

RCK  
DU



# **PLAN RAZVOJA AKADEMISA ČINGRIJA KROZ PLAN PROVOĐENJA PRAKSE I POSLOVANJA OBJEKTA**

Odjel za ekonomiju i poslovnu ekonomiju | Stanković, M. | Dubrovnik, 2023.



Regionalni centar kompetentnosti  
u turizmu i ugostiteljstvu  
Dubrovnik



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF  
UČINKOVITI  
LJUDSKI  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

1.	<b>UVOD</b> .....	4
2.	<b>MODEL POSLOVANJA RCK-a DU</b> .....	7
2.1.	MODEL POSLOVANJA AKADEMISA ČINGRIJA.....	9
3.	<b>PLATNO-POSLOVNI MODEL AKADEMISA ČINGRIJA</b> .....	11
3.1.	SEGMENT KUPACA.....	13
3.2.	PONUĐA VRIJEDNOSTI.....	13
3.3.	KANALI DISTRIBUCIJE.....	13
3.4.	ODNOS S KLIJENTIMA.....	14
3.5.	KLJUČNE AKTIVNOSTI.....	14
3.6.	KLJUČNI RESURSI.....	15
3.7.	KLJUČNA PARTNERSTVA.....	15
3.8.	STRUKTURA TROŠKOVA.....	16
3.9.	IZVORI PRIHODA.....	17
3.10.	PLATNO-POSLOVNI MODELA AKADEMISA ČINGRIJA.....	18
4.	<b>PLAN PROVOĐENJA PRAKSE</b> .....	20
4.1.	PLAN PROVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE U TUŠ DU ZA SMJEROVE KONOBAR I TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE).....	22
5.	<b>PLANIRANE AKTIVNOSTI AKADEMISA ČINGRIJA</b> .....	27
5.1.	AKTIVNOSTI SUSTAVA KVALITETE.....	28
5.2.	KONKURENTNOST NA TRŽIŠTU.....	29



**01**

Uvod

**T**uristička i ugostiteljska škola Dubrovnik nalazi se u Dubrovniku, Dubrovačko-neretvanskoj regiji, regiji Hrvatske u kojoj turizam najviše pridonosi gospodarskom rastu. Turističko-ugostiteljska škola Dubrovnik osnovana je 1947. godine, odmah nakon završetka Drugog svjetskog rata, kao odgovor na rastuću potrebu za edukacijom budućih kuhara, konobara i voditelja hotela. Tijekom sljedećih godina Škola se nastavila razvijati, mijenjajući izvedbene programe, a 1951. godine kupila je i Hotel Dubravka. U hotelu Dubravka učenici su odradili svoju praktičnu obuku. Školski restoran i hotel zajedno sa školskim programima omogućili su razvoj potpuno obučених djelatnika gastronomije odmah po završetku školovanja.

U narednim godinama škola se morala preseliti u novu zgradu i izgubila je vlastiti „poligon“. To je djelomično ispravljeno izvođenjem praktične obuke u vlastitim laboratorijima Škole (dva laboratorija za kuhanje i jedan za konobare) i sklapanjem partnerstava s nekoliko hotela i restorana s 4 i 5 zvjezdica u kojima naši učenici obavljaju dio svoje obuke. Upis učenika Redovnog obrazovanja te polaznika Obrazovanja odraslih u programe koje u svom djelokrugu pruža Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik uvijek je zadovoljavajući, ali poboljšanje kvalitete programa, uvjeta učenja i sadržaja moglo bi znatno poboljšati kvalitetu učenika/polaznika, dakle budućih zaposlenika i poduzetnika te posljedično potaknuti gospodarski rast. Mnogi bivši učenici/polaznici Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik trenutno su na vodećim pozicijama u restoranima i hotelima diljem Dubrovačko-neretvanske županije i cijele Lijepe Naše.

Dubrovnik, poznat i kao „Biser Jadrana“, prepoznat je kao turistička destinacija diljem svijeta. Grad obiluje prekrasnim gotičkim, renesansnim i baroknim crkvama, samostanima, palačama i fontanama, a 1979. godine uvršten je na UNESCO-ov popis znamenitosti svjetske baštine. Posljednjih godina, uz prekrasne povijesne znamenitosti, prirodu, morske fronte i plaže, grad je postao poznat i kao prizor snimanja (u Igri prijestolja, Ratovima zvijezda ili Robinu Hoodu). Popularnost Dubrovnika vidljiva je po znatnom porastu broja posjetitelja u posljednjem desetljeću. Izvanredna kulturna povijest i prekrasna priroda čine atraktivnu ponudu za turiste, međutim, ova ponuda mora biti usklađena s barem jednako

dobrom uslugom što potražnju za kvalificiranim radnicima čini većom nego ikad. Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik (u daljnjem tekstu TUŠ DU) to vidi kao priliku za promjenu i razvoj svog obrazovnog sustava u pogledu turizma i gastronomije, kao odgovor na potrebe tržišta, ali i kao priliku za uvođenje turističkih i gastronomijskih noviteta.

