



AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

TITOLO PROGETTO: Rafforzamento delle competenze professionali del Family Hotel

CODICE PROGETTO: FSE30572

IMPORTO PUBBLICO: € 69.440,00

DESCRIZIONE SINTETICA (IT): Alle continue esigenze della clientela, si aggiunge una forte competizione nel settore alberghiero, competizione che spinge ad un costante aggiornamento del personale nell'acquisizione di nuove competenze. Tale bisogno si presenta ancora più urgente nell'attuale situazione di emergenza COVID-19. È in questa prospettiva che la presente proposta "Rafforzamento delle competenze professionali del Family Hotel", si prefigge di impartire, aggiornare e rafforzare le competenze professionali del personale dell'hotel al fine di favorire una gestione di qualità, un aumento di rendita e quindi, raggiungere gli obiettivi imprenditoriali. Il progetto formativo è strutturato in 3 percorsi per un monte ore di 386 ore e vedrà la partecipazione di 6 risorse impegnate nei diversi comparti della struttura. In particolare, sarà formato il personale dei seguenti reparti: direzione, reception e sala.

DESCRIZIONE SINTETICA (DE): Zu den ständigen Bedürfnissen der Kundschaft kommt ein starker Wettbewerb im Hotelsektor. Dieser Wettbewerb verlangt dem Personal den ständigen Erwerb neuer Kompetenzen und bei der Benutzung neuer Geräte und Maschinen ab. Diese Notwendigkeit zeigt sich noch dringender in der aktuellen COVID-bedingten Notsituation. Im Hinblick auf diese Lage nimmt , sich die vorliegende Schulung „Stärkung der beruflichen Kompetenzen des Family Hotel“ vor, die beruflichen Fähigkeiten des Hotelpersonals zu vermitteln, aktualisieren und zu festigen, um eine hochqualitative Betriebsführung und die Steigerung des Einkommens zu fördern und so die Geschäftsziele zu erreichen. Das Schulungsprojekt ist in 3 Kursfolgen unterteilt, mit einer Stundenzahl von 386 und der Teilnahme von 6 in verschiedenen Abteilung der Struktur tätigen Angestellten. Insbesondere wird das Personal aus Verwaltung, Rezeption und Speisesaal geschult.