

## Alianța Competențelor Responsabile pentru un Management Sustenabil al Hotelurilor și Restaurantelor Mici

Stimate cititor,

Ne face o deosebită plăcere să vă transmitem Buletinul Oficial al proiectului RESPONS. În paginile următoare puteți găsi informațiile aferente proiectului: Alianța Competențelor Responsabile din Sectorul HORECA, Cadrul European de Calificări pentru profesiile de “Manager de hotel mic” și “Manager de restaurant”, Ghidul on-line pentru Managementul Social Responsabil al Hotelurilor și Restaurantelor Mici, Ghidul Managerului pentru Afaceri Durabile.

Așteptăm feedback-ul dvs.!

Echipa RESPONS

Secțiunea Alianța Competențelor

Contact: drc@ccina.ro

### Analiza Competențelor HORECA

Furnizează informații despre Cunoștințele cheie, Aptitudinile și Competențele necesare în industria de hoteluri, restaurante (și catering), pentru de a îndeplini cu succes cerințele zilnice în ceea ce privește:

- Furnizarea de servicii de înaltă calitate;
- Managementul Sănătății și Siguranței în Muncă;
- Sustenabilitatea / Responsabilitatea Socială Corporativă;
- Posibile Stimulente care ar putea motiva companiile să investească în formare.



[Analiza Competențelor HORECA](#)

### Cadrul European al Calificărilor

Cadrul European al Calificărilor pentru managerul de hotel mic și managerul de restaurant mic creează un nou profil profesional, care acoperă atât aspectele tradiționale ale furnizării de servicii hoteliere și de catering, precum și metode inovative și moderne în management și comunicare interpersonală.

Ele contribuie la dezvoltarea profesională și personală a managerilor de hoteluri și restaurante mici, bazându-se pe ceea ce au învățat în trecut, atunci când au dezvoltat mai multe cunoștințe, aptitudini și competențe stimulând astfel, competitivitatea și îmbunătățind adaptarea lor la standardele europene.

Ele fac posibilă reunoașterea învățării în vederea dobândirii unei calificări independente la locul unde a avut loc procesul de învățare, la ce nivel și pe ce durată. Ele ajută profesioniștii, pentru a oferi oamenilor posibilitatea de a obține recunoaștere pentru rezultatele învățării obținute în străinătate, dar și pentru rezultatele învățării dobândite prin învățare într-o altă instituție sau sistem din aceeași țară, sau cele dobândite prin experiență.

Ei promovează calificările ca o experiență vie care evoluează în funcție de nevoile și așteptările industriei turistice și contribuie la creșterea economică competitivă.



[Cadrul European al Calificărilor](#)

### Manualul Electronic pentru Managementul Social Responsabil al hotelurilor și restaurantelor mici

Manualul electronic pentru Managementul Social Responsabil al Hotelurilor și Restaurantelor Mici sprijină învățarea pe tot parcursul vieții, ce poate fi integrată cu ușurință în rutina de zilnică, adică facilitează învățarea non-formală și bazată pe munca la timp, ori de câte ori este nevoie. Este relaționată cu CSR, care devine pe zi ce trece un factor de succes decisiv în sectorul HORECA.

Întregul Manual este structurat în patru module, care sunt divizate în continuare în capitole (= întrebări). Aceste capitole conțin informații teoretice, precum și exemple practice pentru activitățile economice responsabile, privind produsele și serviciile proprii (de piață), aspectele ecologice relevante (mediu), relațiile cu personalul propriu (la locul de muncă) și părțile externe interesate (comunitățile locale).

Veți găsi și învăța informații utile despre:

- Gestionarea și dezvoltarea resurselor umane durabile;
- Cum se integrează standardele sociale în strategia de afaceri a organizației;
- Cum se planifică, organizează și gestionează strategic utilizarea ecologică a resurselor;
- Reducerea sistematică a impactului asupra mediului / amprentei ecologice a afacerii;
- Conservarea și promovarea patrimoniului cultural local;
- Cum se crește competitivitatea propriei afaceri în sectorul HORECA.



[Manualul Electronic pentru Managementul Social Responsabil al hotelurilor și restaurantelor mici](#)

### Ghidul managerilor pentru afaceri durabile

Ghidul Managerului pentru afaceri durabile este perceput ca un sumum de competențe. Acesta combină clipuri video și o hartă animată a competențelor, în conformitate cu Cadrele Europene de Calificare pentru managerii hotelurilor și restaurantelor mici. Instrumentul oferă posibilitatea de a observa situațiile reale în care managerul unui hotel și restaurant mic face față și rezolvă problemele, se concentrează pe seturile de competențe necesare în fiecare situație și permite utilizatorilor să navigheze cu ușurință prin întregul conținut al tuturor aptitudinilor și competențelor corespunzătoare din grila cadru. Instrumentul permite managerilor să câștige cunoașterea de lungă durată cu privire la modul de a manageria un hotel și un restaurant într-o manieră inovativă și responsabilă.



[Ghidul managerilor pentru afaceri durabile](#)

Parteneri:

Camera de Comerț și Industrie  
Dobrich, Bulgaria  
www.cci.dobrich.net

PD Project Development Ltd.  
Dobrich, Bulgaria

Camera de Comerț și Industrie  
Terrassa, Spania  
www.cambraterrassa.es

Camera de Comerț, Industrie, Navigație și Agricultură  
Constanța, România  
www.ccina.ro

GIP-FCIP - Academia de Aix-Marseille  
Aix-en-Provence, Franța

Fundația pentru Promovarea Antreprenoriatului  
Lodz, Polonia  
www.frp.lodz.pl

CIAPE - Roma, Italia  
www.ciape.it

EUPROMA – Haar, Germania  
www.euproma.com

Programme Francophone d'hôtellerie et restauration din NBU  
Albena, Bulgaria  
www.nbu.bg