ČOVJEK JE KLJUČ USPJEHA ■ MINISTAR TURIZMA O VAŽNOSTI USAVRŠAVANJA

Cjeloživotno učenje je pu do turističke izvrsnosti

Darko Lorencin je na fakultetu u Iki gostovao u povodu četvrte generacije stručnog usavršavanja **za 40 polaznika koji žele titulu specijalista odjela hrane i pića**

Alenka JURIČIĆ

IKA » Ključ uspjeha u turizmu je čovjek i na ljudima sve počinje i završava. Pri tome je cjeloživotno učenje i usavršavanje od ključne važnosti za turizam jer njime postižemo izvrsnost, kazao je ministar turizma Darko Lorencin prilikom jučerašnjeg svečanog otvaranja stručnog usavršavanja Specijalist odjela hrane i pića koji provodi Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu (FMTU) u Iki, i to četvrte generacije. Ove godine usavršavanje za specijaliste odjela hrane i pića upisalo je 40-ak polaznika koji će kroz studij steći brojna nova znanja. Stručno usavršavanje traje jednu akademsku godinu, a provodi se u dva modula, od kojih modul gastronomije podrazumijeva svladavanje znanja iz područja suvremenih gastronomskih trendova, pravilne prehrane, umijeća slastičarstva i pekarstva, kao i marketinga u odjelu hrane i pića.

M. ANIČIĆ

Dolazak ministra Darka Lorencina na FMTU u Iki gdje je četvrta generacija polaznika upisala studij stručnog usavršavanja

Podići ljestvicu kvalitete

Drugi je modul posvećen restoraterstvu, a naglasak je stavljen na uslužne procese u restoraterstvu, somelijerstvu, baru i barskom poslovanju, kao i na sigurnosti hrane.

Osim brojnih domaćih stručnjaka, polaznici će imati prilike slušati predavanje i predavača iz iznozemstva. Prof. dr. sc. Slobodan Ivanović, prodekan za poslovne odnose FMTU-a, istaknuo je i kako se pokazala potreba za svladavanjem kompetencija u području upravljanja troškovima i prihodima u odjelu hrane i pića, zbog čega je formiran novi predmet koji se bavi ovom problematikom.

– U odjelima hrane i pića su ustvari i najveći troškovi poslovanja te osoba koja vodi ovaj odjel mora biti i ekonomist, kao i gastronom, ali poznavati i sigurnost i ispravnost hrane s obzirom da se radi sa svim vrstama namirnica – kazao je prof. dr. sc. Ivanović, navevši kako je cilj ovog usavršavanja u konačnici još podići ljestvicu kvalitete u odjelima hrane i pića te ponudu prilagoditi sve probirljivijem gostu.

Zakasnio ministar, pa i otvorenje

Prof. dr. sc. Dora Smolčić Jurdana, dekanica FMTU-a, je, pak, istaknula kako je ovo stručno usavršavanje sastav-

ni dio Strategije fa
kroz koju se daje na
upravo na cjeloživ
obrazovanju i usavrša
– Svjesni smo, nain
treba tržišta rada koj
nove kompetencije
znanja. Inače, kroz pro
stručnog usavršavanja
đujemo sa stručnjac
čitave Hrvatske i regije
la je dekanica FMTU-a
Po završetku progra
laznici stručnog usavr
za specijalista odjela
pića stječu certifikat s 3
bodova i valjani dokum
upis u radnu knjižicu. Š
na je 18.000 kuna, a sv
drove su već kroz ov
gram usavršavale bro
rističke tvrtke poput
Adrije, Imperiala Rab,
hotela Adriatic, Plave I
ali i brojni mali poduz
turizmu. Među četr
novih polaznika je, pal
rina Brnić koje je otkri
kroz ovu specijalizac
proširiti svoja znanja
cionizmu i autohtonoj
– Mislim da je naša
nost u autohtonoj hra
lagođenoj suvremeno
tu – zaključila je Brnić
Inače, svečano ot
je kasnilo sat vremen
obveza ministra turizm