

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас и Ваших сотрудников к участию в обучении по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки «Менеджмент в индустрии гостеприимства».

В этом году, с учетом всех рекомендаций, программа проводится в дистанционном режиме!

Программа направлена на получение компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности и удовлетворяет требованиям профессионального стандарта "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденного приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282н.

Именно эта программа, вобравшая в себя все достоинства и преимущества современного дополнительного образования в области управления предприятием в индустрии гостеприимства, позволит слушателям получить знания в полном объеме без отрыва от работы, получить рабочие инструменты и применить их в своей практике буквально на следующий день. Программа спроектирована таким образом, где каждый модуль содержит теоретическую информацию по профильным дисциплинам, необходимым для успешного осуществления профессиональной деятельности, а также практические занятия с использованием конкретных ситуаций и кейсов из действующей практики отечественных и зарубежных предприятий.

- 2016-2020гг специалистам гостиничной индустрии выдано более 60 дипломов о переподготовке.

Продолжительность курса составляет 250 часов.

Основные модули программы:

- **Организация и технология гостиничного дела** - модели организации гостиничного основные службы гостиничного предприятия и их взаимодействие, технология оказания гостиничных услуг, классификация гостиничных предприятий; разработка стандартов предприятий;
- **Организация деятельности службы питания в гостиницах и иных средствах размещения** – функции и состав служб питания, взаимодействие с другими службами, ключевые показатели деятельности, оценка эффективности;
- **Маркетинг в гостиничном бизнесе** - маркетинговое управление, стратегическое и оперативное маркетинговое планирование, продуктовая и ценовая политика, реклама, интернет-маркетинг;
- **Управление персоналом в индустрии гостеприимства** - система управления персоналом индустрии гостеприимства, управление планированием, наймом и увольнением персонала, аттестация персонала, обучение и развитие персонала, управление мотивацией;
- **Экономика и управленческий учет гостиниц и предприятий общественного питания** - особенности и концепции управления доходами в бизнесе, ключевые факторы, влияющие на доходы коллективного средства размещения и ресторана,

методы их прогнозирования, технологии максимизации доходов, возможности оптимизации затрат;

- **Динамическое ценообразование** - создание стратегий ценообразования, основанных на результатах постоянно проводимого анализа рынка и глобальной стратегии развития бизнеса, процесс установки цен на услуги, анализ продаж и оптимизацию моделей и тактик ценообразования;
- **Инновации в гостиничном бизнесе** – понятие и виды инноваций, положение инновации и бизнес-планирования в гостиничной деятельности;
- **Правовые основы гостиничного бизнеса** - основные вопросы правового регулирования ведения бизнеса в индустрии гостеприимства в России.

**Кроме полного курса, специалисты могут прослушать курсы по отдельным модулям за отдельную плату*

Цель программы: помощь слушателям в достижении поставленных целей - развития их собственной карьеры или построения бизнеса в сфере гостеприимства;

Итоговая аттестация проводится в виде дистанционного тестирования.

По результатам обучения вручается **диплом о профессиональной переподготовке** государственного образца, дающий право на осуществление нового вида профессиональной деятельности.

Выбирая эту программу, Вы получаете:

1. Дистанционное обучение, исключая расходы на проезд к месту обучения;
2. Профессиональную переподготовку без отрыва от основной работы;
3. Преподавательский состав – действующие руководители предприятий и индустрии гостеприимства с большим практическим опытом работы на руководящих должностях;
4. Практические инструменты и методики.

Дополнительная информация:

- Начало занятий 17 ноября 2020г в 18:00.
- Срок обучения: 17.11.2020г по 30.01.2021г;
- Обучение проводится на базе высшего и средне-специального образования;
- Стоимость обучения 40000рублей, предоплата 30%, остальная сумма вносится до даты междисциплинарного экзамена;
- Для того чтобы записаться, Вам потребуется позвонить по **тел.8(3952)577-377**, представиться и записаться на курс «Менеджмент в индустрии гостеприимства», далее подписать договор, произвести предоплату и настроиться на короткий, интенсивный и емкий курс профессиональной переподготовки.