U pokušaju da se bude predvodnikom u turizmu i gastronomiji, nije dovoljno osigurati obrazovanje redovitim srednjoškolcima, već i obrazovanje odraslih i cjeloživotno učenje. Prilika da se postane Regionalnim centrom kompetentnosti u Dubrovniku (u daljnjem tekstu RCK DU) otvorila je prostor za početak putovanja i nadahnuće nove filozofije življenja u turizmu i ugostiteljstvu s temeljem ove filozofije u kvaliteti obrazovne ponude. TUŠ DU službeno je postala širi konstrukt RCK-a DU u srpnju 2018. godine temeljem *Zakona o strukovnom obrazovanju i osposobljavanju*, članka 33. i *Natječajnog poziva za imenovanja ustanova za strukovno obrazovanje i osposobljavanje u regionalne centre kompetencija* od 17. svibnja 2018. godine. RCK Dubrovnik jedna je od šest turističko-ugostiteljskih jedinica kompetencija u Republici Hrvatskoj, uz RCK Split, Pulu, Opatiju, Zabok i Osijek.

RCK služi kao centar izvrsnosti u ustanovama za strukovno obrazovanje i osposobljavanje s posebnim naglaskom na učenje temeljeno na radu. Na taj način RCK DU učenicima nudi programe strukovnog obrazovanja i osposobljavanja, kao i stručno usmjeravanje te kontinuirani profesionalni razvoj i usavršavanje stručnjaka nastavnica strukovnog obrazovanja i osposobljavanja i mentorima na radnom mjestu. Glavne značajke uključuju inovativne mogućnosti učenja, izvrsnost nastavnika i mentora na radnom mjestu, najsuvremenije sadržaje i intenzivnu suradnju s lokalnim poduzećima i drugim dionicima strukovnog obrazovanja i osposobljavanja. Misija RCK-a DU je osigurati potrebne kompetencije (znanja, vještine i stavove) od ugostiteljstva i turizma kako bi se stručno osoblje educiralo prema međunarodnim standardima gastronomije, turističke i ugostiteljske struke, organizacije rada, menadžmenta, istraživanja i tehnologije, temeljenih na čvrstom akademskom vodstvu, moralnom integritetu i profesionalnoj etici. Cilj mu je napraviti pozitivne transformacijske promjene u turizmu, gastronomiji i ugostiteljskom obra-



zovanju, ali i u praksi turizma, gastronomije i ugostiteljske struke kako bi se postigla izvrsnost svjetske klase u struci čime se poboljšavaju standardi usluga, a istovremeno potiče poduzetnički duh.

Otkako je službenom postala najava da TUŠ DU postaje RCK DU, pojavile su se nove mogućnosti fondova Europske unije (EU), konkretnije dva zatvorena poziva razvijena isključivo za RH, posebno za RCK Dubrovnik: a) sredstva za razvoj infrastrukture RCK-a s maksimalnim iznosom od 4.000.000 eura dostupna su iz Europskog fonda za regionalni razvoj (EFRR); b) financiranje daljnjeg razvoja i specijalizacije RCK-a Dubrovnik *i)* redovito obrazovanje, *ii)* obrazovanje odraslih, *iii)* cjeloživotno učenje, *iv)* studentska praksa i *v)* kontrolirana praksa na vlastitoj lokaciji s maksimalnim iznosom po RCK-u od 10.000.000 eura dostupnih iz Europskog socijalnog fonda (ESF).

Ova dva programa pružaju jedinstvenu priliku RCK-u DU da poveća ulaganja u strukovno obrazovanje i osposobljavanje u Dubrovniku i Hrvatskoj općenito, potakne suradnju i umrežavanje između strukovnog obrazovanja, visokih učilišta, poduzeća, ali što je najvažnije unaprijedi i promiče kvalitetu i inovacije u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju te time unaprijedi studente i kompetencije radne snage, stvori veću dodanu vrijednost i time olakša gospodarski rast.

Cilj ovog dokumenta je razraditi plan poslovanja Akademisa Čingrija kao jednog od objekata akademisa unutar sustava RCK-a DU, opisati karakteristike poslovanja, dati okvirni plan provođenja prakse u objektu te izraditi smjernice za buduće poslovne aktivnosti objekta.





