**Стажировка по профессиям**

**гостиничного и ресторанного бизнеса**

**18-25 сентября 2011 года, Гессен, Германия**

**Основные результаты**

**19.09.2011 (первый день стажировки)**

 Участниками группы была отмечена интересная презентация туристического сектора земли Гессен.

 Большинством участников группы была отмечена роль господина Метца (владелец и управляющий гостиницы, где проживала группа) в кратком, доступном изложении в представлении дуальной системы на примере гостиничного бизнеса, удачно выстроенное ознакомление с основными отделами и процессами гостиничного бизнеса; отмечена его роль как менеджера семейного предприятия с удачным подбором кадров, выполняющих высокопрофессионально свой круг задач, а также его человеческая манера общения и открытость.

 Данные суждения были поддержаны абсолютным большинством участников группы. В приложении к российской действительности отмечается небольшое (минимальное) количество управляющего персонала и нестандартный подход к решению задач (в том числе по приему кадров на работу – «испытательный срок» - три недели).

 Отдельно участниками отмечены высочайший уровень доброжелательности, открытости всего персонала гостиницы; отсутствие прикрытых «углов» и желания поделиться любой возможной информацией. Это вызвало неподдельный интерес участников группы в более глубоком изучении образовательного процесса по работе с обучающимися на кухне.

 В качестве основного отличия с профессиональным образованием в РФ выделена серьезнейшая роль Торгово-промышленной палаты в Германии на всех уровнях образовательного процесса: контроль образовательного процесса, надзорная функция, руководящая роль в проведении промежуточных и окончательных экзаменов, а также сведение интересов в единую целую систему.

 Российские участники делегации отмечают сложившуюся, устоявшуюся десятилетиями дуальную систему образования, а также значительный накопленный опыт в этой сфере. Желание перенести немецкий менталитет и опыт, адаптировать его в российской действительности. Отмечена ориентированность всей системы на будущее развитие, а также высокое значение, придаваемое самоидентификации участников образовательного процесса с местными реалиями, а также значительную роль краеведения в этом процессе.

 **20.09.2011 (второй день)**

 Участниками группы была особо отмечена профессиональная школа имени Г. Метцендорфа. Особо отмечены открытость, доброжелательность, позитивность, дружелюбность принимающей стороны в лице руководящего состава и пед. состава.

 Также отмечено свободное, раскрепощенное поведение учащихся вне зависимости присутствуют ли на практическом занятии посторонние или нет (в данном случае присутствие российской делегации). Ход работы, технологические процессы не прерывались, не выставлялись «лучшие стороны» учащихся. Все шло в обычном режиме. Отмечены профессиональные действия учащихся.

 Особо отмечено лаконичное оформление кабинетов и современное техническое оснащение производственных циклов (ресторан, кухня ресторана, пекарня, кухня по типу домашней обстановки), их приближенность к реальной жизни, а также чистота и порядок рабочих помещений и момент самообслуживания – после занятия учащиеся сами приводили учебный класс в порядок.

 В качестве финальной работы (отчета) нашей группе был продемонстрирован обед в ресторане. Здесь была отмечена активность, заинтересованность студентов, доброжелательная атмосфера, четкое распределение ролей, четкое исполнение своей функции (задачи), взаимоподдержка. Отмечена подготовка учащихся к приезду российской группы: выучены ключевые слова-фразы, найден герб Ярославля, оформлено соответствующим образом меню на русском-немецком языке.

 Группой был отмечен молодой пед. состав, часть из которого является выпускниками данной профессиональной школы, отмечены воспитательные элементы, в частности взаимоотношения между преподавателями и учащимися.

 В ходе знакомства с профессиональной школой был отмечен факт социальной поддержки детей с ограниченными возможностями (без получения аттестата, навыки самообслуживания).

**21.09.2011 (третий день)**

 Участниками группы была особо отмечена подробная информация о дуальной системе обучения, в частности встреча с выпускницей профессиональной школы (Кристиной Херкштретер) дала возможность получать полную информацию обо всех аспектах профессионального образования (по дуальной системе) из первых уст.

 Группой отмечена работа ТПП, благодаря докладу Т. Хайнцманну (руководителю команды по образованию отдела образования и повышении квалификации ТПП г. Дармштадт) стал понятен механизм работы ТПП.

 Группой была особо отмечено, что ответственность за ученика лежит на ТПП.

 Также отмечено, что рынок востребованности профессий регулируют работодатели (с помощью консультации, предложений ТПП); также отработана система взаимодействия государства (в лице ТПП), предприятия, профессиональной школы и учащегося.

 Дополнительно к запланированной программе была достигнута доверенность с директором гостиницы г-ном К. Метцем возможность небольшой стажировки на рабочем месте повара, знакомство с рабочим процессом изнутри в рамках приготовления для группы обеда и ужина (А. Лысяков).

 Также дополнительно к программе по просьбе представителе гостиничного направления была организована экскурсия по гостинице „Kreidacher Höhe“ с прохождением технологических звеньев: ресепшен, уборка номера, после выехавшего гостя, уборка комнаты гостя проживающего, а также показаны подсобные помещения (прачечная, склад белье, гладильная, склад посуды, украшений). Представители гостиничного направления увидели работу горничной и ученицы (по дуальной системе), оценили профессиональные умения ученицы. Также было отмечено, что очень хорошо и доступно увидели работу администратора и горничной с подробным осмотром всех интересующих программ и помещений. Поступило также пожелание о необходимости большего количества практических встреч как это было с администратором и горничными.

 **22.09.2011 (четвертый день)**

 Участниками группы была отмечена поездка во Франкфурт-на-Майне, в ходе которой было организовано посещение 5-звездочной гостиницы «Hessischer Hof». Группой было отмечено доброжелательное отношение генерального директора гостиницы г-на Э.М. Зингера. Также было отмечено доверие руководства отеля к студентке (проходящей обучение в рамках дуальной системы), которой доверили обслуживание иностранной группы из России на 3-й день своей практики в 5-звездочном отеле. Группу приятно поразила немецкая педантичность: предусмотрено все до весов в санузле (в номере); также участники группы отметили оформление легких закусок на обед.

 Группа отметила оснащение ресторана («Hessischer Hof») технологическим оборудованием. Особо отмечены интерьеры данного отеля; как его назвал сам генеральный директор г-н Э.М.Зингер «отель-бутик».

 Группа благодари также экскурсовода за хорошие знания истории г. Франкфурта. Благодаря чему у группы осталось прекрасное впечатление о г. Франкфурте. Коллег удивил тот факт, что ничего не производя, город прекрасно живет (аэропорт, банки, гостиницы, рестораны). Была отмечена особенность города – большое количество велосипедистов, неважно какова цель их поездки: отдых или работа.

 Вечером группа посетила семейный ресторанчик «Am Steinböhl», где коллеги еще раз увидели организацию обслуживания посетителей, убедились в теплоте и радушии хозяев (принимающей стороны). Российской делегации была предложена классическая немецкая кухня: рулька, кислая капуста, местный хлеб, клетцки. Позже хозяева заведения познакомили группу с технологией приготовления местных блюд, а также производственным оборудованием. В результате по итогам дня группа отметила важность и продуктивность показа «закулисья» в гостинице «Hessischer Hof» и ресторане «Am Steinböhl» вечером, где коллеги увидели кухню, оборудование, поняли процесс приготовления рульки и кислой капусты.