

Program obuka za obrazovanje i STRUČNO USAVRŠAVANJE nezaposlenih u turizmu



1. Uvodni deo: Unapređenje znanja i veština ljudskih resursa u turizmu



“Strategijom razvoja turizma Republike Srbije za period 2016. do 2025.”

- edukacije zaposlenih i nezaposlenih aktera u turizmu nalaze se među prioritetnim aktivnostima. U isto vreme, **“Program razvoja turizma grada Novog Sada za period od 2018. do 2022. godine”** među strateškim ciljevima razvoja destinacije Novi Sad predviđa kontinuiranu edukaciju i obuku kadrova iz javnog, privatnog, civilnog i akademskog sektora. Grad Novi Sad je prepoznao značaj obuka i edukacija za zaposlene i nezaposlene osobe sa teritorije Novog Sada (prekvalifikacija i dokvalifikacija), čiji je osnovni cilj podizanje nivoa znanja i veština, obrazovanje i stručno usavršavanje aktera u turizmu koji treba da rezultiraju po-

dizanjem konkurentnosti destinacije i u isto vreme doprinese oporavku od krize izazvane pandemijom virusa COVID-19.

Prema podacima Republičkog zavoda za statistiku (RZS), turizam u Srbiji je imao stabilan rast u periodu od sredine 2014. pa do 2019., ali tokom 2020. godine, dolazi do pada turističke delatnosti, što je posledica izbijanja pandemije izazvane COVID-19 virusom. Dolazi do smanjenog obima putovanja u inostranstvo, usled čega su kretanja domaćih turista u Republici Srbiji povećana. Pad obima međunarodnog prometa bio je na nivou svetskog proseka, dok je pad prometa domaćeg turizma bio u proseku 10%.

Ljudski resursi su najvažniji resurs turističkih preduzeća jer njihova znanja, veštine, sposobnosti i kompetencije predstavljaju ključni faktor poslovanja. Sve je više prisutan problem nedostatka kvalifikovane radne snege što je posledica neadekvatnog obrazovanja, odlaska kadrova na rad u inostranstvo, ali i relativno loših politika na tržištu rada bez puno mehanizama da se nezaposleni prekvalifikuju i dodatnom edukacijom usmere na turizam. Promene i trendovi u turizmu zahtevaju kvalitetne i kvalifikovane radnike koji su spremni da se menjaju, da uče i usavršavaju se radi što boljeg obavljanja posla.



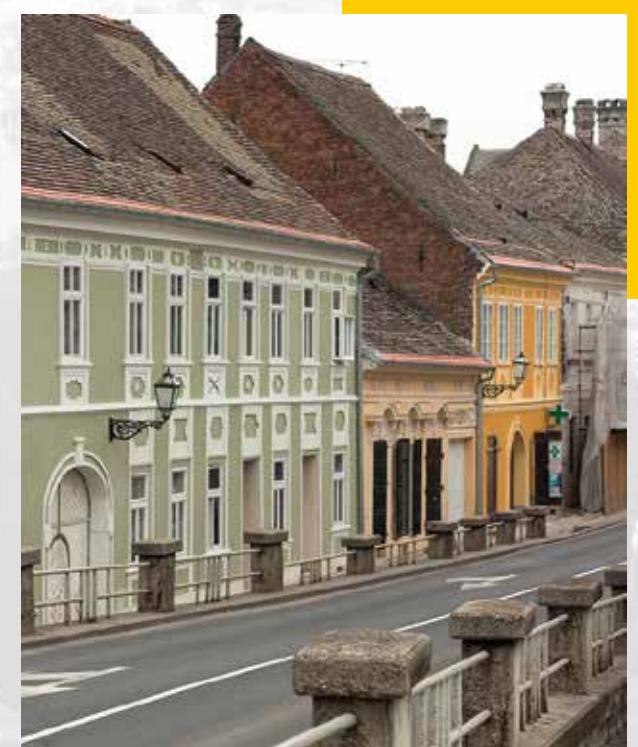
2. Prethodna iskustva u realizaciji programa obuka i edukacija