**02**

Model poslovanja RCK-a DU



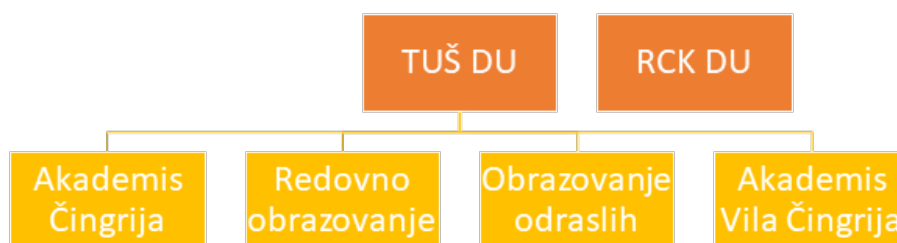
**K**ako se u sklopu Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik nastoji osnažiti razina kvalitete osposobljenosti i obrazovanja strukovnog kadra pomoću razvoja obrazovnih programa za učenike i odrasle te programa cjeloživotnog učenja, nužno je racionalno širenje novih jedinica, a njihovo funkcioniranje maksimalno operacionalizirati unutar postojećih prostornih, ljudskih, materijalnih i financijskih kapaciteta. Treba voditi računa da se nova organizacijska struktura ustrojava s ciljem stvaranja novih dodanih vrijednosti i ne smije se dopustiti da nove organizacijske jedinice budu same sebi svrha jer će na taj način trošiti resurse umjesto generirati nove poslovne aktivnosti.

Navedeni model RCK-a DU predviđa određenu organizacijsku strukturu i radna mjesta koja bi se trebala popunjavati prema mogućnostima vlastitog financiranja što znači da sam Centar mora ostvariti i

osigurati preduvjete za zapošljavanje vlastitih djelatnika i financiranje postojećeg projektnog tima.

Shodno tome, tendencija je stvoriti mrežu između samog centra kompetentnosti i dvaju alokacijskih akademisa kako bi se pravilno mogla uspostaviti koordinacija zacrtanih djelatnosti i poslovnih procesa između tih lokacija (zgrada TUŠ DU, Akademis Garište i Akademis Čingrija). Kako je Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik za turizam i ugostiteljstvo u svojoj evaluaciji istaknuo, nužno je racionalno širenje novih jedinica (Akademis Garište i Akademis Čingrija), a njihovo funkcioniranje maksimalno operacionalizirati unutar postojećih prostornih, ljudskih, materijalnih i financijskih kapaciteta. Treba voditi računa da se organizacijska struktura ustrojava s ciljem stvaranja novih dodanih vrijednosti i ne smije se dozvoliti da nove jedinice budu same sebi svrha jer će na taj način trošiti resurse umjesto da generiraju nove poslovne aktivnosti.

Slika 1. – Organizacijska shema modela funkcioniranja RCK-a DU



Izvor: Izrada Sveučilišta u Dubrovniku

Integracija u obrazovanje nije način, već nužnost osposobljavanja stručnjaka za kvalitetu za svaku sferu ljudske djelatnosti. Rast količine i kvalitete znanja pomaže u otklanjanju granica između različitih smjerova znanosti pa će se tako ljudi u budućnosti specijalizirati u specifičnim problemima. Tehnologija integracije u obrazovanju osigurava integraciju zasebnih dijelova znanosti u holistički kompleks, a to nije samo mehanička kombinacija različitih znanja, nego primjena pristupa u kojem su međusobno povezani, a kad se rješavaju određeni problemi, osoba može sustavno djelovati. Koncept integracije u obrazovanje je prilično nejasan. To je zbog raznolikosti vrsta. Dakle, integracija može biti klasificirana prema smjerovima, metodama, razinama.

U pristupu modeliranja organizacije RCK-a DU treba uvažavati i principe društvenog poslovanja kao načina poslovanja koji predstavlja kombinaciju poduzetničke prakse i vrijednosti usko povezanih s društvenim koristima, odgovornošću i načelima zaštite okoliša. Samim time, organizacija ne smije samoj sebi biti svrha, nego sredstvo za ostvarivanje planiranih konkretnih ciljeva.

Regionalni centar kompetentnosti treba biti pokretač i nositelj stvaranja mreže srednjih strukovnih škola sa strukovnim obrazovnim programima u Dubrovačko-neretvanskoj županiji te motivator za sve one ljude koji žele unaprijediti svoju struku (predavači, nastavnici, mentori i sl.) provođenjem obrazovnih



programa cjeloživotnog učenja unutar mreže i integracije s kvalitetnim partnerima. Preduvjet uspostave i uspješnog djelovanja RCK-a DU svakako bi trebala biti dobra međusobna suradnja svih dionika te sustavno godišnje planiranje i optimizacija korištenja raspoloživog vremena i kapaciteta, poboljšanje informacijsko-komunikacijskih tehnologija i uređaja te postavljanje strateškog okvira koji olakšava razvoj, povezivanje, komunikaciju i suradnju svih dionika unutar mreže (networking).

