

***«Состояние социально-
экономических
потребностей
гостиничного и
ресторанного сектора в
Свердловской области»***

4 ключевых вопроса

- 1. Каковы ключевые профессии и почему они являются приоритетными с точки зрения обновления учебных программ ?**
- 2. Каковы образовательные потребности, какие компетенции нужно развить, какие знания и умения нужно давать при подготовке данных специалистов?**
- 3. Какие учебные специальности существуют в вузах, колледжах, лицеях по подготовке по приоритетным профессиям?**
- 4. Каковы факторы улучшения существующей подготовки, какие новые учебные специальности нужно создать ?**

Использованные методики

- Интервью квалифицированных специалистов административных органов
- Интервью группы профессионалов отельного и ресторанного бизнеса
- Анкетирование руководителей отельных структур и менеджеров среднего звена
- Документальное исследование «Динамика развития туристского сектора Екатеринбурга и Свердловской области»

Интервью квалифицированных специалистов административных органов

- 1. Брыляков Константин Геннадьевич -**
заместитель министра по физической культуре,
спорту и туризму Свердловской области.
- 2. Гарипова Светлана Анатольевна -**
председатель комитета по внешним связям
администрации Екатеринбурга.
- 3. Контеев Виктор Владимирович –**
заместитель Главы города Екатеринбурга.
- 4. Ноженко Дмитрий Юрьевич –**
заместитель министра торговли, питания и услуг
Свердловской области.

Интервью специалистов отельного бизнеса

Проведено 10 интервью

Руководители (HD):

Дербина Людмила Николаевна	управляющий	«Урал отель»
Павленко Марина Анатольевна	управляющий	«Исеть»
<i>Canatan Neyran</i>	Генеральный управляющий	<i>Yekaterinburg Novotel Centre</i>
Лидия Вишневска	Генеральный управляющий	<i>Park Inn Екатеринбург</i>
Гришина Тамара Геннадьевна	управляющий	«Вознесенский»
Зорина Татьяна	управляющий	«Сенатор»

Менеджеры среднего звена (НС):

Нарожная Ольга Валерьевна	Директор номерного фонда	«Анжело»
Блехарская Ольга	Руководитель отдела персонала	<i>Yekaterinburg Novotel Centre</i>
Гарбуз Ольга	Менеджер службы приема и размещения	«Исеть»
Кремешкова Юлия Валерьевна	Менеджер службы приема и размещения	«Вознесенский»

Интервью специалистов ресторанного бизнеса

Проведено 10 интервью

Руководители (RD):

Кандауров Михаил Юрьевич	Директор	« <i>Old Irish Dublin Pub</i> »
Ташкинов Игорь Михайлович	Генеральный директор	Ресторанная группа «РГТ»
Воробьева Зоя Борисовна	Управляющий	«Эдельвейс»
Ташкинова Елена Николаевна	Управляющий	«Жюль Верн»
Горюнов Михаил Петрович	Директор	«Демидовъ»

Менеджеры среднего звена (RC):

Пантелеева Елена Сергеевна	Менеджер зала	« <i>Old Irish Dublin Pub</i> »
Горюнова Оксана Валентиновна	Исполнительный директор	«Демидовъ»
Алексеева Наталья	Менеджер ресторана	«Эдельвейс»
Боровинская Марина	Менеджер ресторана	«Сакура»
Николаева Злата Михайловна	Менеджер ресторана	«Магеллан»

**В анкетировании состояния
потребностей в персонале
гостиничного и ресторанного
сектора Екатеринбурга приняли
участие руководители и
менеджеры среднего звена 35
предприятий, было собрано 100
анкет.**

Отели:

«Гранд Авеню»

«Исеть»

«Премьер-отель»

«Сити-отель»

*«Отель Екатеринбург-
Центральный»*

«Урал Отель»

«Екатерининская»

«Атлантик»

«Московская горка»





«Отель «Онегин»

«Октябрьская»