Организаторы курса:

Ассоциация гостиничной индустрии «ПЯТЬ ЗВЕЗД», Байкальская Ассоциация Рестораторов Отельеров совместно с Иркутским образовательным центром.

Преподавательский состав:

- 1) **Курсы «Маркетинг гостиничного бизнеса» и «Инновации в гостиничном бизнесе»:** Тененбаум Татьяна Олеговна – опыт работы в индустрии - 15 лет – директор отеля «Звезда», исполнительный директор Ассоциации «Байкальская Виза». В настоящее время – управляющий отелями «Байкал Бизнес Центр» и «Дельта».
- 2) **Курс «Организация деятельности службы питания в гостиницах и иных средствах размещения»:** Городова Евгения Николаевна – опыт работы в индустрии – 16 лет - директор клуба-ресторана «Эстрада», управляющий отеля «Байкал Бизнес Центр», начальник управления по организации питания ООО «Газпром питание». В настоящее время - коммерческий директор ООО «Гранд Байкал».
- 3) **Курсы «Управление персоналом в индустрии гостеприимства» и «Технологии продаж»:** Евдокимова Елена Анатольевна – опыт работы в индустрии – 21 год и по настоящее время – руководитель отдела управления персоналом управляющей компании «Альянс Ресторанс» и исполнительный директор НКО «Байкальская Ассоциация Рестораторов и Отельеров (БАРО)».
- 4) **Курсы «Экономика гостиничных и ресторанных предприятий» и «Экономический анализ и управленческий учет гостиниц и иных средств размещения»:** Брюханова Екатерина Геннадьевна – опыт работы в индустрии гостеприимства - 21 год; директор гостиницы «Глория», директор ГК «Европа», директор центра отдыха «Истлэнд», генеральный директор ГК «Гора Соболиная». В настоящее время – совладелец кафе «Ягода», руководитель консалтинговой группы «Точка роста».
- 5) **Курс «Организация и технология гостиничного дела»:** Проценова Екатерина Наумовна – опыт работы в индустрии гостеприимства 22 года, главный менеджер отеля «Солнце», управляющий отелем «Дельта», с 2008г и по настоящее время директор гостиницы «Империя», директор иркутского филиала РГА, руководитель Ассоциации гостиничной индустрии «ПЯТЬ ЗВЕЗД», эксперт по классификации гостиниц с 2005года.
- 6) **Курс «Правовые основы гостиничного бизнеса»:** Григорьева Ольга Викторовна – опыт работы в индустрии гостеприимства 18 лет, начальник юридической службы в ООО «Отель «Иркутск».
- 7) **Курс «Динамическое образование»:** Аксанова Екатерина Сергеевна - опыт работы в индустрии гостеприимства 6 лет, управляющий отелем «Дельта», в настоящее время директор отеля «Европа».

ОТЗЫВЫ ВЫПУСКНИКОВ КУРСА ПЕРЕПОДГОТОВКИ:

Индира Гаджикасумова, директор отеля «Иркутск»:

Знания, полученные на Вашем курсе максимально информативны, и по сей день являются необходимыми инструментами в управлении отелем.

Профессиональная переподготовка «Менеджер в индустрии туризма» - отличная возможность для новичков, и не только, совершенствовать свои навыки в этой сфере. Очень признательна всем педагогам за наставления, поддержку и мастерство подачи информации.

Яна Кружкова, преподаватель Иркутского техникума экономики и права:

Хочу написать отзыв о курсе повышения квалификации «Менеджмент в индустрии гостеприимства».

Спасибо за такой полезный и насыщенный курс. Ничего лишнего, только то, что пригодится в работе преподавателя специальности "Гостиничный сервис". Помимо знаний, я получила огромный заряд энергии и стимул к дальнейшему обучению.

Стоит отметить, что применялось преподавательским составом курсов, а именно:

- всесторонний охват рассматриваемой проблемы;
- сочетание различных видов образовательных технологий, применяемых для преподнесения материала;
- наличие обратной связи с преподавателями и организаторами курсов, позволяющей оперативно решать возникающие вопросы;
- очень гибкая программа, позволяющая корректировать круг рассматриваемых вопросов в рамках направления в зависимости от интересов и потребностей обучающихся;
- удобный график и режим работы, позволяющий получать необходимые знания, умения, навыки, компетенции без отрыва от работы;
- заинтересованность педагогического состава курсов и организаторов курсов в качестве преподносимого материала, желание передать как можно больше своего опыта.