Takva mreža i povezivanje u integracije omogućit će RCK-u DU:

- za nastavnike, predavače i strukovne učitelje provođenje praktičnih edukacija temeljenih na cjeloživotnom učenju
- za učenike uspostavljanje redovne i dodatne nastave i praktične obuke temeljene na radu
- svim učenicima s područja DNŽ-a omogućiti istovjetnu dostupnost kvalitetnog obrazovanja i mogućnost školovanja usporedno sa standardima i principima EU-a
- decentraliziranost obrazovnog sustava u DNŽ-u
- kvalitetnu pripremu i prijedlog strukture upisa polaznika strukovnih programa sukladno potrebama tržišta rada i strategijama razvoja

## 2.1. MODEL POSLOVANJA AKADEMISA ČINGRIJA

**T**uristička i ugostiteljska škola Dubrovnik ima ulogu Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu te unutar svog poslovnog sustava posjeduje Akademis Čingrija i Akademis Garište. Akademis Čingrija je objekt u kojem ugostiteljske obrazovne ustanove mogu pružati usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka tijekom cijele godine u cilju stručnog osposobljavanja učenika i studenata. Prema tome, Akademis Čingrija u sklopu RCK-a DU ima mogućnost tržišne kompetencije koja bi im osiguravala određenu samoodrživost. Po-

stoje dvije glavne djelatnosti unutar sustava poslovanja kod Akademisa Čingrija. Prvenstvena i institucionalna funkcija je edukativna, odnosno obrazovna djelatnost preko sustava provođenja praktičnih aktivnosti učenika srednje strukovne škole TUŠ DU. Sekundarna je privredna djelatnost orijentirana na mogućnost i sposobnost tržišnog natjecanja koja bi uz pomoć određenog kadra osiguravala ekonomsku održivost. Ta vrsta djelatnosti predstavlja komercijalnu tendenciju neovisnog izlaska na tržište kao kod uobičajenog poslovnog sustava poduzeća kao što su obrti, društva s ograničenom odgovornošću i sl. Također, komercijalna djelatnost izlazi iz sfera obrazovanja kroz samostalno oblikovanje skupa proizvoda i usluga smještaja i prehrane koje se pružaju na tržištu te takmiče s konkurencijom na razini te grane djelatnosti.

Vila dubrovačke obitelji Čingrija sagrađena je 1914. godine na predjelu Boninova na kojem je u doba Dubrovačke Republike prevladavala reprezentativna ladanjska izgradnja. Vila okružuje kompleks vrtova koji se, s obzirom na položaj vile iznad dramatično strme i stjenovite morske obale, maksimalno prilagodio prirodnoj konfiguraciji terena. Vila, zajedno s vrtom koji ju okružuje, ima svojstvo pojedinačnog nepokretnog kulturnog dobra pa je tako vila s cijelim svojim velebnim posjedom pod nadzorom Konzervatorskog odjela u Dubrovniku. Vlasnik vile s pripadajućim posjedom u cjelini je Grad Dubrovnik, a u rujnu 2019. godine Grad Dubrovnik je vilu ustupio Turističkoj i ugostiteljskoj školi Dubrovnik s ciljem uspostave Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu. Adaptacijom će vila postati objekt u kojem ugostiteljske obrazovne ustanove mogu pružati usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka tijekom cijele godine u cilju stručnog osposobljavanja učenika.

U suterenu Akademisa Čingrija bit će smještena kuhinja sa svim potrebnim pomoćnim prostorijama, prostor vinoteke za goste i osoblje, kao i prostori za osoblje, garderobe i ostalo. Uz glavni ulaz u objekt nalazit će se prijemni prostor. U prizemlju će biti smještena multimedijalna dvorana za potrebe nastave i e-nastave, kao i restoran te sanitarni čvor za osobe s invaliditetom. Na katu objekta bit će smještena tri apartmana koja zadovoljavaju kategoriju sobe s 4\* zvjezdice, za smještaj gostujućih prakti-



kanata i nastavnika dok će se u potkrovlju nalaziti dvije sobe s kupaonicom za učenike na razmjeni i/ili praksi. Osim osiguravanja infrastrukture za potrebe razvoja Centra kompetentnosti za turizam i ugostiteljstvo Dubrovnik, ovim projektom želimo vratiti i nekadašnji sjaj i kulturni status Vile Čingrija, obnoviti elemente vrtne plastike i kompleks Vile Čingrija ponovno učiniti zelenom oazom mira skrivenom usred gradske gužve.

