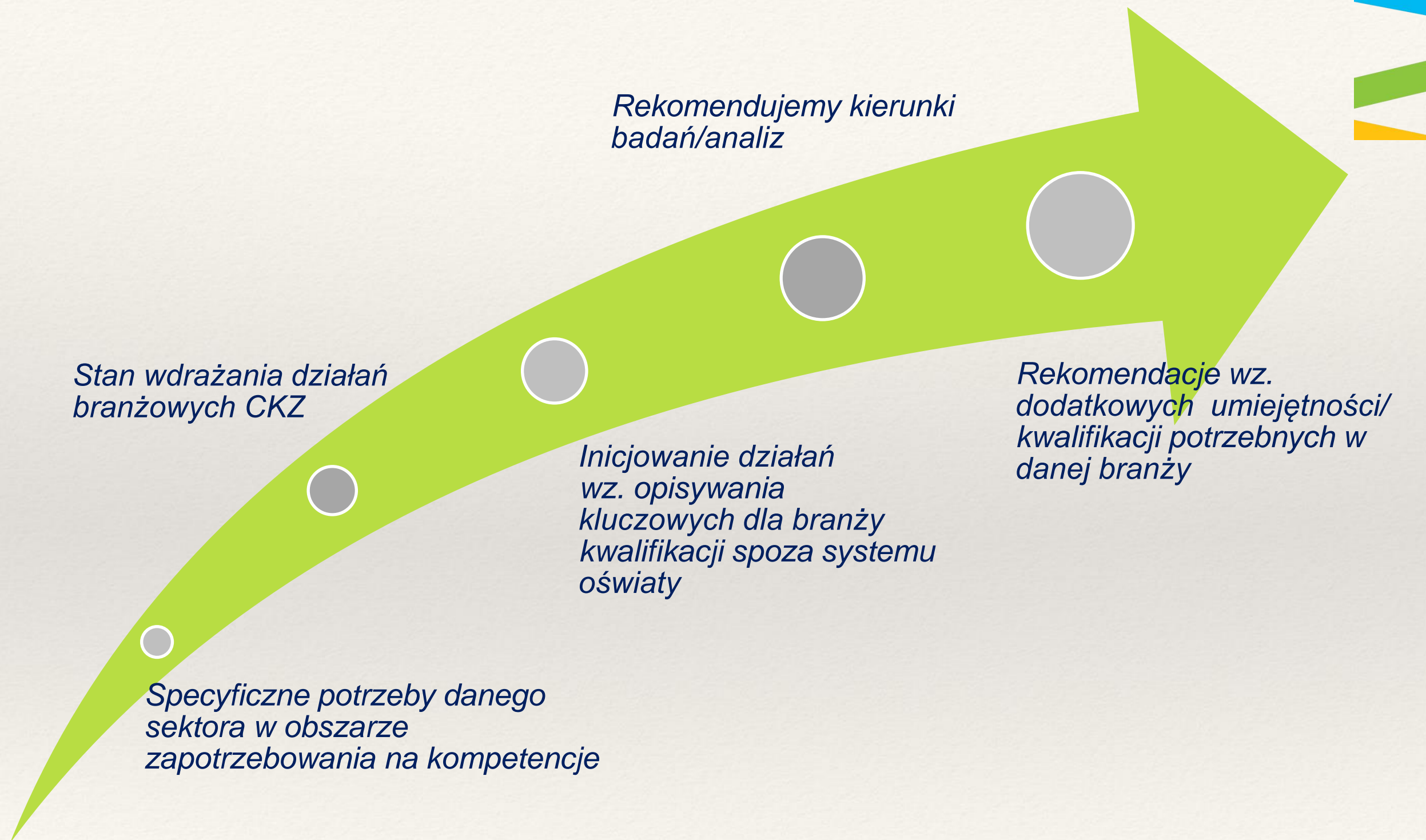
REKOMENDACJA ➔ co najmniej 50% składu przedstawiciele pracodawców/przedsiębiorców

W JAKIM GRONIE SIĘ SPOTYKAMY ?

