# **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 эксперта**

1.1. Изучение государственной политики в сфере профессиональной подготовки кадров для HoReCa сектора. Проведение кабинетного исследования нормативно-правовых актов, государственных стратегий и программ, статистики в сфере профессиональной подготовки кадров для HoReCa сектора;

1.2. 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);

1.3. Участие во встречах с представителями HoReCa сектора. Выявление общих проблем и решений с участием представителей государственных органов, ассоциаций, бизнес структур и экспертов;

1.4. Разработка рекомендаций по механизмам реализации эффективного взаимодействия государственных органов с бизнес-структурами по обеспечению рынка труда в секторе HoReCa профессиональными кадрами;

1.5. Участие в отборе не менее 50 соискателей из числа безработных граждан и 10 преподавателей ПЛ для обучения;

1.6. Участие в обучении 50 официантов и 10 преподавателей ПЛ;

1.7. Адаптация и утверждение разработанных онлайн и офлайн программ обучения для официантов и для преподавателей ПЛ в соответствии с требованиями Министерства образования и науки и Республиканского научно-методического центра;

1.8. Участие в создании демонстрационно-обучающего кабинета в одном профессиональном лицее г.Бишкек;

1.9. Участие в процессе разработки онлайн-курса с видео-материалами для официантов на русском языке, включая модуль по зеленой технологии;

1.10. Предоставление идей для создания социального ролика для мотивации работать официантом;

1.11. Создание рабочей программы, которая наглядно демонстрирует требования к внешнему виду официанта, сервировке и будет размещена на платформе с видеоуроками;

1.12. Разработка плана по трудоустройству, сотрудничеству и устойчивости в секторе HoReCa;

1.13. Участие в разработке системы прохождения официантом практики и систему адаптации в предприятиях HoReCa;

1.14. Разработка системы повышения квалификации мастеров и преподавателей ПЛ на базе предприятий HoReCa.

1. **Требования к эксперту**

**Обязательные требования**

* Высшее образование;
* Опыт работы преподавателем по специальностям: Сервис в ресторанах и барах, Менеджмент ресторанного дела, Технология ресторанного дела;
* Свободное владение русским и кыргызским языками.

**Желательные (преимущественные требования)**

* Опыт сотрудничества с государственными организациями, профессиональными лицеями, сектором HoReCa;
* Опыт проведения кабинетных исследований нормативно-правовых актов, государственных стратегий и программ, статистики;
* Опыт составления программ обучения и рабочих программ, разработки систем повышения квалификации.
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. 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;

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

3.4. Обучены 50 безработных соискателей в режиме офлайн;

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

3.6. 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;

3.7. Составлен план трудоустройства, сотрудничества и устойчивости в секторе HoReCa;

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

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

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

3.11 Разработан 1 социальный ролик для мотивации работать официантом;

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

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

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 (1.1-1.14) с приложением подтверждающих документов (кабинетное исследование, протоколы встреч, выработанные рекомендации, программы обучения, план по трудоустройству, сотрудничеству и устойчивости в секторе HoReCa, рабочая программа, разработанные системы повышения квалификации и другие отчеты при необходимости).