Ovim modelom poslovanja u Akademisu Čingrija nastoji se postići visoka razina samoodrživosti koja bi

omogućila financiranje troškova poslovanja dok bi se određeni prihod redistribuirao za podizanje kvalitete nastavnih aktivnosti, kadrovskih usavršavanja i promocije samog sustava poslovanja. Svakako da ovakav model može biti dodana vrijednost sektoru turizma, naročito kroz jačanje kvalitete kadra i implementiranje novih tehnika kroz učenje temeljeno na radu da bi se u budućnosti formirao kadar koji može u potpunosti zadovoljiti visoke zahtjeve tržišta rada, posebno kad govorimo o turizmu.





**P**oslovni model predstavlja „plan firme ili dijagram koji pokazuje kako će se ona takmičiti, koristiti svoje resurse, strukturirati odnose, odnositi prema kupcima i stvarati vrijednost kako bi opstala na osnovi svog primarnog poslovanja. Poslovni model opisuje kako se dizajnira arhitektura prijedloga vrijednosti organizacije, kako distribuira prijedlog vrijednosti te kako zahvaća mehanizme prijedloga vrijednosti samog poslovanja.

Osterwalder i Pigneur smatraju kako poslovni model (platno-poslovni model) prikazuje način na koji poduzeće stvara vrijednost te je isporučuje i zahvaća. Prema njima, elementi poslovnog modela su: ponuda vrijednosti, segmenti kupaca, odnosi s klijentima, kanali, izvori prihoda, ključna partnerstva, ključni re-

sursi, ključne aktivnosti. Ovi elementi će se detaljno analizirati u poslovnom modelu Akademisa Čingrija temeljem devet navedenih elemenata poslovnog modela Osterwaldera i Pigneura:

1. ponuda vrijednosti
2. ciljna populacija
3. kanali
4. odnos s kupcima
5. ključne aktivnosti
6. ključni resursi
7. ključno partnerstvo
8. prihodi i
9. troškovi.

Slika 2. – Obrazac platno-poslovnog modela

Platno poslovnog modela					Dizajnirano za:	Dizajnirano od:	Datum:	Verzija:
Ključni partneri	Ključne aktivnosti	Prijedlog vrijednosti	Odnosi s kupcima	Segment kupca				
	Ključni resursi		Kanali					
Struktura troškova			Izvori prihoda					

Izvor: EFZG

### 3.1. SEGMENT KUPACA

**D**igitalni nomadi, influenceri koji žele promovirati određeni proizvod, aktivnost ili destinaciju u turističke svrhe na način da upoznaju grad, okolicu, budu uključeni u kulturne i javne programe, a kako bi dalje privlačili svoje prijatelje, obitelji i sve više digitalnih nomada te tako u konačnici postali svojevrsni ambasadori.

Lokalno stanovništvo i turisti koji žele doživjeti specifičnu gastronomsku uslugu visoke kvalitete koja odiše tradicijom i autohtonosti. Akademis Čingrija svojim smještajnim jedinicama i kvalitetnom gastronomskom ponudom privlači ciljni segment turista i lokalnog stanovništva koje ima priliku doživjeti jedinstveni ambijent i vrhunsku uslugu odjela smještaja te odjela hrane i pića. Usluge smještaja i prehrane koje pruža Akademis Čingrija namijenjene su sljedećim ciljnim segmentima: turistima (najviše), lokalnom stanovništvu i digitalnim nomadima.

### 3.2. PONUDA VRIJEDNOSTI

**U** Akademisu Čingrija pružaju se usluge smještaja, prehrane, pića i napitaka gostima tijekom cijele godine u cilju stručnog osposobljavanja učenika i implementacije učenja temeljenog na radu. Navedeni akademis prvenstveno ima odgojno-obrazovnu svrhu te mu je glavna uloga obrazovanje i educiranje učenika tijekom pružanja turističkih proizvoda i usluga visoke kvalitete i prepoznatljivosti na tržištu. U sklopu Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik koja ima ulogu i status regionalnog centra kompetentnosti te samim izlaskom na tržište Akademis Čingrija će biti, pod uvjetom da odgojno-obrazovna svrha i komponenta budu ispred svega, pružanjem turističkih usluga kojima se ne narušava ugled i prestiž koji Turistička i ugostiteljska škola posjeduje dugi niz godina, samim time prepoznatljiv po tradiciji i stručnosti u stvaranju kadrova u sektoru turizma i ugostiteljstva.

