

## A szakképzésből kilépett gyakornokok elhelyezkedésének és a munkatapasztalat megszerzésének biztosítása az Almádi Borkert Kft-nél

**A projekt címe:** A szakképzésből kilépett gyakornokok elhelyezkedésének és a munkatapasztalat megszerzésének biztosítása az Almádi Borkert Kft-nél

**A projekt azonosító száma:** GINOP-5.2.4-16-2017-01728

**A kedvezményezett neve:** Almádi Borkert Kft.

**A támogatás teljes összege:** 13.135.208 Ft

**Támogatási intenzitás:** 100%

**Támogató alap:** Európai Szociális Alap

**A projekt kezdete:** 2017.03.01.

**A projekt tervezett befejezése:** 2018.04.30.

### A projekt tartalma:

A város által elnyert uniós fejlesztések megvalósulása, a turisztikai attrakciók bővülése, a széleskörű rendezvénykínálat, az MH Pápa Bázisrepülőtéren dolgozó külföldi katonák jelenléte, valamint a megnövekedett fogyasztói igények miatt indokoltá vált a korábban két fővel induló, jelenleg tíz fővel működő vállalkozás személyzetének növelése.

A projekt célja, hogy vállalkozásunk alkalmazni tudja azokat a szakképzésből kilépett gyakornokokat, akik gyakorlati idejüket cégünkönél töltötték és ez idő alatt maximálisan helytálltak. A projekt keretén belül két-két fő felvétele valósul meg szakács és vendéglátásszervező-vendéglős munkakörökbe.

A pályakezdekők a projekt megvalósulása alatt lehetőséget kapnak arra, hogy együtt dolgozzanak mesterszakács és vendéglátásszervező-vendéglős mester végzettségű gyakornoki kapcsolattartókkal, így tapasztalatuk bővülni fog.

A projekt során a mesterszakács felügyeletével a szakácsok a már korábban elsajátított műveleteket további három fő területen fejlesztik tovább: pizza-szakács, menüztető és a'la carte szakács munkakörben. A szakképzésből kilépett gyakornokok a megfelelő tudás birtokában képessé válnak az önálló munkára, az aktuális étlap megírására, árrendelésre, a szállítókkal való kapcsolattartásra, az esetleges egészségügyi ellenőrzésnél önálló közreműködésre. További gyakorlati tapasztalat megszerzésére nyílik lehetőségük rendezvények szervezése és lebonyolítása alatt (bálok, több száz fős rendezvények, esküvők).

A most végzett két vendéglátásszervező-vendéglős számára szintén, a már korábban tanult műveletek önálló elvégzését fogjuk begyakoroltatni két fő területen, a pult mögött és a vendégtérben. Tapasztalataikat mester képesítésű oktatójuk felügyelete mellett szerezhetik meg. Az időszak zárásaként önállóan szerveznek meg és bonyolítanak le rendezvényeket.

A projekt végére a négy frissen végzett szakember (volt gyakornok) kellő alapokkal fog rendelkezni ahhoz, hogy önállóan, megfelelő önbizalommal tudja nálunk tovább végezni feladatát.

A projekt keretében eszközbeszerzésre is lehetősége nyílik vállalkozásunknak: a meglévő 15 éves készülék helyett új, 10 tálcás kombipárolót, mosogatógépet, nagyobb gáztűzhelyt és új éttermi rendelés-felvételi rendszert vásárolunk.