*«Парк Инн
Екатеринбург»*

«Ramada

Екатеринбург»

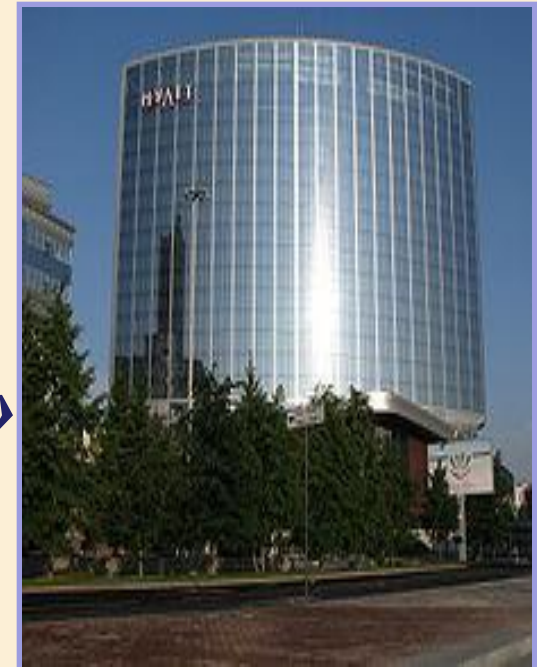
«Уральский двор»

«Золотой лев»

«Сенатор»

«Green Park Hotel»

*«Hyatt Regency
Ekaterinburg»*



Рестораны:

«Бордо»

«Екатерининский»

«Атлантик»