RADA REGIONALNA W BRANŻY TURYSTYCZNO - GASTRONOMICZNEJ

- Hotel Radisson Blu
- Instytut Turystyki w Krakowie
- Jan-Pol
- Jordan Group
- Stowarzyszenie Gmin Uzdrowiskowych RP
- Hotel Kasper Suski
- Hotel Radisson Blu
- Stowarzyszenie Małych i Średnich Przedsiębiorstw Krak Business
- Hotel Ibis
- Chrzanowska Izba Gospodarcza
- Krakowska Izba Turystyki
- Małopolska Organizacja Turystyki
- City Tour Polska
- Łoża Małopolska Business Centre Club - Związek Pracodawców
- Krakowska Izba Turystyki
- Stowarzyszenie Gmin Uzdrowiskowych RP
- Fundacja Zamek Królewski w Niepołomicach
- Małopolska Izba Hotelarska "Gremium"
- Biuro Podróży GOSIA TOUR
- Nowosądecki Inkubator Przedsiębiorczości
- Małopolskie Kuratorium Oświaty
- Okręgowa Komisja Egzaminacyjna
- Wojewódzki Urząd Pracy
- UMWM
- JST i organy prowadzące szkoły zawodowe
- Szkoły i placówki kształcenia zawodowego

Zakres działań Regionalnych Rad Branżowych

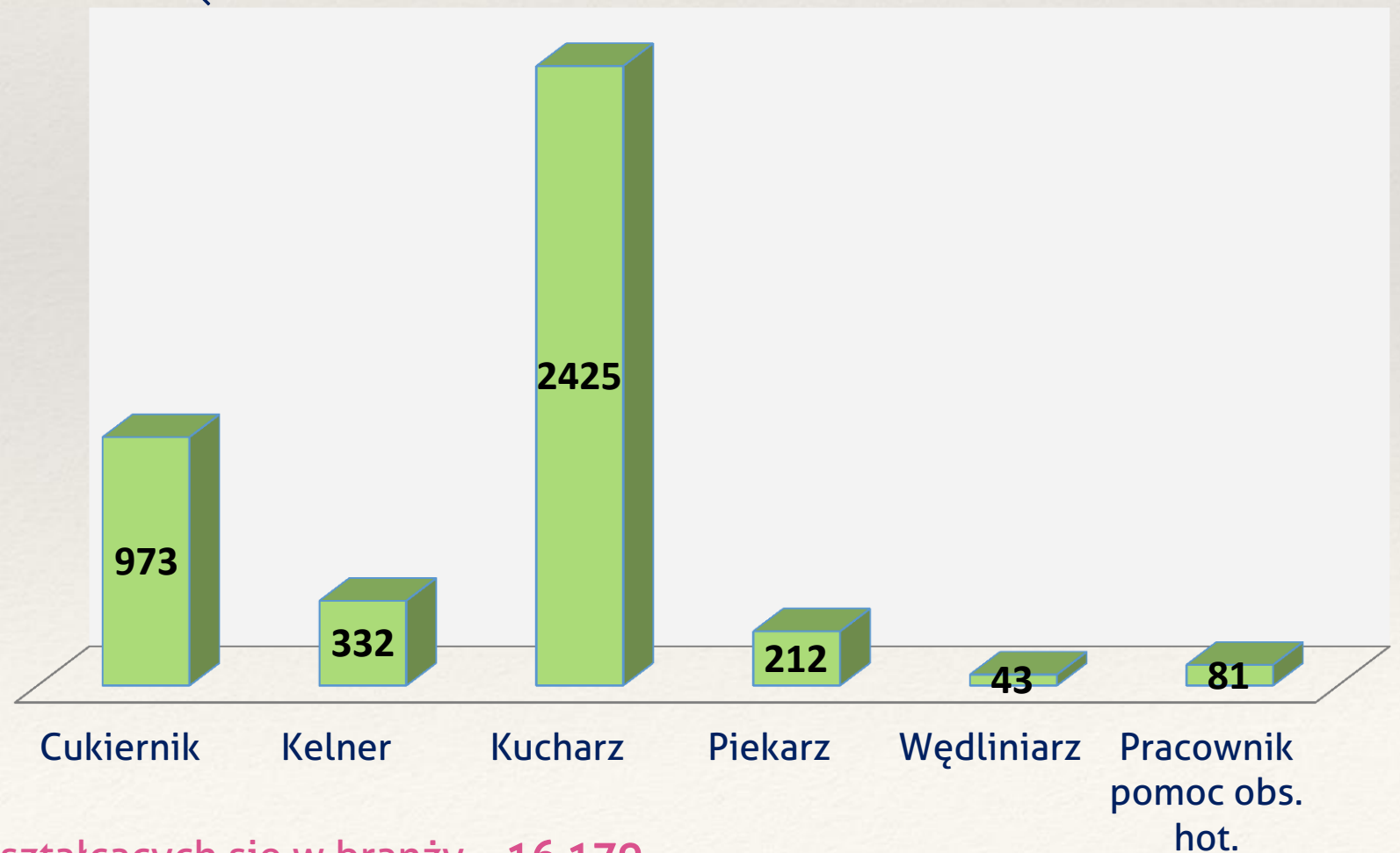


Branża turystyczno-gastronomiczna

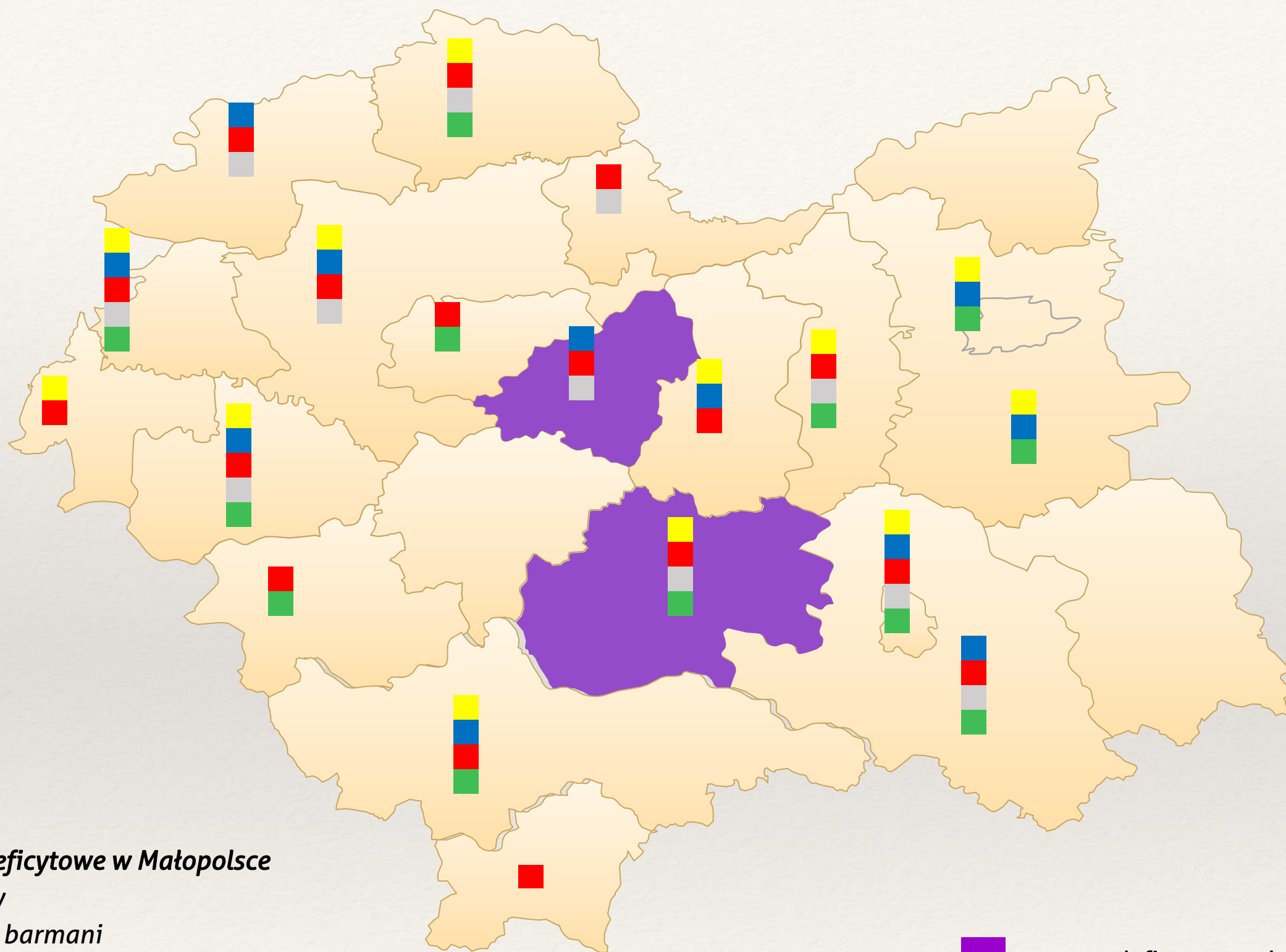
– stan na 30 września 2017



Liczba uczniów kształcących się w szkołach branżowych I stopnia i zasadniczych szkołach zawodowych – 4 066