Program "Obrazovanje i stručno usavršavanje zaposlenih i nezaposlenih u turizmu" zajedno sprovode **Centar za istraživanja i studije turizma** iz Novog Sada i **Poslovno udruženje hotelsko ugostiteljske privrede tj. Nacionalna asocijacija hotelijera i restoratera - HORES** iz Beograda na osnovu višegodišnjeg iskustva u

realizaciji edukacija i obuka iz oblasti turizma. U partnerstvu tokom prethodnih godina uspešno je realizovan niz edukacija za zaposlene koje su rezultirale unapređenjem portfolia proizvoda i usluga, proširene liste korisnika, novih partnerskih odnosa, povećanjem prometa i uvođenjem novih kanala promocije, prodaje i distribucije. Obuke za nezaposlene bile su koncipirane za prekvalifikaciju, dodatno usavršavanje znanja i veština ili potpunu obuku za neke od profila koji su u tom trenutku bili ponuđeni, što je rezultiralo da se blizu 70% polaznika obuka zaposli u sektoru turizma i ugostiteljstva. Isti Program obuka/edukacija sprovođen je tokom prethodnih godina u saradnji sa međunarodnim organizacijama poput Nemačke agencije za međunarodnu saradnju (GIZ), Programa Ujedinjenih nacija za razvoj (UNDP), Ambasade SAD u Beogradu, Centralno Evropske inicijative (CEI) kao i za privatni sektor u Republici Srbiji i zemljama regiona (Bosna i Hercegovina, Slovenija i Crna Gora).

Obuka za nezaposlena lica se realizuje u realnim uslovima, u hotelima i restoranima koji imaju sve potrebne standarde, sertifikaciju i procedure rada za profile polaznika. Program se realizuje radi podizanja stručnosti, kompetentnosti i produktivnosti za rad u struci za pojedine jedinice kompetencije u okviru kvalifikacije za gore navedene profile. Sva lica koja se prijave za program obuka prethodno prolaze pregled i dobijaju sanitарне knjižice, dok su za obuke obezbeđene neophodne uniforme koje odgovaraju profilima u okviru obuke.



3. Kako je koncipiran program obuka?



Program obuka je koncipiran na sledeći način:

- **Obuka i obrazovanje nezaposlenih lica iz oblasti turizma** - Obuci će se priključiti najmanje 40 polaznika sa evidencije Nacionalne službe za zapošljavanje III, IV, V i VI-1 stepena stručne spreme (dokvalifikacija za zanimanja turističko-ugostiteljskog smera i prekvalifikacija za zanimanja koja duži period nemaju posao). Obuke će biti prilagođene tehnologiji i organizaciji objekta za pružanje usluga smeštaja, problematici sa stanovišta bezbednosti i sigurnosti, usvajanju standarda i standardnih operativnih procedura, a odnosi će se na deficitarne profile u okviru turističke industrije prema sledećem rasporedu:
 - Repcioner/ka
 - Kuvar/ica.

Za realizaciju obuka za nezaposlena lica iz oblasti turizma biće obezbeđeno: sanitарне knjižice za polaznike, osiguranje za zaštitu na radu za sve polaznike, radna odeća (majice, kecelje, kape, rukavice), prostor u kojem će se realizovati obuka sve vreme predviđeno planom i programom, adekvatne eksperte i smeštaj za njih tokom trajanja radionica, namirnice potrebne za obuku, ispit za sve polaznike u prisustvu medija, predstavnika Gradske uprave za privredu i TONS-a.

- **Praktični (studijski) deo obuke** za ukupno 50 polaznika obuka, koje će omogućiti posetu najboljim praksama i umrežavanja sa akterima istog ili sličnog profila na destinacijama koje su predmet posete. Praktični deo obuke će se sprovesti tokom septembra 2021. godine.

4. Osnovni cilj obuka za nezaposlene u sektoru turizma

- Stvaranje uslova za posao;
- Održavanje zaposlenosti i otvaranje novih radnih mesta;
- Povećanje održivosti malih preduzeća/preduzetničkih radnji;
- Usaglašavanje sa trendovima u novonastaloj situaciji vezanoj za pandemiju izazvanu virusom SARS-CoV-2.

