



Если задуматься, рестораны играют в жизни человека немаловажную роль. Здесь устраивают романтические свидания, дружеские и деловые встречи, отдыхают всей семьей, а также отмечают такие значимые события, как юбилеи, свадьбы, дни рождения. Конечно, удовольствие это не из дешевых, поэтому, приняв решение пойти в подобное заведение, посетители рассчитывают не только вкусно поесть, но и увидеть достойное обслуживание. За последнее время в Угличе количество ресторанов увеличилось, и у населения теперь появился достаточно широкий выбор. Такие заведения просто незаменимы в случаях приема высокопоставленных гостей нашего города и туристов из других городов России и стран мира. Однако одной из проблем в этой сфере все еще остается невысокий уровень обслуживания. Этим важным для Углича вопросом решила вплотную заняться заместитель главы УМР по туризму и международным связям Елена Францевна Канева.

Не случайно Елена Францевна организовала поездку в Московский институт гостиничного бизнеса и туризма, куда она пригласила старшего менеджера МУ «Туристский информационный центр «Углич» Татьяну ОСОКИНУ и представителей ресторанов города таких, как «Русская усадьба», «Старый город», а также ресторанов при гостиницах «Вознесенская» и «Москва». Целью поездки было познакомиться с учебными программами данного заведения, его работой и, конечно, наметить возможные перспективы сотрудничества с ним. Ведь Институт гостиничного бизнеса и туризма (ИГБиТ) – один из лучших вузов России по подготовке кадров для индустрии гостеприимства, в том числе и для ресторанного дела. Кстати, он является факультетом Университета Дружбы народов. Главная задача этого учебного заведения – комплексная подготовка высококвалифицированных специалистов: творческих, социально-ответственных, способных успешно работать в конкурентной среде. Выпускники Института владеют, как минимум, двумя иностранными языками. Ежегодно

для студентов ИГБиТ ведущие российские и зарубежные ученые, специалисты индустрии гостеприимства проводят мастер-классы, семинары и практикумы.

Представителям из Углича можно сказать повезло, они попали на студенческий Форум «Осознанный выбор», где они познакомились с методами реализации компетентностного подхода в подготовке будущих профессионалов индустрии гостеприимства. В ходе презентации своих проектов «Ресторанный авангард» и «Фейерверк напитков» студенты демонстрировали способность применять знания, умения, личностные качества и такие ключевые компетенции, как творчество, инновации, креативность, индивидуальное мастерство, навыки работы в команде, ориентация на клиентов и нацеленность на результат. Главной задачей учащихся была разработка концепции ресторана и воплощение его в жизнь в рамках студенческой аудитории. Ребята должны были продумать все – от интерьера до сервировки стола, опираясь на помощь предоставленных им психологов, архитекторов и дизайнеров. Презентации просто поразили всех зрителей своей оригинальностью и уровнем подготовки.

По словам генерального директора ресторана «Русская усадьба» Ирины Тагиевой, она получила массу впечатлений от представления, узнала необычные модные названия блюд современного мира.

– Подобными мастер-классами ребята доказывают, что ресторатор – достойная профессия, требующая полной отдачи и творчества, - также отметила Ирина.

Выступления студентов очень понравились и Наталье Кончаковской, инспектору по кадрам гостиницы «Вознесенской». – Все, что мы увидели на презентациях, - это, прежде всего, результат работы педагогов Института, а преподавательский состав там действительно сильный, - призналась Наталья. – Я думаю, что такие поездки были бы полезны и угличским преподавателям в сфере гостиничного бизнеса. Возможно, они взяли бы себе на заметку определенные формы работы или методы обучения, используемые в ИГБиТ. Хочется сказать спасибо Елене Францевне за то, что она пригласила нас посетить такой замечательный Институт и вообще старается решить проблему с кадрами в ресторанном деле у нас в Угличе.

Наталья ТИХОМИРОВА

"Угличанин" №15 (317) от 24.04.2013 года

{loadposition yandex-knopka}{jcomments on}