«Исеть»

«Премьер»

«Сити-отель»

«Портофино»

«Савой»

Ресторанный комплекс

*«Гранд Авеню-
Отель»*





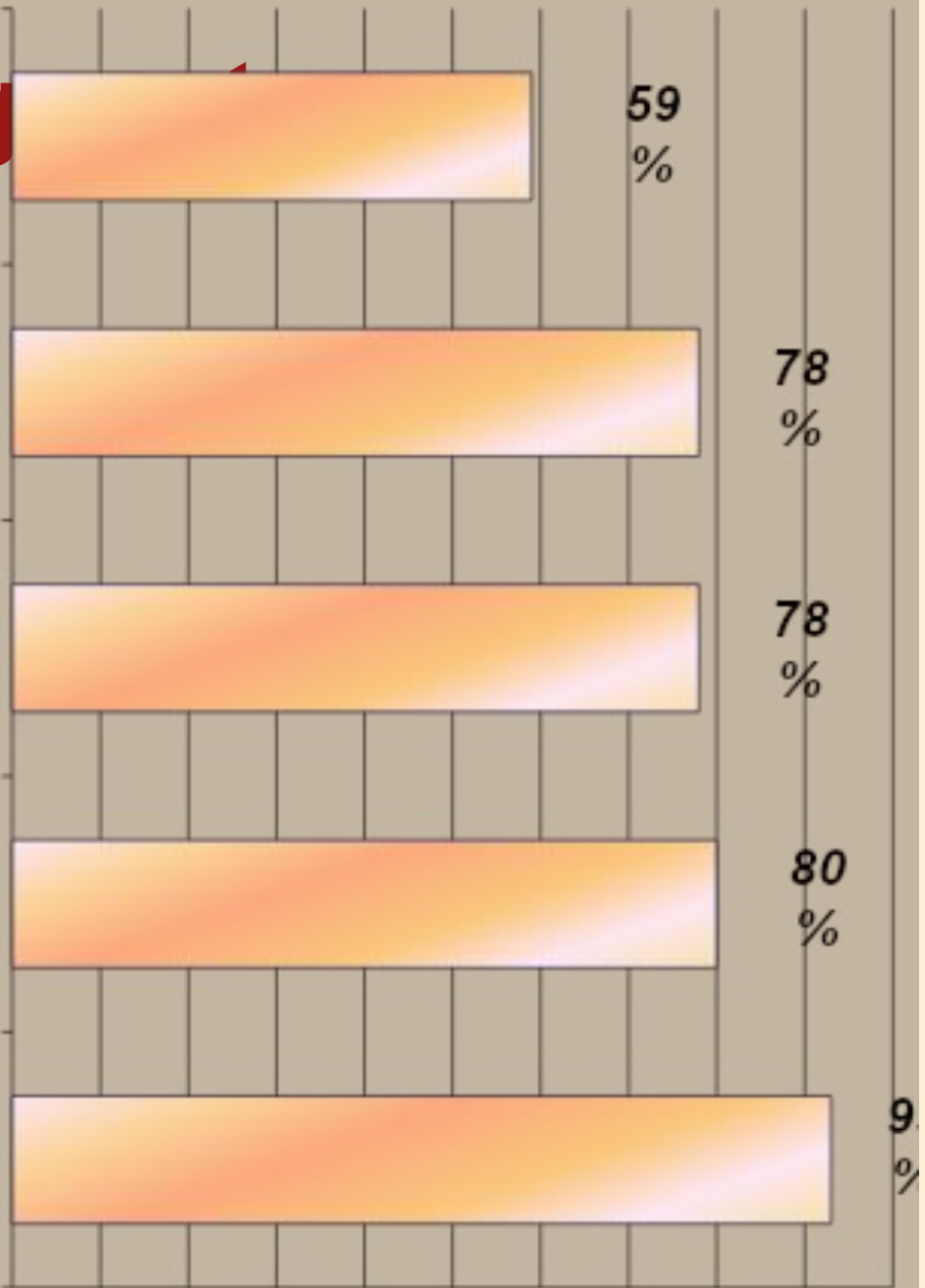
«Мезон»
«Хитровка»
«Медвежья
Падь»
«Жюль Верн»
«Эдельвейс»
«Уральский двор»
«Place»
«Mary's Kitchen»