TEME I PERIOD REALIZACIJE OBUKA

Za stručno usavršavanje nezaposlenih aktera iz oblasti turizma, definisane su sledeće teme:

- **Obuka kuvar/ica** - Poznavanje organizacije rada kuhinje, namene odeljenja kuhinjskog bloka i kuhinjskog inventara, kontrola kvaliteta i sl.
- **Obuka recepcioner/ka** - Rad u recepcionerskoj službi u ugostiteljskim objektima za smeštaj gostiju, rad na rezervacijama, prijem i odjavljivanje gostiju iz ugostiteljskih objekata za smeštaj, korišćenje vodećih softvera u recepcijiskom poslovanju, poslovna komunikacija;

U skladu sa epidemiološkim merama, blagovremeno ćemo Vas obavestiti o terminima i mestu realizacije obuka.

PERIOD REALIZACIJA OBUKA: 15.08. - 10.09.2021.

PROFIL RECEPCIONER/KA - 10 dana

PROFIL KUVAR/ICA - 12 dana



5. Posebni ishodi učenja i očekivani rezultati - profil kuvar/ica

R.B.	MODULI	ZNANJA	VEŠTINE	REZULTATI
1.	Organizacija rada u kuhinji	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje sa hijerarhijskom organizacijom rada u kuhinji Upoznavanje i opisivanje organizacije rada kuvara 	<ul style="list-style-type: none"> Opisivanje organizacije posla kuvara 	<ul style="list-style-type: none"> Poštovanje hijerarhijske strukture zaposlenih u kuhinji Razumevanje svoje pozicije u organizaciji rada kuhinje
2	Odeljenja, oprema i inventar kuhinjskog bloka	<ul style="list-style-type: none"> Nabranje i opisivanje odeljenja kuhinjskog bloka Nabranje i opisivanje opreme i inventara kuhinjskog bloka 	<ul style="list-style-type: none"> Razlikovanje odeljenja kuhinjskog bloka i njihove namene Pravilno korišćenje inventara i opreme kuhinjskog bloka Vršenje odabira kuhinjskog inventara u skladu sa zadacima Pravilno održavanje inventara i opreme kuhinjskog bloka 	<ul style="list-style-type: none"> Odgovornost prema opremi i inventaru kuhinjskog bloka
3.	Osnove lične higijene i higijene radnog mesta	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje pravila i načina održavanja lične higijene Upoznavanje pravila i načina održavanja higijene radnog mesta 	<ul style="list-style-type: none"> Pravilno održavanje lične higijene Pravilno održavanje higijene radnog mesta Primjenjivanje mera higijenske zaštite na radu 	<ul style="list-style-type: none"> Razvijanje odgovornog odnosa prema održavanju lične higijene i higijene radnog mesta
4.	Mere bezbednosti i zaštite zdravlja na radu i zaštita životne sredine	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje mera zaštite i bezbednosti na radu Upoznavanje mera zaštite zdravlja na radu Upoznavanje mere zaštite životne sredine 	<ul style="list-style-type: none"> Primjenjuje mere bezbednosti i zaštite zdravlja na radu Primjenjuje mere zaštite životne sredine 	<ul style="list-style-type: none"> Pozitivno se odnosi prema merama zaštite na radu Ima razvijenu svest o važnosti očuvanja životne sredine
5.	Trebovanje i skladištenje namirnica	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje postupaka trebovanja namirnica Upoznavanje postupaka skladištenja trebavanih namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> Vršenje trebovanja namirnica po postupku i proceduri trebovanja Pravilno skladištenje trebavanih namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> Razvijanje odgovornog odnosa prema postupcima trebovanja i skladištenja namirnica
6.	Termička obrada namirnica	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje postupaka pripreme namirnica za termičku obradu Upoznavanje jednostavnog načina termičke obrade namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> Pripremanje namirnica za termičku obradu Vršenje jednostavne termičke obrade namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> Razumevanje važnosti pravilnog izvođenja postupaka termičke obrade namirnica za kvalitet jela koje priprema