Osim poznatosti po dugogodišnjoj tradiciji, Akademis Čingrija nalazi se u blizini stare gradske jezgre na predjelu Boninovo koji je vrlo atraktivan (o toč-

noj prostornoj lokaciji više u 3.3 Kanali distribucije) i svojim položajem opravdano igra važnu ulogu u razvoju poslovanja cijelog sustava. Akademis Čingrija smješten je u blizini gradske jezgre Dubrovnika, na padinama stijena, okružen brojnim vrtovima što ga čini izraženo atraktivnim lokalitetom s jakim predispozicijama za stvaranje kvalitetne gastronomske ponude za određene ciljne segmente. Također, važno je spomenuti kako RCK DU ima za cilj stalno razvijati poslovanje kroz Akademis Čingrija, s velikim naglaskom na podizanje kvalitete stručnosti budućeg kadra u ugostiteljstvu i turizmu temeljem stručne izobrazbe i učenja temeljenog na radu polaznika koji će to moći izravno implementirati u praktične aktivnosti i poslovne zadatke. Tako se i od same usluge koju pruža objekt očekuje da bude kvalitetna i zadovolji očekivanja segmenata.

Također, važno je spomenuti kako RCK DU ima za cilj stalno razvijati poslovanje kroz Akademis Čingrija, s velikim naglaskom na podizanje kvalitete stručnosti budućeg kadra u ugostiteljstvu i turizmu temeljem stručne izobrazbe i učenja temeljenog na radu polaznika koji će to moći izravno implementirati u praktične aktivnosti i poslovne zadatke. Tako se i od same usluge koja se pruža u spomenutom akademisu očekuje da bude kvalitetna i zadovolji očekivanja segmenata. Ovo sve osigurano je visokom razinom kvalitete nastavnog kadra kojim RCK DU raspolaže u ne samo u ugostiteljstvu, već u cjelini te koji su motivirani razvijati i poticati učenike i polaznike. Veliko iskustvo u ugostiteljstvu i turizmu djelatnika RCK-a DU, brojni odrađeni projekti, natjecanja, edukacije svakako su velika vrijednost koju sam sustav RCK DU posjeduje, a još važnije – ima za cilj dalje razvijati i poticati da bude dodana vrijednost turizmu i ugostiteljstvu Grada Dubrovnika.

### 3.3. KANALI DISTRIBUCIJE

**R**CK Dubrovnik trenutno djeluje na trima lokacijama: Turistička i ugostiteljska škola Dubrovnik (smještena na adresi Župska 2, Dubrovnik), Akademis Garište (smješten na adresi Čingrija 3 u starom gradu) te Akademis Čingrija (smješten na adresi Pera Čingrije 3, Dubrovnik). Veliki dio aktivnosti RCK-a DU obavlja se u prostorima akademisa



jer se nastoji dislocirati poslovanje praktičnog dijela Škole i Centra na prostorije koje su za to prilagođene i adekvatnije, kako tehnički tako i infrastrukturno. Pružanje usluga smještaja, prehrane, pića i napitaka turistima svakako bi se odnosilo na dvije lokacije odnosno dva akademisa – Akademis Čingrija te Akademis Garište. Oni bi djelovali kao ugostiteljski objekti u kojima bi, pružanjem navedenih turističkih usluga gostima, učenici na licu mjesta mogli primijeniti svoje praktična znanja i vještine.

U suradnji s Gradom Dubrovnikom, RCK-u Dubrovnik osigurana je Vila na atraktivnoj lokaciji s ciljem pružanja učenja temeljenog na radu učenicima/polaznicima RCK-a Dubrovnik. Akademis Čingrija nalazi se na jednoj od najatraktivnijih lokacija u Dubrovniku ukupne površine 843,00 m<sup>2</sup> te je dio RCK-a DU zajedno s prethodno opisanim zgradama „Župska 2“ i „Garište 3“ kao nerazdvojnima komponentama sustava. Vila je okružena prostranim vrtovima, ima nevjerojatnu vrijednost arhitekture i potencijal postati restoranom visoke kvalitete. Akademis Čingrija pružat će usluge smještaja, restorana, predviđene kulinarske labose (slastičarstvo, inovativni labosi i sl.) te labose za dio koji se odnose na posluživanje (sommelier, barmen). Osim toga, ovaj akademis predviđen je za potrebe održavanja određenih programa, edukacija i radionica Obrazovanja odraslih, ima predviđenu dvoranu kao objekt za edukativni sadržaj više razine i dimenzije rada i većeg je kapaciteta. Jako je prikladan za luksuzna događanja, *eventove*, svadbe te brojne druge aktivnosti gdje se taj prostor može iznajmiti agencijama na zahtjev. Također, to je mjesto gdje se stvaraju novi proizvodi, provodi njihovo lansiranje na tržište u skladu s tradicionalnim i certificiranim proizvodima popraćenima inovativnim pristupom.

