# **Предпосылки**

Современная ситуация в стране на рынке персонала предприятий питания приближается к катастрофической. Повышение оплаты труда уже не оказывает необходимого эффекта, так как на рынке труда создался дефицит рабочих сил. Текучесть кадров, которая всегда очень остро стоит в сфере предприятий питания и гостиничного бизнеса, составляет более 85%, что очень серьёзно сказывается на качестве предоставляемых услуг сервиса в предприятиях системы HoReCa. Кризисные годы, связанные с пандемией, повышение налоговой ставки и последние события в странах ближнего зарубежья еще больше усугубили ситуацию. У кандидатов снизилось доверие к работодателям рынка HoReCa, так как именно этот сегмент в пандемию пострадал больше всего. Предприятия HoReCa были загнаны в проблемы с отсрочками по заработной плате, по кредитам, по арендным выплатам и по налогам. Все это происходило на фоне того, что предприятия долгое время оставались закрытыми, затем работали в режиме ограничения по количеству посадочных мест, ограниченности по режиму работы. Все эти и другие факторы не дали восстановиться индустрии полностью. Все эти факторы серьезно влияют на работу персонала.

Текущая методика обучения официантов в профессиональных лицеях (ПЛ) далека от реального современного рынка HoReCa. Анализ потребностей рынка HoReCa, изучение государственной политики в сфере профессиональной подготовки кадров для HoReCA и системы обучения официантов в ПЛ позволит выявить проблемы и пути их решения с участием представителей государственных органов, ассоциаций, бизнес структур и экспертов. С учетом вышеизложенного будут разработаны и адаптированы новые онлайн и офлайн программы обучения для официантов и для преподавателей ПЛ в соответствии с требованиями Министерства образования и науки. На основе новых программ будут офлайн обучены 50 соискателей из числа безработных и 10 преподавателей ПЛ, разработан онлайн курс с видео-материалами для официантов и создана рабочая программа с требованиями к внешнему виду официанта и сервировке стола. Также будут разработаны система прохождения официантом практики, система адаптации, трудоустройство в предприятиях HoReCa и системы повышения квалификации мастеров и преподавателей ПЛ на базе предприятий HoReCa. Данные новшества позволят официантам быть трудоустроенными в соответствии с реалиями на рынке HoReCa.

# **Задачи координатора проекта**

1.1. Координация работы эксперта в изучении государственной политики в сфере профессиональной подготовки кадров для HoReCa сектора и в проведении кабинетного исследования нормативно-правовых актов, государственных стратегий и программ, статистики в сфере профессиональной подготовки кадров для HoReCa сектора;

1.2. Координация работы эксперта в изучении потребностей в кадрах и проблемы рынка труда HoReCa сектора;

1.3. Подготовка и участие во встречах с представителями государственных органов (Министерство образования и науки, Республиканский научно-методический центр, Министерство экономики и коммерции, Министерство труда, социального обеспечения и миграции, отобранные профессиональные лицеи);

1.4. Подготовка и участие во встречах с представителями HoReCa сектора. Координация работы экспертов в выявлении общих проблем и путей их решений с участием представителей государственных органов, ассоциаций, бизнес структур и экспертов;

1.5. Координация работы экспертов в разработке рекомендаций по механизмам реализации эффективного взаимодействия государственных органов с бизнес-структурами по обеспечению рынка труда в секторе HoReCa профессиональными кадрами;

1.6. Координация отбора не менее 50 соискателей из числа безработных граждан и 10 преподавателей ПЛ для обучения;

1.7. Координация работы экспертов в разработке, адаптации и утверждении онлайн и офлайн программ обучения для участников курса и преподавателей ПЛ, в соответствии с требованиями Министерства образования и науки и Республиканского научно-методического центра;

1.8. Координация и мониторинг работы экспертов в офлайн обучении 50 официантов и 10 преподавателей ПЛ;

1.9. Координация и мониторинг работы в создании демонстрационно-обучающего кабинета в одном профессиональном лицее г.Бишкек;

1.10. Координация процесса разработки онлайн курса с видео-материалами для официантов на русском языке, включая модуль по зеленой технологии;

1.11. Координация работы по созданию социального ролика для мотивации работать официантом;