7.	Poreklo i delovi namirnica	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje vrste životinjskog mesa Upoznavanje vrste namirnica biljnog porekla Upoznavanje namene različitih vrsta namirnica u kuvarstvu i njihovo korišćenje Upoznavanje delova mesa 	<ul style="list-style-type: none"> Vršenje jednostavnih radnji prilikom tranžiranja mesa Odvajanje delova mesa za konkretnе namene Pripremanje namirnica biljnog porekla za konkretnе namene Korišćenje različitih delova povrća za pripremu jela 	<ul style="list-style-type: none"> Vođenje računa o odabiru delova namirnica za pripremanje određenih jela
8.	Kvalitet namirnica	<ul style="list-style-type: none"> Korišćenje različitih delova povrća za pripremu jela 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolisanje kvaliteta primljenih namirnica 	<ul style="list-style-type: none"> Ispoljavanje pozitivnog odnosa prema kontrolisanju kvaliteta primljenih namirnica
9.	Pripremanje toplih predjela	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje vrsta jednostavnih toplih predjela Upoznavanje postupaka pripreme jednostavnih toplih predjela 	<ul style="list-style-type: none"> Pripremanje i obrađivanje namirnica za spremanje toplih predjela Pripremanje pohovanog kačkavalja Pripremanje pečurki na žaru 	
10.	Pripremanje salata	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje vrsta jednostavnih salata od svežeg, kuvanog i pečenog povrća, mešane salate Upoznavanje načina pripremanja jednostavnih salata od svežeg, kuvanog i pečenog povrća, kao i mešane salate 	<ul style="list-style-type: none"> Pripremanje jednostavnih salata 	
11.	Pripremanje i serviranje supa, čorbi i potaža	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje receptura za pripremanje supa, čorbi i potaža 	<ul style="list-style-type: none"> Pripremanje i serviranje supa, čorbi i potaža 	
12.	Pripremanje jela od povrća, variva i priloga	<ul style="list-style-type: none"> Upoznavanje recepture za pripremu jela od povrća, variva i priloga Upoznavanje načina serviranja jela od povrća, variva i priloga 	<ul style="list-style-type: none"> Pripremanje jela od povrća (različito termički obrađena), variva i priloga Serviranje jela od povrća, variva i priloga 	
13.	Pripremanje gotovih jela	<ul style="list-style-type: none"> Poznavanje postupaka pripreme namirnica za pojedina gotova jela punjeno povrće i făširana jela 	<ul style="list-style-type: none"> Pripremanje pojedinih gotovih jela Održavanje toplote gotovih jela na adekvatan način 	

6. Posebni ishodi učenja i očekivani rezultati - profil recepcioner/ka

R.B.	MODULI	ZNANJA	VEŠTINE	REZULTATI
1.	Ugostiteljski objekti za smeštaj	<ul style="list-style-type: none"> • Upoznavanje različitih vrsta ugostiteljskih objekata za smeštaj • Upoznavanje standarda za kategorizaciju različitih vrsta ugostiteljskih objekata za smeštaj • Upoznavanje organizacije rada ugostiteljskih objekata za smeštaj • Upoznavanje vrsta službi i odeljenja za pružanje usluga u ugostiteljskim objektima 	<ul style="list-style-type: none"> • Razlikovanje vrsta ugostiteljskih objekata za smeštaj • Razlikovanje objekta po standardima kategorizacije ugostiteljskih objekata za smeštaj • Pripremanje objekata za izlazak komisije za kategorizaciju, tj.dobijanje rešenja o kategorizaciji objekta • Saradivanje sa različitim službama i odeljenjima u ugostiteljskom objektu za smeštaj 	<ul style="list-style-type: none"> • Odgovoran odnos prema pri-premi ugostiteljskog objekta za smeštaj • Poštovanje organizacije rada i svog posla
2	Organizacija rada recepcije	<ul style="list-style-type: none"> • Upoznavanje opisa posla recepcionera • Razlikovanje načina organizacije rada recepcije u odnosu na različite vrste ugostiteljskih objekata za smeštaj • Razlikovanje opisa poslova recepcionera u različitim vrstama ugostiteljskih objekata za smeštaj • Upoznavanje sa sistematizacijom rada zaposlenih na recepciji i opis njihovih poslova • Razlikovanje osnovne i vanosnovne usluge recepcije 	<ul style="list-style-type: none"> • Saradivanje sa ostalim sektorima u ugostiteljskom objektu za smeštaj • Razlikovanje i pružanje osnovne i vanosnovne usluge recepcije, odnosno ugostiteljskog objekta za smeštaj 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispoljavanje ljubavnosti i profesionalnosti u saradnji sa različitim sektorima u ugostiteljskom objektu za smeštaj • Pozitivan odnos prema važnosti ponude usluga ugostiteljskog objekta
3.	Rezervacije	<ul style="list-style-type: none"> • Upoznavanje različitih vrsta rezervacija • Upoznavanje sa rezervacionom formom/sadržajem formulara za rezervacije i način popunjavanja • Upoznavanje forme potvrde rezervacije 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizovanje različitih vrsta rezervacija • Popunjavanje rezervacionih formulara • Popunjavanje i slanje potvrda rezervacija gostu • Vođenje knjiga rezervacija 	<ul style="list-style-type: none"> • Savesno i odgovorno obavljanje svih poslova vezanih za rezervacije smeštaja gostiju • Pozitivn odnos prema vođenju dokumentacije vezane za rezervacije smeštaja gostiju