### 3.4. ODNOS S KLIJENTIMA

**A**kademis Čingrija njegovat će suvremeni stručni pristup prema učenicima koji budu izvršavali svoja zaduženja i aktivnosti tijekom obavljanja prakse, naročito kod primjene stečenih znanja i vještina za više razrede strukovnih škola čime se nastoji steći prepoznatljivost u vidu jačanja kompetencija učenika koji pohađaju odre-

đena strukovna zvanja i programe, ali na pravi i prikladan način.

Najbolji način da se to dokaže i primijeni jest kroz poslovanje koje su bude ostvarivalo u objektu čime se misli na pružanje turističkih proizvoda i usluga gostima. Dvostruki je kriterij odnosa Akademisa Čingrija s klijentima. S gledišta turista i lokalnog stanovništva primjenjivat će se pristup prikladan komercijalnom načinu odnosa s konzumentima usluga u objektu uz visoku razinu kvalitete pripreme i posluživanja usluga smještaja, hrane i pića. S druge strane, ako se misli na one ciljne segmente, bilo da je riječ o učenicima na praksi ili polaznicima koji zahtijevaju određenu edukaciju te nastoje steći određena znanja i vještine uz pomoć stručnih nastavnika i mentora, tu će se primjenjivati visoka razina stručnosti i profesionalnosti koju stručni kadar nastavnika i predavača u Akademisu posjeduje temeljem svog dugogodišnjeg rada i iskustva.

### 3.5. KLJUČNE AKTIVNOSTI

**K**ad je riječ o ključnim aktivnostima Akademisa Čingrija, svakako se u prvi plan stavlja obrazovanje učenika kroz praktičnu nastavu te pružanje turističkih usluga u cilju dobivanja kvalitetnog visokostručnog kadra na tržištu rada. U sklopu toga vrlo je bitno ispravno voditi sve djelatnosti koje ulaze u te ključne aktivnosti. To su, svakako, oformljivanje tima nastavnika koji će na pravi način moći prenijeti i proširiti znanje, vještine i stavove svog posla i stručnosti na mlade koji predstavljaju budućnost turizma i ugostiteljstva u regiji. Podrazumijeva se da aktivnosti u sebi sadrže visoku razinu vodstva svih funkcijskih jedinica u objektu počevši od smještaja pa do kuhinje, restorana i domaćinstva. Osim toga, treba voditi brigu i o održavanju infrastrukture i tehničkim komponentama koje budu dio poslovanja Akademisa. Međutim, sve navedeno treba biti potkrijepljeno vrlo bitnim aktivnostima marketinga i promocije kako bi se u regiji dobila prava i široka slika onoga što Akademis Čingrija jest i ima potencijal postati, a to se odnosi na viziju samog RCK-a DU da bude snažno prepoznat kao regionalni predvodnik i snažan brand za obrazovanje kadrova u turizmu i ugostiteljstvu zbog svojih obrazovnih i stručnih pro-



grama temeljenih na radu koji potiču razvoj ideje, primjenu digitalnih tehnologija i podupiru inovativnost s ciljem bržeg gospodarskog razvoja destinacije Dubrovnik i regije u cjelini.

Akademis Čingrija, kao i drugi akademisi, ima snažnu primarnu funkciju u obrazovanju učenika kroz prodaju turističkih usluga te će također naglasak biti na određivanju poslovanja za određeni period i za određene kapacitete. Vila Čingrija raspolaže većim kapacitetom i prostornom infrastrukturom pa će se u tom akademisu moći više posvetiti samim obrazovnim programima i radionicama. Postojat će laboratoriji u kojima će se inovativnim pristupima i metodama moći dizajnirati vlastite signifikantni proizvodi (jela, slastice, kokteli i sl.) te ih na taj način lansirati na tržište kao visokokvalitetne i jedinstvene, a formirane kombinacijom iskustva stručnih nastavnika i praktičnog rada učenika. Akademis Čingrija unutar svog prostora posjedovat će smještajne jedinice u kojima će se osigurati pružanje usluga smještaja, restoran s jedinstvenom ponudom ekskluzivnih jela koja su dizajnirali stručni nastavnici, vrhunske usluge posluživanja pića i napitaka s vinskom kartom renomiranih i tradicionalnih vinskih proizvođača. Svakako se nastoji kreirati sustav koji će učenicima osigurati dobivanje visokih stručnih znanja i vještina u području kulinarstva i posluživanja, posebno kod sommelierstva i barmenstva.