Ключевые профессии,
которые являются
приоритетными с точки
зрения обновления
образовательных программ

Отельный бизнес

Dirig

vernante



ant d'hôtel

onsable du service d'hébergement

onsable RH

f des ventes

iste de marketing

39%

de chambre

46%

es ventes de chambres

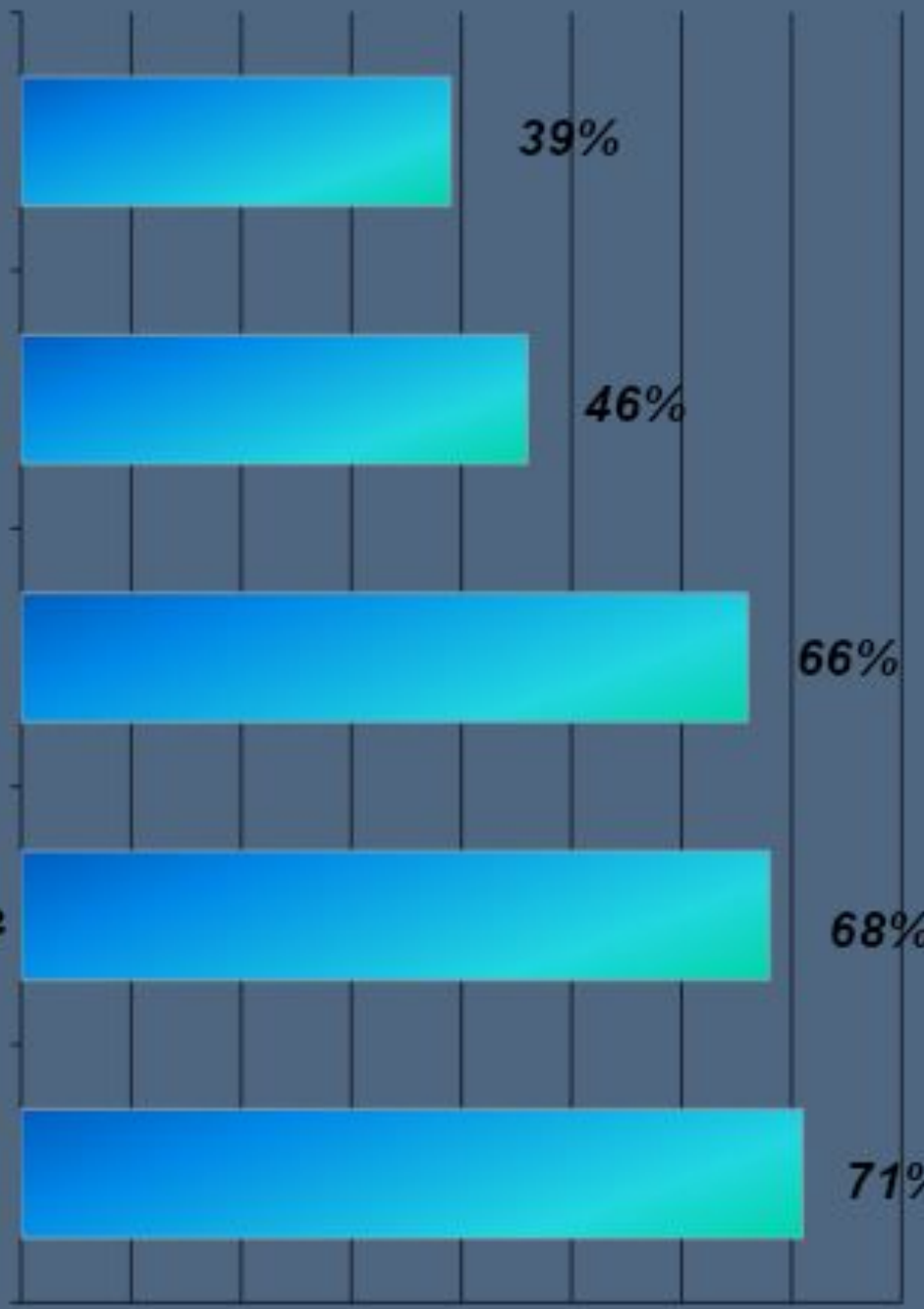
66%

u service reception / réceptionniste

68%

able Formation du personnel

71%



Ключевые профессии,
которые являются
приоритетными с точки
зрения обновления
образовательных программ