4.	Prijem gosta	<ul style="list-style-type: none"> • Upoznavanje pravila i procedure za prijem gosta • Upoznavanje dokumenata koju su neophodni za prijem gosta • Upoznavanje vidova garancije za boravak gosta u ugostiteljskom objektu za smeštaj • Razlikovanje vrsta platnih kartica i način njihovog korišćenja • Upoznavanje vrsta ključeva za sobe i način njihovog korišćenja • Nabranje relevantnih informacija za boravak gosta u ugostiteljskom objektu za smeštaj 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprovođenje procedura prijema gosta • Uzimanje dokumenata, kopiranje i vraćanje gostu • Uzimanje garancije za boravak gosta u ugostiteljskom objektu za smeštaj • Naplaćivanje usluge gostima korišćenjem različitih vrsta platnih kartica • Davanje gostu uputstva za korišćenje različitih ključeva za sobe • Pružanje relevantnih informacija gostima za boravak u ugostiteljskom objektu 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispoljavanje ljubaznosti pri prijemu gosta • Odgovorno ponašanje prilikom korišćenja naplatnih kartica gostiju • Pozitivan odnos prema važnosti pružanja svih relevantnih informacija za boravak gosta u hotelu
5.	Odjava gosta	<ul style="list-style-type: none"> • Upoznavanje pravila i procedure odjavljivanja gosta iz ugostiteljskog objekta za smeštaj • Upoznavanje postupaka korišćenja fiskalne kase • Upoznavanje vrsta predračuna, računa, kontrolnih računa i kopija istih • Upoznavanje procedura i vidova naplate usluga gostu • Upoznavanje dodatne usluge prilikom odjave gosta iz ugostiteljskog objekta: taxi usluge, transfer, parking, garaža 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprovođenje procedura za odjavu gosta iz ugostiteljskog objekta • Proveravanje zaduženja gosta prilikom boravka • Izdavanje različitih vrsta računa gostu • Sprovođenje različitih procedura naplate usluga gostu • Pružanje informacija o dodatnim uslugama prilikom odjavljivanja gosta 	<ul style="list-style-type: none"> • Savesno obavljanje svih poslova vezanih za proceduru odjave gosta iz ugostiteljskog objekta za smeštaj • Komunikativnost i ljubaznost prema gostu koji napušta ugostiteljski objekat
6.	Poslovna komunikacija u recepcijском poslovanju	<ul style="list-style-type: none"> • Upoznavanje pravila poslovne komunikacije • Upoznavanje pravila poslovnog bontona • Upoznavanje pravila telefonske komunikacije • Upoznavanje karakteristika i postupaka korišćenja telefonske centrale • Upoznavanje pravila elektronske komunikacije sa gustom 	<ul style="list-style-type: none"> • Komuniciranje sa gustom poštujući pravila poslovne komunikacije • Poštovanje pravila poslovnog bontona prema gostu • Komunikacija sa gustom preko telefona uz uvažavanje pravila telefonske komunikacije • Poštovanje pravila poslovnog komuniciranja putem elektronske komunikacije sa gustom 	<ul style="list-style-type: none"> • Poštovanje pravila poslovne komunikacije sa gustom • Ispoljavanje ljubaznosti u komunikaciji sa gustom • Prihvatanje i poštovanje pravila poslovne komunikacije u svakodnevnom radu

7. Angažovani eksperti za realizaciju obuke za nezaposlene u sektoru turizma

Ekspert za izvođenje obuke za zanimanje KUVAR/ICA:



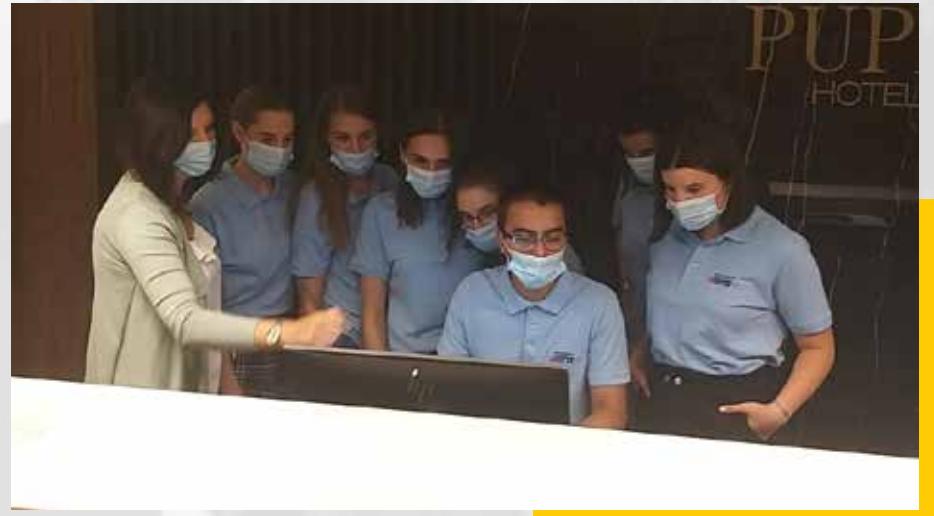
G-din Dejan Kaplar, glavni šef kuhinje restorana Jugoimport SDPR JP. Završio je Višu hotelijersku školu u Beogradu. Prošao brojne edukacije i obuke za ugostiteljskog radnika, profil kuvar, u hotelu Anja u Pirotu, hotel Mona na Zlatiboru, hotelu Zlatiborska noć na Zlatiboru i hotelu Omorika na Tari. Radio je kao kuvar u Hotelu Jugoslavija u Beogradu i u Privrednoj komori Jugoslavije. Predavač na HORES Akademiji.



Ekspert za izvođenje obuke za zanimanje RECEPCIONER/KA:



G-đa Bojana Kaličanin, Master menadžera u hotelijerstvu je stekla na Prirodno - matematičkom fakultetu u Novom Sadu, na Departmanu za Geografiju, turizam i hotelijerstvo. Praktična znanja stiče još za vreme studiranja, a odmah nakon studija zapošjava se u Falkensteiner - u (4*) u Beogradu, gde i danas radi kao Glavna domaćica hotela. Predavač je HORES akademiji.



8. Evaluacija programa

Evaluacija programa će se proveravati na završnom ispitu. Završni ispit se sastoji iz teorijskog i praktičnog dela.

Evaluacija teorijskog dela obuke proveravaće se pismeno. Na pismenom ispitu polazniku se postavlja 15 pitanja. Da bi polaznik položio ispit, neophodno je da tačno odgovori na 51% postavljenih pitanja. Teorijski deo ispita se ocenjuje sa: „položio“ ili „nije položio“. Provera uspešnosti teorijskog dela ispita će se odvijati u okviru ugostiteljskog objekta u kome je polaznik pohađao praktičnu nastavu.

Evaluacija praktičnog dela obuke će se proveravati postavljanjem određenih radnih zadataka. Polazniku će biti postavljena 4 radna zadatka. Da bi polaznik položio praktični ispit neophodno je da izvrši sve postavljene zadatke. Polaznik nakon izvršenog zadatka objašnjava postupak izvođenja zadatka. Praktični deo ispita se polaze pred komisijom koja utvrđuje da li je polaznik položio praktični deo ispita. Polaznici će imati uvid u listu radnih zadataka i svaki polaznik izvlači radne zadatke koje će realizovati. Praktični deo ispita se ocenjuje sa: „položio“ ili „nije položio“.



9. Praktični (studijski deo) obuke

Realizacija studijskog putovanja biće nakon sprovedenih edukacija i obuka za ukupno 50 polaznika obuka.

O načinu selekcije polaznici će biti upoznati tokom održavanja obuka.

Pored karaktera posete najboljim praksama, praktični deo obuke imaće i edukativni karakter, a ujedno će sadržati i komponentu umrežavanja sa akterima istog ili sličnog profila na destinaciji.

Putovanje će trajati 3 dana.

