GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Es presenta a Lloret de Mar el programa per a la Restauració.

+ Notícies | 10/04/2008 | 10:04

El Programa pretén potenciar la formació i reciclatge dels professionals de la restauració.

El secretari de Comerç i Turisme, Emili Valdero, ha presentat avui a Lloret de Mar les característiques del Programa per a la Restauració Orientat a la Formació Integral dels Treballadors (PROFIT) i les proves pilot del Programa que tindran lloc en aquest municipi. Juntament amb el secretari, en la roda de premsa també eren presents l'alcalde de Lloret de Mar, Xavier Crespo, i la responsable de formació de la UGT (entitat que gestiona el curs), Glòria Sánchez. El Programa PROFIT, coordinat per la Secretaria de Comerç i Turisme, està orientat a la formació i reciclatge de personal en el sector de la restauració per atendre i satisfer millor les necessitats de la clientela.

El Programa per a la Restauració Orientat a la Formació Integral dels Treballadors (PROFIT), coordinat per la Secretaria de Comerç i Turisme, està orientat a la formació i reciclatge de personal en el sector de la restauració per atendre i satisfer millor les necessitats de la clientela. A Catalunya, al llarg de l'any 2008, s'impartiran 200 cursos de 20 lectives cadascun que beneficiaran un total de 2.500 cambrers.

Prova pilot a Lloret de Mar

Lloret de Mar és un dels municipis on durant el mes d'abril es realitzaran 10 proves pilot (la resta es faran a Barcelona, Girona, Lleida, Tarragona, Manresa, Tortosa, Sabadell, Caldes de Montbui, i Castelldefels) abans de la implantació definitiva del programa.

Contingut del programa PROFIT

El programa PROFIT respon a la necessitat de comptar amb personal ben preparat que prestigiï l'ofici del servei de sala i a la voluntat de pal•liar una percepció cada cop més estesa entre la ciutadania del país pel que fa al declivi evident de l'ús de la llengua catalana en el sector de la restauració. Els coneixements bàsics del personal com les tècniques de servei i el desenvolupament normal del professional en el seu entorn, així com el coneixement del català en les situacions habituals, quotidianes i formals del sector són essencials per a millorar la realitat professional del servei.

En aquest sentit, la disponibilitat temporal dels treballadors professionals dels sector de la restauració i les seves peculiaritats així com l'augment cada vegada més representatiu del col•lectiu de treballadors immigrants vinculats al sector, fa necessària l'aplicació de fórmules senzilles i directes d'aprenentatge del servei i del català.

El Programa per a la Restauració Orientat a la Formació Integral dels Treballadors (PROFIT) es planteja com un curs de formació contínua amb l'objectiu d'aconseguir una participació i assistència màxima de l'alumnat i una implicació en la practicitat i aplicabilitat dels coneixements total. El curs s'impartirà al mateix lloc de treball si sis treballadors d'una mateixa empresa ho sol•liciten.

La finalitat del curs és formar el personal en conceptes d'atenció al client i qualitat en el servei facilitant els recursos lingüístics més bàsics perquè pugui comunicar-se mínimament en llengua catalana en la seva activitat professional.

El destinatari del programa és el personal sense formació específica en atenció al cient i servei d'hostaleria i amb pocs coneixements de català.

Autor: Gironanoticies.com
Gironanoticies.com

https://gironanoticies.com/noticia/6275-es-presenta-a-lloret-de-mar-el-programa-per-a-la-restauracio.htm