**Ресторанный
бизнес**

Directeurs

Directeur de production

22%

Direction artistique

61%

Directeur du restaurant

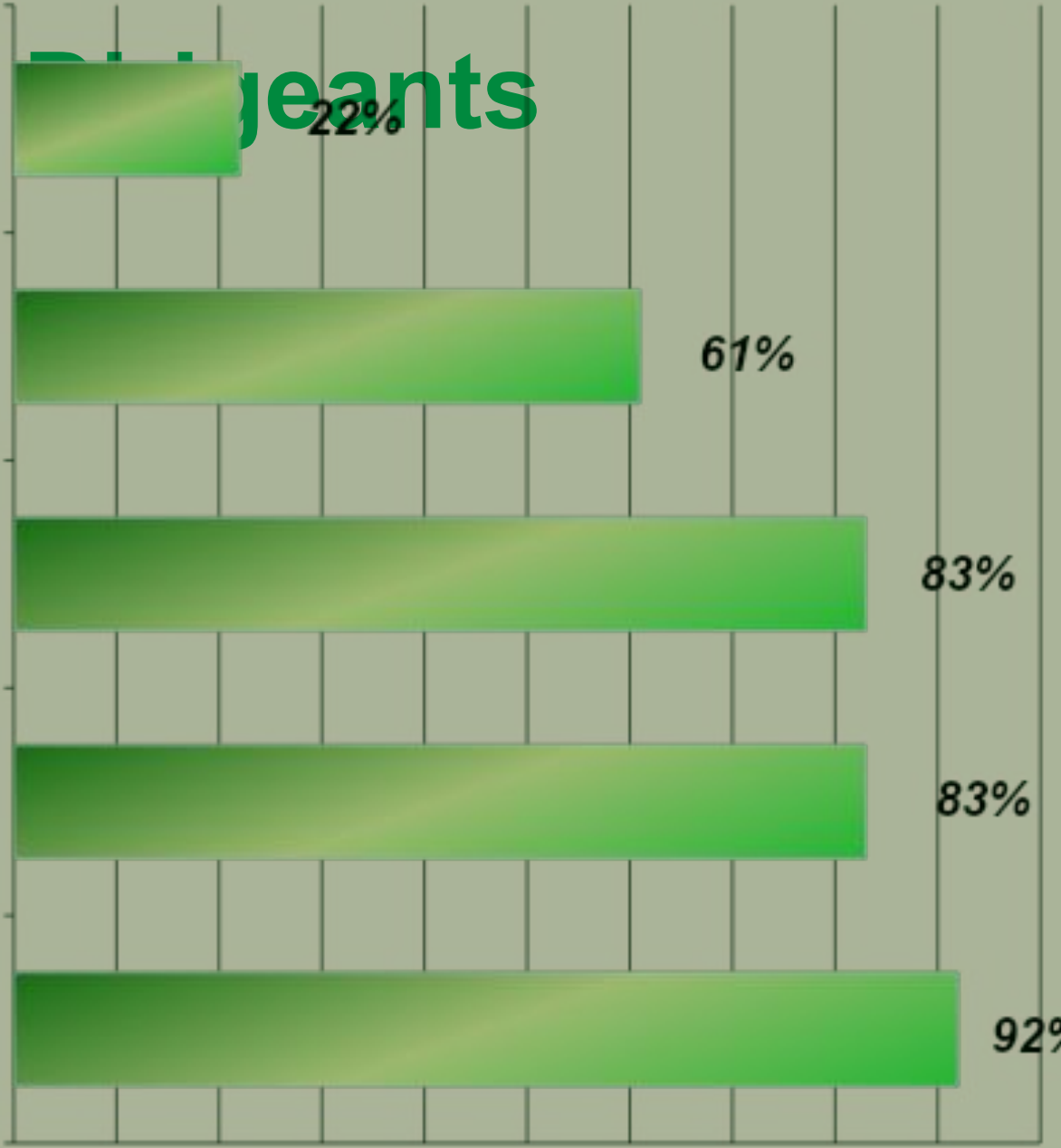
83%

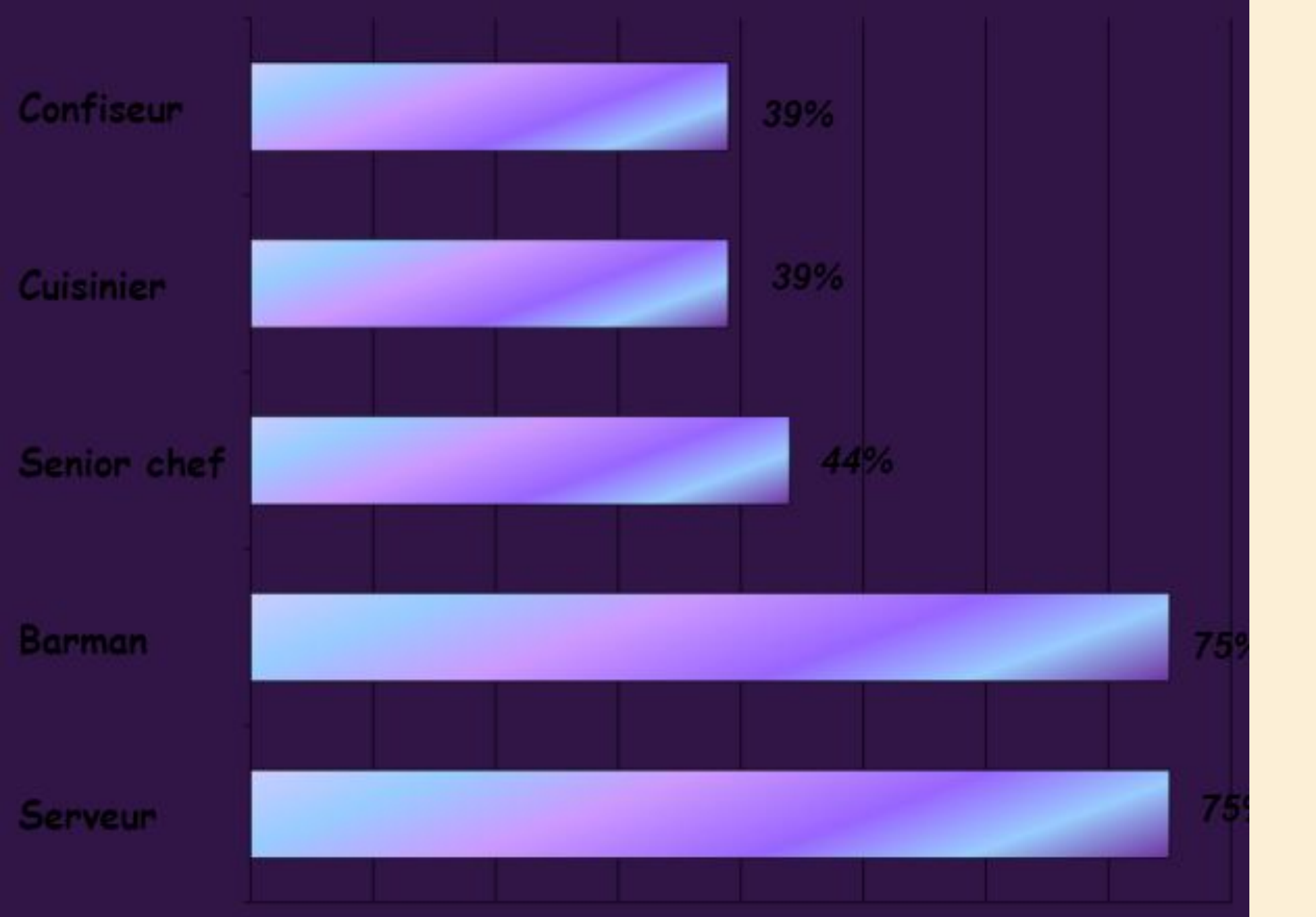
Chef cuisinier

83%

Manager du restaurant

92%





Список учебных специальностей

НАЧАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное заведение	Знакомы с подготовкой	Специальности	Комментарии
Техникум индустрии питания и услуг "Кулинар"	40 %	«Повар, кондитер» «Официант, бармен» «Пекарь, пекарь мастер»	Качественная теоретическая подготовка, но требуется обновление программ в соответствии с современными требованиями к качеству сервиса

Список учебных специальностей

СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное заведение	Знакомы с подготовкой	Специальности	Комментарии
Екатеринбургский торгово-экономический техникум	17%	«Гостиничный сервис» «Организация обслуживания в общественном питании» «Технология продукции общественного питания»	Подготовка одна из самых качественных среди учебных заведений, но требуется обновление программы обучения в соответствии с современными требованиями к качеству сервиса

Список учебных специальностей

ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное заведение	Знакомы с подготовкой	Специальности	Комментарии
Уральский государственный университет	42%	«Социально - культурный сервис и туризм»	Самый высокий уровень подготовки на текущий момент. Необходимо усилить практическую часть, блок менеджмента, маркетинга, психолого-педагогический блок и тренинговый, в том числе обучение навыкам продаж

