

Казалось бы, у нашего народа радушие в крови, мы прекрасно можем встретить гостей, вкусно накормить и обеспечить им приятный отдых. Но, оказывается, не все так просто. Искусству принимать гостей (заметьте: не туристов, как мы чаще всего говорим, а именно гостей), уметь правильно их разместить, организовать отдых необходимо учиться. Существуют определенные международные стандарты, к которым стремятся лучшие отели и рестораны мира. Индустрию ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса крымчанам еще предстоит осваивать. И начинать надо с азов.

зовательного института Ассоциации отелей. Владелец сертификата имеет реальную возможность работать в любой стране мира без подтверждения квалификации.

Опытом работы Учебного центра гостеприимства поделилась преподаватель Т. Черкашина. Она провела несколько занятий.

Практическая часть семинара была организована Симферопольским высшим

ГОСТЕПРИИМСТВУ НУЖНО УЧИТЬСЯ

Вот почему недавно на базе Симферопольского высшего профессионального училища ресторанного сервиса и туризма, которое является экспериментальным в области профессионального образования Академии педагогических наук Украины, а также представителем Украины в Европейской ассоциации школ гостиничного и туристического профиля, был проведен республиканский семинар на тему «Школа гостеприимства. Организация питания в гостиничных комплексах». На него были приглашены директора туристических комплексов и гостиниц, турагенты, работники ресторанов, частные предприниматели. Организатором семинара выступило Министерство курортов и туризма АРК при поддержке Министерства образования и науки автономии. В его работе приняла участие первый заместитель министра курортов и туризма М. Слесарева. Вела семинар директор училища М. Пальчук.

Здесь были представлены обучающие программы образовательного института Ассоциации отелей США. С ними собравшихся ознакомила коммерческий директор Учебного центра гостеприимства (г. Севастополь) Е. Самохвалова.

— Впереди летний сезон, — сказала Елена Мартиевна. — Завершается ремонт помещений, осваиваются новые туристические маршруты. Однако не стоит забывать, что от того, как вы сумеете встретить гостей, угостить их, зависит, захотят ли они к нам вернуться и порекомендуют ли ваше заведение своим дру-



зьям. Поэтому создание базы для подготовки и повышения квалификации персонала ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса является острой необходимостью в Крыму и по всей Украине.

Учебный центр гостеприимства работает по программам образовательного института Ассоциации отелей Америки. Обучение ведется по пяти программам: «Гостеприимство сегодня», «Управление системой организации ресторанного бизнеса», «Международный менеджмент по подготовке кадров в индустрии гостеприимства», «Гостеприимство и маркетинг туризма», «Менеджмент операций Front Office (прием и размещение гостей)».

— Создавая наш центр, — подчеркнула Е. Самохвалова, — мы поставили перед собой цель получить образовательную програм-

му самого высокого уровня. Поэтому обратились в это старейшее и престижнейшее учебное заведение индустрии гостеприимства. В 2006 году на международной выставке в Чикаго мы в числе первых на постсоветском пространстве получили золотую лицензию института Ассоциации отелей США.

Американцы, продолжает Е. Самохвалова, обратились к нам с пониманием, предоставив различные льготы. Например, обучение у нас стоит в 30 раз дешевле, чем в Швейцарии и других странах.

После окончания курса и итогового тестирования каждый слушатель заполняет информационный бланк, который отправляется в США. В последующем редакционная комиссия получает профессиональный международный именной сертификат обра-

профессиональным училищем ресторанного сервиса и туризма. Преподаватели и мастера производственного обучения показали, что такое блюда высокой кухни и организация «шведского стола». Были раскрыты преимущества того или иного вида организации питания, предложено вниманию новое оборудование для приготовления пищи. Например, итальянские мармиты (кастрюли разной формы) со встроенными в них горелками для подогрева пищи, использующиеся в «шведском столе».

Семинар, по мнению его участников, положил начало большой работе по освоению «индустрии туризма и гостеприимства» в Крыму.

И. ГЕРАСИМЕНКО.

На снимке: так выглядит «шведский стол» с мармитами.

Фото автора.