Poseta selu Zlakusa - poznato kao selo grnčarskih preduzetnika i etno selu Boškova Voda.

Mokra Gora. Višegrad i Trebinje i vinarija Vukoje.

Tokom studijskog putovanja biće organizovana dva edukativna predavanja.

Za realizaciju praktičnog dela obuke biće obezbeđen:

- Prevoz visokopodnim turističkim autobusom (klima, audio i video oprema) na navedenoj relaciji;
- Smeštaj u hotelima sa 3* na bazi polupansiona u 1/2 i 1/3 sobama
- Troškove obilazaka;
- Stručno vođstvo puta;
- Međunarodno zdravstveno osiguranje i
- Organizacione i druge troškove.



Drvengrad, Mećavnik, Mokra Gora



Selo Zlakusa



Trebinje, stari grad



Podrum Vukoje

10. Posebna napomena o merama COVID-19 tokom sprovođenja Programa “Obrazovanje i stručno usavršavanje zaposlenih i nezaposlenih u turizmu” u skladu sa WTTC globalnim protokolima

Za vreme krize COVID-19, učesnici događaja moraju biti sigurni u vlastitu bezbednost. U tom kontekstu, važno je da učesnici budu jasno i jednostavno obavešteni o novim protokolima koji se primenjuju u konferencijskim centrima, na sastancima i događajima, a koji uključuju: zdravstvenu procenu i preglede, poboljšane zdravstvene i higijenske mere na lokaciji održavanja, dostupnost sredstava za dezinfekciju ruku, preporučene mere fizičke disance, dobra procena satnice kako bi se izbegli redovi, smanjenje broja učesnika, prema potrebi, i korišćenje hibridnih postavki kako bi se učesnicima omogućilo da se virtualno uključe u događaj. Po red ovoga, osoblju će biti obezbeđeni alati i informacije potrebne u vezi sa kontrolom infekcije, fizičkom distancom, interakcijom sa gostima i pojačanim higijenskim merama, uključujući pranje ruku, obaveznu upotrebu maski i rukavica po preporuci lokalnih organa vlasti.

Organizatori će takođe primeniti mere usmerene na poboljšanje sanitarnih uslova, dezinfekciju, dati učesnicima upitnik za procenu rizika pre dolaska, sprovesti proveru zdravlja / temperature učesnika, ograničiti fizičku interakciju i moguće redove čekanja na recepciji i poboljšati bezbednost i higijenu hrane. Organizator će obezbediti jasnu i doslednu komunikaciju sa učesnicima o novim protokolima o zdravstvenoj i higijenskoj bezbednosti i primeniti jasnu signalizaciju na celoj lokaciji kako bi učesnike obavestio o protokolima, merama i preporukama.



11. Prijavni formular za stručno usavršavanje nezaposlenih aktera iz oblasti turizma

Molimo Vas da prijavni formular pošaljete na sledeću e-mail adresu:

Poslovno udruženje hotelsko ugostiteljske privrede - HORES, Beograd

Kontakt osoba: Dragana Bosnić

E-mail: obuka.ugostiteljstvo@gmail.com, office@hores.rs - www.hores.rs

Ime i prezime	
JMBG	
Mesto prebivališta	
Adresa prebivališta	
Stepen stručne spreme	
Stručno zvanje	
Mobilni telefon	
E-mail	
Odaberite obuku (zaokružiti)	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Repcioner/ka<input type="checkbox"/> Kuvar/ica
Posedujete li prethodno iskustvo u odabranoj oblasti? (zaokružiti)	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Da _____ godina _____ meseci (upisati)<input type="checkbox"/> Ne
Konfekcijski broj garderobe	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> L <input type="checkbox"/> XL



Kontakt

Centar za istraživanja i studije turizma

Žitni trg 9, 21000 Novi Sad

Kontakt osoba: Jelisaveta Purić Samardžija

Mobilni: +381 65 5511-117, Telefon: +381 21 6571-766

E-mail: jelisaveta.puric@ctrs-balkans.org

www.ctrs-balkans.org

Poslovno udruženje hotelsko ugostiteljske privrede - HORES, Beograd

Kontakt osoba: Dragana Bosnić

Telefon: +381 11 2642-341, 3612-538

E-mail: obuka.ugostiteljstvo@gmail.com, office@hores.rs

www.hores.rs