**Стажировка по профессиям**

**гостиничного и ресторанного бизнеса,**

**запрошенная Институтом развития образования Ярославской области (Россия)**

**с 18.09.2011 по 24.09.2011**

**Участники:**

**работники учреждений профессионального образования в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса Ярославской области**

**Цель:**

**познакомиться с дуальной образовательной системой Германии (на примере земли Гессен)**

**с целью дальнейшего применения опыта и содержательной части в профессиональной деятельности в Ярославской области.**

**Значение и актуальность данного проекта основываются на стремлении Ярославской области развивать туристический кластер региона, а также в связи с проведением игр Чемпионата Мира по футболу в 2018 в г. Ярославле.**

**Организация:**

**Г-н Александров, бюро по кооперации Гессен - Ярославская область**

**компания m.h.government&business-network GmbH (**[**www.mh-business.eu**](http://www.mh-business.eu)**)   
c/o Rechtsanwälte Kullmann und Rück  
Райнштрассе 36, 65185 Висбаден**

**Центральное лицо для контактов:**

**Г-н Мартин Херкштретер (Тел. 06103-8707660 или 0171-3317139;** [**martin.herkstroeter@rakur.de**](mailto:martin.herkstroeter@rakur.de)**)**

\*\*\*\*

**Со-организация**

**DEHOGA Гессен – Kreisverband Bergstraße & Tourismusmarketing GmbH, Kreis Bergstraße**

**Г-жа Кристине Фридрих (Тел. 06251-580223, Факс 06251-580232,** [**info@hoga-bergstrasse.de**](mailto:info@hoga-bergstrasse.de)**)**

**Переводчики:**

**Г-н Николай Румянцев, Г-н Сергей Александров**

(При проведении программы необходимо учитывать временные затраты на осуществление пошагового устного перевода)

**Группа гостиничный бизнес: 9 человек; Группа ресторанный бизнес: 13 человек**

**Переводчики: 2 человека; Представители государственных органов: 1 человек**

**25 одноместных номеров с полупансионом (напитки оплачиваются отдельно)**

Российские партнерами были сформулированы следующие пожелания в отношении

содержательной части практической стажировки

Группа гостиничный бизнес:

- организация работы службы приема и размещения гостей (технология обслуживания, использование информационных и телекоммуникационных технологий и т.д.);

- различия в гостиницах различных категорий (германская классификация гостиниц и присвоение звезд гостинице);

- виды услуг в гостиницах;

- организация обслуживания в номерах (room-service);

- обслуживание VIP-гостей;

- менеджмент гостиниц;

- организационная структура гостиницы;

- обучение и повышение квалификации персонала;

- возрастная структура в сфере гостиничного бизнеса;

- порядок организации работ, рабочее время в гостиничном хозяйстве;

- должностные обязанности и требования к сотрудниками;

- юридические аспекты регистрации и условия создания гостиницы;

- организация группового туризма / семейного туризма / туризма выходного дня / делового туризма;

- особые виды услуг гостиницы (транспортное обслуживание / бизнес-цент и т.п.);

- ценообразование в гостиничном бизнесе (какие затраты при этом учитываются);

- учебный план учреждения профессионального образования в сфере гостиничного бизнеса (теория / практика / длительность обучения и т.п.);

- прохождение практики в гостиничном бизнесе;

Группа ресторанный бизнес:

- современные техники при приготовлении блюд

- современные подходы к сервировке стола (буфет для завтрака, обслуживание и сервировка и т.п.);

- блюда национальной кухни / специальные блюда;

- учебный план учреждения профессионального образования (см. выше);

- прохождение практики (см. выше)

Для обеих групп важным является:

- каким образом выглядит содержание и проведение промежуточных и заключительных экзаменов;

- совместная работа между образовательным учреждением и предприятием для прохождения практики;

- содействие при трудоустройстве после прохождения обучения.

**Планируемые этапы программы (возможны изменения):**

# **Воскресение, 18.09.2011**

\* 7 человек - вылет 18.09.  в 11.20 из аэропорта Шереметьево, переезд в 4\*-гостиницу-ресторан „Kreidacher Höhe“ (адрес: Kreidacher Höhe 1, 69483 Wald-Michelbach, [www.kreidacher-hoehe.de](http://www.kreidacher-hoehe.de)). Заселение в гостиницу. Обед. Свободное время. \* 20.00 часов вечерний ужин в деревенском стиле в гостинице (напитки оплачиваются отдельно)

\* 18 человек - вылет 18.09. в 21.25 из аэропорта Шереметьево, переезд в 4\*-гостиницу-ресторан „Kreidacher Höhe“ (адрес: Kreidacher Höhe 1, 69483 Wald-Michelbach, [www.kreidacher-hoehe.de](http://www.kreidacher-hoehe.de)). Заселение в гостиницу. (В ресторане гостиницы будут предложены легкие закуски и напитки).

