



Czerwiec 2018

TRENER KADR SEKTORA TURYSTYCZNEGO



Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii

WSTiE jest stabilną i uznaną marką wśród uczelni wyższych na rynku edukacyjnym Europy. Studia licencjackie, inżynierskie i magisterskie to wysoka jakość kształcenia, która została potwierdzona licznymi nagrodami, akredytacjami i certyfikatami.

Wśród uczelni wyższych wyróżnia nas kreatywność i innowacyjność w tworzeniu atrakcyjnych perspektyw zawodowych.

Naszą misją jest gwarantowanie absolwentom kompleksowego wykształcenia w oparciu o aktualną wiedzę praktyków biznesu.



Oferta edukacyjna

- **Studia licencjackie** (turystyka i rekreacja, politologia – I stopień)
- **Studia magisterskie** (turystyka i rekreacja – II stopień)
- **Studia inżynierskie** (informatyka – I stopień)
- **Studia podyplomowe**
- **Studia MBA**
- **Kursy i szkolenia**
- **Praktyki i staże**



Synteza zawodu

Trener branży HORECA bierze aktywny udział w **konsultacji, projektowaniu, tworzeniu i przygotowaniu szkoleń** dla osób wykonujących zawody w branży HORECA. Odpowiada także za ich **organizację, realizację i ewaluację**.

Zapewnia jakość procesu szkolenia oraz **nadawanie kwalifikacji w ramach edukacji pozaformalnej i uczenia się w miejscu pracy**. Dokonuje analizy potrzeb i problemów, dopasowuje narzędzia do wymagań danej grupy.



Synteza zawodu

Trener branży HORECA **gromadzi i opracowuje bazę materiałów metodycznych, pomocy dydaktycznych** oraz innych narzędzi niezbędnych w procesie uczenia się. Uczestniczy również w **projektowaniu prezentacji multimedialnych** i innych interaktywnych form, wykorzystywanych w nauczaniu. **Dobiera odpowiednie techniki i narzędzia multimedialne** do materiału i celów kształcenia oraz ocenia ich skuteczność.

Nazwy zwyczajowe:

- coach HORECA,
- trener branży gastronomicznej,
- trener branży turystycznej,
- trener HORECA,
- doradca HORECA.



Opis pracy

Trener branży HORECA:

- przeprowadza analizę potrzeb szkoleniowych związaną z danym zawodem,
- dba o stworzenie spójnej koncepcji szkolenia z wykorzystaniem narzędzi odpowiadających specyficznym potrzebom grupy docelowej,
- stale pogłębia wiedzę z wybranej dziedziny.



Opis pracy

Celem pracy trenera branży HORECA jest przeprowadzenie szkolenia dla pracowników określonej specjalizacji **zgodnie z przyjętym programem i według ustalonych warunków.**

Działalność trenera branży HORECA ponadto polega na **tworzeniu merytorycznej zawartości multimedialnej materiałów dydaktycznych we współpracy z programistami i grafikami.**

Narzędzia multimedialne:

- quizy,
- samouczki,
- filmy instruktażowe,
- chmury wyrazów,
- multimedialne prezentacje
- animacje.



Sposoby wykonywania pracy



Praca trenera branży HORECA opiera się przede wszystkim na:

- analizie rynku edukacji dla osób dorosłych,
- analizie luk kompetencyjnych w zespołach,
- opracowywaniu szkoleń pod konkretne potrzeby (kursy „szyte na miarę”),
- współtworzeniu materiałów dydaktycznych, w tym multimedialnych dla branży.



Sposoby wykonywania pracy

Osoba zatrudniona w charakterze trenera branży HORECA podejmuje obowiązki należące zwykle do **kilku specjalistów**, takich jak chociażby:

- **specjalistów do spraw szkoleń** – analiza luk kompetencyjnych, stworzenie programu ramowego szkoleń,
- **trenera** – tworzenie materiałów merytorycznych, dobór środków i narzędzi edukacyjnych, prowadzenie szkolenia i ewaluacja uczestników,
- **dydaktyków multimedialnych** – dobór innowacyjnych form kształcenia przez całe życie dla pracowników branży HORECA – multimedia.



Zadania zawodowe

Z1 Identyfikowanie, analizowanie i diagnoza potrzeb szkoleniowych pracowników z branży HORECA.

Z2 Projektowanie rozwiązań szkoleniowych odpowiadających potrzebom danej grupy zawodowej.

Z3 Opracowanie obudowy dydaktycznej do realizacji określonego programu szkolenia dla pracowników branży HORECA.

Z4 Realizacja szkolenia zawodowego dla branży HORECA.

Z5 Ewaluacja procesu szkolenia.

Z6 Dokumentowanie procesu szkolenia zgodnie z przyjętymi procedurami i potrzebami klienta.

Z7 Analiza i ocena kompetencji na podstawie doświadczeń szkoleniowych.