1.12. Координация работы экспертов в создании рабочей программы, которая наглядно демонстрирует требования к внешнему виду официанта, сервировке и будет размещена на платформе с видеоуроками;

1.13. Координация работы экспертов по разработке плана по трудоустройству, сотрудничеству и устойчивости в секторе HoReCa;

1.14. Координация работы экспертов в разработке системы прохождения официантом практики, системы адаптации и трудоустройство в предприятиях HoReCa;

1.15. Координация работы экспертов в разработке системы повышения квалификации мастеров и преподавателей ПЛ на базе предприятий HoReCa;

1.16. Заключение Договоров о партнерстве с отобранными ПЛ в г. Бишкек;

1.17. Разработка Рабочего плана согласно Концепции проекта, мониторинг его исполнения;

1.18. Разработка Технических заданий для экспертов и утверждение табелей учета их рабочего времени;

1.19. Коммуникации с экспертами, руководством ОЮЛ Ассоциации “HoReCa Club” и специалистами проекта.

1. **Требования к координатору проекта**

**Обязательные требования**

* Высшее образование;
* Опыт работы управления проектами;
* Свободное владение русским и кыргызским языками.

**Желательные (преимущественные требования)**

* Опыт сотрудничества с государственными организациями, профессиональными лицеями, сектором HoReCa;
* Опыт проведения исследований и обучений.

1. **Ожидаемые результаты**

3.1. Отчет по кабинетному исследованию нормативно-правовых актов, государственных стратегий и программ, статистики в сфере профессиональной подготовки кадров для HoReCa сектора;

3.2. Отчет с анализом изучения потребностей в кадрах и проблемах рынка труда HoReCa сектора

3.3. Отчет с анализом изучения потребностей преподавателей ПЛ;

3.4. Отчеты с рекомендациями и путями решений по механизмам реализации эффективного взаимодействия государственных органов с бизнес-структурами по обеспечению рынка труда в секторе HoReCa профессиональными кадрами;

3.5 Окончательные списки отобранных не менее 50 соискателей из числа безработных граждан и 10 преподавателей ПЛ для обучения;

3.6. Разработанные программы офлайн и онлайн обучения для официантов и для преподавателей ПЛ;

3.7. Обучены 50 безработных соискателей в режиме офлайн;

3.8. Повышена квалификация 10 преподавателей профессиональных лицеев г. Бишкек;

3.9. Адаптированы и утверждены программы для офлайн и онлайн обучения для официантов и для преподавателей ПЛ в соответствии с требованиями Министерства образования и науки и Республиканского научно-методического центра;

3.10. Составлен план по трудоустройству, сотрудничеству и устойчивости в секторе HoReCa;

3.11. Оказано содействие по трудоустройству 50 обученных официантов в предприятия сектора HoReCa г. Бишкек;

3.12. Создана одна демонстрационно-обучающая комната в выбранном профессиональном лицее г. Бишкек;

3.13. Разработан 1 онлайн курс с видео-материалами для официантов на русском языке, включая модуль по зеленой технологии;

3.14. Создан 1 социальный ролик для мотивации работать официантом;

3.15. Создана рабочая программа, которая наглядно демонстрирует требования к внешнему виду официанта, сервировке и будет размещена на платформе с видеоуроками;

3.16. Разработаны системы прохождения официантом практики, системы адаптации в предприятиях HoReCa;

3.17. Разработана система повышения квалификации мастеров и преподавателей ПЛ на базе предприятий HoReCa.

3.18. Заключены Договора о партнерстве с отобранными ПЛ;

3.19. Составлен Рабочий план проекта;

3.20. Разработаны Технические задания для экспертов.

1. **Условия подачи документов**

После заключительного отбора кандидату необходимо будет предоставить патент на оказание консультационных услуг (или свидетельство о регистрации ИП) и открыть банковский счет.

1. **Отчетность**

Отчеты после выполнения каждой задачи экспертами (1.1-1.19) с приложением подтверждающих документов (кабинетное исследование, анализ потребностей, протоколы встреч, выработанные рекомендации, программы обучения, план по трудоустройству, сотрудничеству и устойчивости в секторе HoReCa, рабочие программы, разработанные системы повышения квалификации, договор о партнёрстве, промежуточные и финальный отчеты, рабочий план, табеля учета рабочего времени, технические задания для экспертов, другие отчеты при необходимости).