# **Понедельник, 19.09.2011**

\* 8.00 часов Завтрак в гостинице

\* 10.00 – 11.00 часов Группа ресторанный бизнес:

встреча в зале гостиницы и осмотр гостиницы в сопровождении директора гостиницы г-на Карла Метца

\* 10.00 – 11.00 часов Группа гостиничный бизнес:

в конференц-зале: представление программы развития г-ном Себастианом Шредером

\* 11.00 – 12.00 часов Группа гостиничный бизнес:

встреча в зале гостиницы и осмотр гостиницы в сопровождении директора гостиницы г-на Карла Метца

\* 11.00 – 12.00 часов Группа ресторанный бизнес:

в конференц-зале: представление программы развития г-ном Себастианом Шредером

\* 12.15 часов совместный обед в гостинице (напитки оплачиваются отдельно)

\* 14.00 – 17.00 часов совместная программа в конференц-зале для обеих групп

- дискуссия о системе профессионального образования с г-жей Кристиной Херкштретер, 3 год обучения по профессии гостиничного бизнеса

- дальнейшие презентации и доклады по заданным темам

\* 19.00 часов ужин в гостинице (напитки оплачиваются отдельно)

\* индивидуальная вечерняя программа

# **Вторник, 20.09.2011**

\* 8.00 часов Завтрак в гостинице

\* 10.00 часов: отъезд в учреждение профессионального образования

\* 11.00 - 17.00 часов: Школа Хайнрих-Метцендорф (Вильхельмштр. 93, 64625 Бенсхайм, [www.metzendorfschule.de](http://www.metzendorfschule.de))

* Приветствие делегации директором учреждения профессионального образования г-на Вольфганга Фройденбергера и руководителя отдела Сабины Белер
* представление информации о дуальной системе профессионального образования
* Обзор учреждения (ок. 30-45 минут)
* посещение двух занятий высшей профессиональной школы гостиничного и ресторанного бизнеса в кухне (по 45 минут)
* обсуждение вопросов и дискуссия с преподавательским составом
* совместный обед с возможностью общения

\* по завершению: отъезд автобусом к месту демонстрация организации пробы вин Бергштрассе

\* по завершению отъезд к гостинице „Kreidacher Höhe“

\* 19.00 часов ужин в гостинице (напитки оплачиваются отдельно)

\* индивидуальная вечерняя программа

# **Среда, 21.09.2011**

\* 8.00 часов Завтрак в гостинице

\* 10.00 часов: совместная программа для обеих групп в конференц-зале

г-н Юлиус Вагнер, Главный генеральный директор зарегистрированного союза DEHOGA Гессен

презентации и доклады по заданным темам

\* 12.15 часов совместный обед в гостинице (напитки оплачиваются отдельно)

\* 14.00 – 17.00 часов совместная программа для обеих групп в конференц-зале

г-н Торстен Хайнцманн, отдел образования и повышения квалификации Торгово-промышленной палаты г. Дармштадт, руководитель команды по образованию

1. Дуальная система образования и задачи вовлеченных сторон

2. Роль ТПП при консультировании по вопросам образования

3. Составление промежуточных и окончательных экзаменов

прочие темы

\* 17.00 – 18.00 часов: знакомство с существующими возможностями развлечений гостей гостиницы

\* 19.00 часов ужин в гостинице (напитки оплачиваются отдельно)

\* индивидуальная вечерняя программа

# **Четверг, 22.09.2011**

\* 8.00 часов Завтрак в гостинице

\* 10.00 часов: отъезд во Франкфурт-на-Майне

\* 11.30 часов -15.00 часов: посещение 5\*-гостиницы „Хессишер Хоф“ (адрес: Friedrich-Ebert-Anlage 40, 60325 Франкфурт, [www.hessischer-hof.de](http://www.hessischer-hof.de))

* Приветствие делегации генеральным директором г-ном Эдуардом М. Зингером
* Посещение гостиницы и «взгляд за кулисы по работе 5\*-гостиницы»
* прибл. 12.30 часов: обед легкими закусками в гостинице „ Хессишер Хоф “ (напитки оплачиваются отдельно)

\* 15.00 – 17.00 часов экскурсия по Франкфурту с русскоговорящим гидом на автобусе

* банковский район, Заксенхаузен, Рёмер, Паулькирхе, прибл. 20 минут прогулка до Рёмерберг

\* 17.00 часов отъезд в Оденвальд, местечко Мёрленбах

\* 18.45 -20.30/21.00 часов - посещение гостиницы и ресторана „Am Steinböhl“ (адрес: Klein-Breitenbach 57, 69509 Mörlenbach, [www.haxenwirt.com](http://www.haxenwirt.com))

* знакомство с технологией приготовления местных блюд: рулька, кислая капуста, местный хлеб и др.

\* 20.30/21.00 часов отъезд в гостиницу „Kreidacher Höhe“

# **Пятница, 23.09.2011**

\* 8.00 часов Завтрак в гостинице

\* 10.30 часов: совместная программа для обеих групп в конференц-зале

* обмен опытом и заключительная дискуссия

\* 12.30 часов отъезд в Гразелленбах

\* 13.00 – 17.00 часов посещение гостиницы Грассбахталь и Кафе Нибелунги

(адрес: Hammelbacher Straße 16, 64689 Grasellenbach, <http://www.hotel-gassbachtal.de>)

* знакомство с технологиями приготовления блюд местной кухни и специальных видов напитков (дополнительные напитки оплачиваются отдельно)
* курс кондитерской кухни в кафе Нибелунгов
* приготовление местного кофе и местных кондитерских блюд

\* 17.15 часов: отъезд в гостиницу „Kreidacher Höhe“

\* 19.00 часов: вечерний ужин в гостинице (напитки оплачиваются отдельно)

\* индивидуальная вечерняя программа

# **Суббота, 24.09.2011**

\* 9.00 часов: Завтрак в гостинице

\* 11.00 часов: отъезд в аэропорт Франкфурта. Сдача багажа в аэропорт на хранение. Возвращение во Франкфурт. Свободное время.

\* 19.00 сбор группы. Возвращение в аэропорт. Регистрация на рейс.

\* 23.50 часов: вылет в Москву