Z8 Prowadzenie procesów doradczych i formułowanie rekomendacji.

Z9 Prowadzenie rozmów ze zleceniodawcą, przejrzyste komunikowanie zakresu wykonywanych usług i działań niezbędnych przy ich realizacji.



Kompetencje specyficzne trenerów branży HORECA szkolących w wybranych zawodach i na wybranych stanowiskach

Opis trenera branży HORECA zakłada, że nabędzie on kluczowe kompetencje do wykonywania zadań zawodowych niezależnie od zawodu, w którym się będzie specjalizował. Jednak specyfika branży HORECA i stanowisk w nich występujących **wymaga od trenera dużej wiedzy związanej z danym zawodem**. Aby być wiarygodnym dla osób, które szkoli musi mieć zaawansowane umiejętności z danej dziedziny. Główny bowiem nacisk w tej branży jest stawiany na **umiejętności praktyczne**.

Zawody: Na potrzeby niniejszego projektu wybrano trzy zawody, w których trener branży HORECA może dostarczać sprofilowanych szkoleń i kursów:

- trener branży HORECA dla **kucharzy**,
- trener branży HORECA dla **kelnerów**,
- trener branży HORECA dla **barmanów/baristów/sommalierów**.



Kompetencje specyficzne trenerów branży HORECA szkolących w wybranych zawodach i na wybranych stanowiskach

W zależności od obszaru szkolenia trener powinien **być czynnym profesjonalistą w zawodzie** – tylko wówczas ma możliwość zbudowania z jednej strony pewnego trenerskiego autorytetu, a z drugiej w sposób profesjonalny przygotować szkolenie dla uczestników (uwzględniając specyfikę branży, uwzględniając trendy światowe, pokazując ciekawostki i inspirując branżowo).

KUCHARZ

KELNER

BARMAN

POKOJÓWKA

RECEPJONISTA

KIEROWNIK SALI

ZAOPATRZENIOWIEC

MENADŻER HORECA

POMOC KUCHENNA

CONCIERGE

Model kompetencji trenera branży HORECA.

Specyfika branży HORECA związana m.in. z **czasem pracy, dużymi obciążeniami fizycznymi, zmieniającymi się trendami i preferencjami klientów**, a także **wzrostem konkurencyjności** powoduje, że wyzywania stojące przed osobami tworzącymi i realizującymi szkolenia w tej branży są duże.

Kompetencje trenerskie można określić jako **sumę doświadczeń, zdolności, umiejętności, sposobów zachowania i wiedzy** korelujących z odpowiednimi **cechami osobowości**. Są one ściśle powiązane z **praktyką i rozwojem zawodowym**.



Model kompetencji trenera branży HORECA.

Trener branży HORECA powinien:

- **znać specyfikę branży i stale monitorować** sektor hotelarsko-gastronomiczny,
- **identyfikować specyficzną dynamikę dla danego stanowiska,**
- **analizować trendy** w celu przedstawienia oferty i narzędzi edukacyjnych,
- **rozumieć kompetencje branżowe,** aby określać kompetencje i potrzebę ich kształcenia,
- **zmotywować i nadać kierunek** rozwoju danej osoby w HORECA.



Profil kompetencyjny trenera branży HORECA.



Model kompetencji trenera branży HORECA.

Do zadań trenera będzie należało także kształtowanie w klientach takich cech osobistych, które są istotne dla tej branży. Można do nich zaliczyć m.in.:

- elastyczność,
- kreatywność,
- innowacyjność,
- dyspozycyjność,
- przedsiębiorczość.



Profil kompetencyjny trenera branży HORECA.

TRENER SPECJALISTA BRANŻY HORECA * wyróżnione w ramach projektu specjalizacje dla trenera branży HORECA			
specjalizacja	trener zawodów kucharских	trener zawodów barmańskich	trener kelnerów
zakres zadań	szkoli pomoce kuchenne, kucharzy szefów kuchni	szkoli barmanów, baristów, sommalierów	szkoli kelnerów



Profil kompetencyjny trenera branży HORECA.

Trener w zależności od stopnia rozwoju osobistego i poziomu wiedzy oraz doświadczenia powinien być przygotowany do:

1. samodzielnego projektowania i prowadzenia szkolenia adresowanego do wybranej grupy zawodowej;
2. tworzenia autorskich metod według wybranej specjalizacji tematycznej;
3. wykorzystywania potencjału grupy w tworzeniu nowych ścieżek edukacyjnych;
4. współpracy z organizacjami branżowymi i pracodawcami w wypracowywaniu rozwiązań edukacyjnych dopasowanych do grupy docelowej.