Новые учебные специальности

1. Руководитель службы маркетинга и продаж
2. Руководитель службы приема

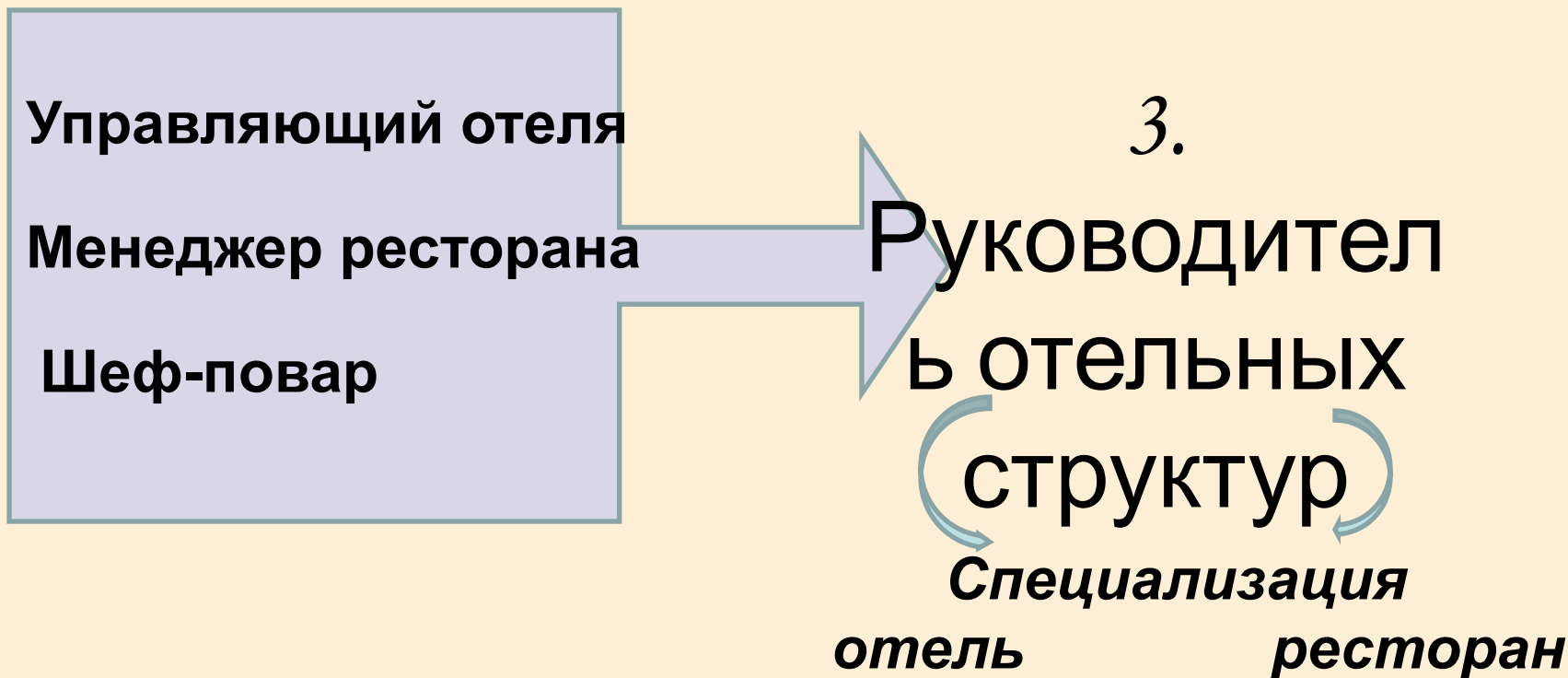


ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

БАКАЛАВРИАТ

Новые учебные специальности

Функционал



↑
ВЫСШЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
МАГИСТР

Новые учебные специальности

4. Специалист отдела продаж

5. Специалист
отельной
службы

Администратор ресепшн

Портье, консьерж

Горничная

6. Специалист
ресторанной
службы

Официант

Бармен, бариста

Хостесс

↑

**СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ**

Специальности, требующие обновления

7. Повар, кондитер



**НАЧАЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ**

Спасибо за внимание!