Хочу сказать просто ОГРОМНОЕ спасибо за курс! Вы просто перевернули мои знания! Вас можно бесконечно слушать и переслушивать, каждый раз замечая для себя что-то новое.

Лариса Вокина, управляющий отелем «Очагоф»:

Хочу поделиться своими впечатлениями после прохождения курсов повышения квалификации. Выражаю общее мнение нашего курса - преподаватели настоящие профессионалы. Они практичны, что, безусловно, важно в нашей отрасли. Информация предоставлена в полной и доступной форме с подробными комментариями, пояснениями и примерами из практики.

Выражаю огромную благодарность Е.Н. Процентовой за организацию курсов и привлечение грамотных специалистов. Практическая содержательность курсов благодаря такой организации, месту проведения и привлеченным профессионалам гостиничной индустрии на очень высоком уровне. Всех благ Вам, коллеги.

Екатерина Костенко, управляющий бутик-отелем «Аристократ»:

Рада рекомендовать курсы переподготовки для только что влюбившихся в сферу гостеприимства, так и для действующих руководителей отеля.

В моем случае, такой опыт был необходим, чтобы прокачать знания и выйти на новый уровень работы в отеле.

Начала курсы старшим администратором, закончила - уже со знаниями качественного управляющего.

В этом и большой плюс переподготовки - комплексный подход. Студентам предлагают предметы по всем сферам работы предприятия. От «экономики отеля и динамического ценообразования» до внешних связей отеля «от найма сотрудников до юридического оформления». Все это открыло мне кучу возможностей роста как карьерного, так и саморазвития. Все знания, которые дают преподаватели, отработаны на их практике и актуальны в наших реалиях.

Считаю, что такое обучение необходимо для руководителей, потому что «какой руководитель такой и сервис, и репутация отеля в сети, и сотрудники», а значит и общее представление гостеприимства региона и туризма зависит от каждого из нас. Только постоянное обновление своих знаний, общение с коллегами и передача опыта молодым принесет плоды индустрии.

И, в частности, хотела бы выделить предметы: Ольги Звягиной - Динамическое ценообразование как один из эффективных инструментов повышения прибыли отелю Екатерины Брюхановой, которая открыла мне КРІ отеля и научила писать бюджетирование Елены Евдокимовой - которая показала, как можно вывести работу с сотрудниками на новый уровень и как облегчить найм.

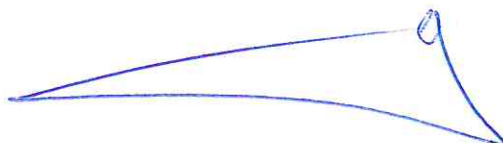
Юлия Дземенчук, заведующий хозяйством отеля «Байкал-Северное море» 4*

Курс интересный и дает отличный объем знаний. Обучение доступное и понятное, удобный график посещения лекций. Профессиональные, грамотные преподаватели. Спасибо за обучение!

Оксана Суранова, ст.преподаватель кафедры менеджмента, маркетинга и сервиса Байкальского государственного университета:

Выбор программы переподготовки был для меня очевидным, в силу наличия явных преимуществ: срок обучения, сбалансированная программа, преподаватели, имеющие опыт работы в гостиничном бизнесе. Особенно хочу отметить подход к обучению, весь процесс проходит в привязке к практике. Обучение преимущественно осуществляется на реальных кейсах с учетом особенностей развития рынка гостиничных услуг в Иркутске и Иркутской области. Перед обучением считала себя достаточно опытной, но при этом ставила перед собой ряд проблемных вопросов, ответы на которые в полном объеме получила в процессе обучения. Обучение позволило систематизировать и отточить имеющиеся знания и навыки, а также получить новые. После прохождения обучения по программе переподготовки продолжаю самостоятельно повышать квалификацию.

Директор



Е. Простосердов