Zawód kucharz

Osoby chcące szkolić kucharzy powinny posiadać jako podstawę formalną następujące wykształcenie i doświadczenie zawodowe:

- minimum wykształcenie gastronomiczne średnie,
- preferowany egzamin mistrzowski w zawodzie kucharz,
- ciągłe podnoszenie praktycznej wiedzy i umiejętności HORECA (czynna praca zawodowa w kuchni, udział w targach branżowych HORECA, udział w konkursach branży HORECA, ciągłe podnoszenie praktycznej wiedzy i umiejętności trenerskich (kursy kompetencyjne w tym np. szkolenia dotyczące innowacyjnych metod i narzędzi w dydaktyce, blended learning)).



Zawód kucharz

GRUPA SZKOLONA	DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE KUCHARZA TRENERA
AMATORZY – HOBBYŚCI	• doświadczenie zawodowe w branży HORECA min. 4 lata, • doświadczenie kucharskie min. 3 lata, • doświadczenie kucharskie w restauracjach, domach weselnych, hotelowych restauracjach – różnych ośrodkach gastronomicznych.
KUCHARZE POCZĄTKUJĄCY	• doświadczenie kucharskie min. 5 lat w branży HORECA, • doświadczenie pracy w międzynarodowych zespołach, • doświadczenie kucharskie w restauracjach, domach weselnych, hotelowych restauracjach – różnych ośrodkach gastronomicznych, • osiągnięcia w krajowych konkursach branżowych.
KUCHARZE ZAAWANSOWANI /PROFESJONALIŚCI	• doświadczenie kucharskie min. 8 lat w branży HORECA, • doświadczenie na stanowiskach kierowniczych w kuchni (zastępca szefa kuchni, szef kuchni) – min. 2 lata, • doświadczenie w pracy w międzynarodowym zespole, • preferowane doświadczenie kierowania międzynarodowym zespołem kucharskim, • doświadczenie kucharskie w restauracjach, hotelowych restauracjach – prestiżowych miejscach turystyczno-gastronomicznych, • udział w targach i eventach międzynarodowych branżowych, • osiągnięcia w konkursach krajowych i międzynarodowych HORECA.

Zawód barman

GRUPA SZKOLONA	DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE BARMANA TRENERA
AMATORZY – HOBBYŚCI	• doświadczenie zawodowe w branży HORECA min. 2 lata, • doświadczenie barmańskie min. 1 rok.
BARMANI POCZĄTKUJĄCY	• doświadczenie w branży HORECA min. 3 lata, • doświadczenie na stanowisku barmana/sommaliera/baristy nie mniej niż 2 lata, • doświadczenie w pracy w międzynarodowych zespołach, • doświadczenie w różnych miejscach: bary restauracyjne, bary hotelowe, mniejsze lokale gastronomiczne, obsługa imprez i eventów, • udział w branżowych konkursach krajowych.
BARMANI ZAAWANSOWANI /PROFESJONALIŚCI	• doświadczenie w branży HORECA min. 4 lat, • doświadczenie na stanowiskach kierowniczych w branży HORECA np. kierownik Sali, menadżer HORECA – min. 1 rok, • doświadczenie na stanowisku barmana/sommaliera/baristy nie mniej niż 3 lata, • doświadczenie w różnych miejscach: bary restauracyjne, bary hotelowe, mniejsze lokale gastronomiczne, obsługa dużych imprez i eventów, • doświadczenie w pracy w międzynarodowym zespole, • udział w branżowych targach międzynarodowych, • osiągnięcia w branżowych konkursach krajowych i międzynarodowych.

Zawód kelner

GRUPA SZKOLONA	DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE KELNERA TRENERA
KELNERZY POCZĄTKUJĄCY	• doświadczenie w branży HORECA min. 2 lata, • doświadczenie na stanowisku kelnera nie mniej niż 1 lata, • doświadczenie w pracy w międzynarodowych zespołach, • doświadczenie w różnych miejscach: restauracje, restauracje hotelowe, mniejsze lokale gastronomiczne, obsługa imprez i eventów, • udział w branżowych konkursach krajowych.
KELNERZY ZAAWANSOWANI /PROFESJONALIŚCI	• doświadczenie w branży HORECA min. 4 lat, • doświadczenie w sommalierstwie min. 1 rok, • doświadczenie na stanowiskach kierowniczych w branży HORECA np. kierownik Sali, menadżer HORECA – min. 1 rok, • doświadczenie na stanowisku kelnera nie mniej niż 3 lata, w tym doświadczenie aranżacji bufetów i obsługi dużych wydarzeń (eventów), • doświadczenie w różnych miejscach: restauracje, restauracje hotelowe, mniejsze lokale gastronomiczne, obsługa imprez i eventów, • doświadczenie w pracy w międzynarodowym zespole, • udział w branżowych targach międzynarodowych, • osiągnięcia w branżowych konkursach krajowych i międzynarodowych.



Dziękuję za uwagę!

dr Marek Nocoń

Ekspert,

Wyższa Szkoła Turystyki i Ekologii w Suchej Beskidzkiej

Lider Projektu