Zawody deficytowe w branży turystyczno-gastronomicznej w Małopolsce*



Zawody deficytowe w Małopolsce

- cukiernicy
- kelnerzy i barmani
- kucharze
- masarze i przetwórcy ryb
- szefowie kuchni

- znacznym deficytem poszukujących pracy
- deficytem i równowagą poszukujących pracy

* na podstawie Barometru Zawodów 2018

Kompetencje dzisiaj i kompetencje jutra w branży turystycznej

20 najważniejszych kompetencji - 2016

1. Język angielski
2. Uczciwość
3. Orientacja na klienta
4. Troska o jakość / sumienność
5. Organizowanie pracy własnej
6. Prezencja i kultura osobista
7. Dyspozycyjność i mobilność
8. Komunikacja ustna i pisemna
9. Sprzedaż
10. Obsługa pakietu MS Office, OpenOffice lub Google Docs
11. Pasja / zainteresowanie pracą w branży
12. Etykieta biznesowa
13. Współpraca
14. Inicjatywa / innowacyjność
15. Nawiązywanie relacji
16. Marketing, PR i media społecznościowe
17. Radzenie sobie ze stresem
18. Orientacja na cele
19. Kalkulacje i rozliczenia
20. Programy informatyczne

20 najważniejszych kompetencji - 2021

1. Orientacja na klienta
2. Język angielski
3. Inicjatywa / innowacyjność
4. Komunikacja ustna i pisemna
5. Uczciwość
6. Troska o jakość / sumienność
7. Prezencja i kultura osobista
8. Dyspozycyjność i mobilność
9. Pasja / zainteresowanie pracą w branży
10. Organizowanie pracy własnej
11. Współpraca
12. Obsługa pakietu MS Office, OpenOffice lub Google Docs
13. Sprzedaż
14. Etykieta biznesowa
15. Marketing, PR i media społecznościowe
16. Radzenie sobie ze stresem
17. Nawiązywanie relacji
18. Nastawienie na rozwój
19. Porównywanie ofert /wyszukiwanie informacji
20. Programy informatyczne

Źródło: BILANS KOMPETENCJI W BRANŻY TURYSTYCZNEJ Raport z przeprowadzonych badań Centrum Ewaluacji i Analiz Polityk Publicznych oraz Interdyscyplinarne Centrum Badań i Rozwoju Organizacji Uniwersytet Jagielloński Kraków, listopad 2015

■ Kompetencje, które w perspektywie 5 lat stracą miejsce wśród 20 najważniejszych

■ Kompetencje, które w perspektywie 5 lat pojawią się wśród 20 najważniejszych

Wyzwania

Jak postępować, aby dopasować kształcenie do potrzeb pracodawców?

Co jest największym wyzwaniem dla szkół?

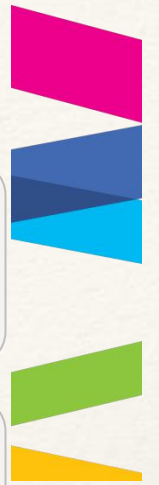
Jaka powinna być rola pracodawców w przygotowywaniu uczniów do pracy w branży turystycznej?

Jak przebiega współpraca szkół z przedsiębiorstwami, gdzie uczniowie odbywają praktyczną naukę zawodu?

Czy przedsiębiorcy są gotowi wesprzeć szkoły: oddelegować instruktorów, przyjmując ucznia na praktykę?

Jakie wyzwania stoją przed szkołą i pracodawcą w aspekcie kształcenia uczniów z zagranicy?

W jakie kompetencje wyposażać uczniów w kontekście przygotowania rekomendacji do planowanych konkursów?





Dziękuję za uwagę!

www.malopolska.pl