### 3.6. KLJUČNI RESURSI

**A**kademis Vila Čingrija zbog svoje veličine prostora trebat će više ljudi za sve aktivnosti koje se budu odvijale. Vrlo je važno oformiti tim ljudi koji će moći pratiti aktivnosti i poslovanje samih akademisa te na kvalitetan način odgovoriti na istinsku svrhu koju akademis ima u konceptu postojanja RCK-a DU, a to je edukacija kadrova da mogu efikasno odgovoriti tržištu. Treba sustavno osigurati radnu snagu koja u sebi ima pedagoško-obrazovnu karakteristiku jer samo će takva moći prenijeti svoja iskustva na učenike kroz pružanje turističkih usluga. Važno je ugovoriti nastavnike Škole koji žele dragovoljno raditi u objektu što bi sigurno još više olakšalo interakciju između učenika i stručnih nastavnika kod učenja i educiranja u procesu pružanja usluga.

Program Voditelj hrane i pića sadrži predavače koji mogu biti interni predavači RCK-a DU odnosno nastavnici TUŠ-a DU te vanjski predavači iz privatnog sektora ili partnerskih javnih institucija koji svojim stručnim radnim iskustvom doprinose jačanju kompetencija budućih voditelja te širenju partnerstva s određenim gospodarstvenicima. Akademis Čingrija je pogodan za provedbu obrazovanja odraslih, iako bi se poboljšanom infrastrukturom mogla postići znatna poboljšanja. Važan resurs je široka mreža bivših učenika/polaznika Škole koji su sada zaposleni na relevantnim rukovodećim pozicijama u lokalnom privatnom sektoru i mogu pružiti odgovarajuću podršku trenutnom sustavu neformalnog obrazovanja ili biti novi učenici u Obrazovanju odraslih.

### 3.7. KLJUČNA PARTNERSTVA

**J**edan od ključnih partnera RCK-u Dubrovnik, pa time i Akademisu Čingrija, Baskijski je kulinarški centar (BCC), vodeći svjetski centar stručnosti u gastronomiji, od kojeg RCK Dubrovnik ima velike koristi od prijenosa znanja, obuke i savjetovanja, kako tijekom uspostave projekta tako i tijekom ostvarivanja poslovanja samog centra. Naravno, se za BCC vezuje rezultat kvalitetnije stručnosti i obučenosti nastavničkog kadra koji bi mogao biti dragovoljno ugovoren za potrebe poslovanja Akademisa. Ministarstvo znanosti i obrazovanja provjerava redovite programe srednjoškolskog obrazovanja, programe obrazovanja odraslih, ima povremenu nastavnu inspekciju i odgovorno je za isplatu plaća nastavnika. Dubrovačko-neretvanska županija osnivač je Turističko-ugostiteljske škole Dubrovnik i školi osigurava godišnji proračun za održavanje infrastrukture, organizaciju nastave, za nastavu tjelesne i zdravstvene kulture te plaćanje režija.

Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik u sustavu je Ministarstva obrazovanja koje ima snažnu ulogu u formiranju zakonodavnog okvira djelovanja Centra te je zaslužno za verifikaciju svih novih obrazovnih programa i kurikulumuma koji su implementirani ili će se tek primijeniti u poslovanju Centra. Agencija za strukovno obrazovanje surađuje s Centrom na





više polja s obzirom da je važna aktivnost Centra razvoj i implementacija različitih novih nastavnih programa i edukacija koje treba analizirati i vrednovati. Osim toga, preko partnerskih strukovnih škola i sveučilišta unaprijeđen je sustav prohodnosti učenika i studenata kojim će određeni polaznici imati mogućnost stručnog usavršavanja.

Škola je prepoznala vrijednosti koje promiče Europsko udruženje u hotelijersko-turističkim školama (AEHT) i pridružila se svojoj mreži 2003. godine. AEHT je Međunarodna nevladina organizacija (NVO) koja uživa savjetodavni status u Vijeću Europe, s glavnim ciljem promicanja europskih izgleda među hotelijerskim i turističkim školama. To uključuje kontakt i razmjenu između partnerskih škola i razumijevanje različitih pravnih i obrazovnih sustava u Europi.

S obzirom na konstantan i kontinuiran nedostatak ponude rada na tržištu, to jest kvalitetno osposobljene radne snage za visoke potrebe tržišta, izgradit će se partnerstvo s gospodarskim subjektima, posebno hotelskim kućama koje imaju veliko iskustvo u učinkovitom kadroviranju i selekciji radne snage, posebno mladih ljudi sa strukovnim zanimanjima u turizmu i ugostiteljstvu što omogućuje razmjenu učenika i polaznika programa prema privatnom sektoru.

Važno je nakon uspostave projekta stvoriti vertikalne i horizontalne mreže suradnje i partnerstva jer to može biti temelj prepoznatljivosti poslovanja RCK-a Dubrovnik u cjelini. Akademis Čingrija može postići dodanu vrijednost po pitanju bolje suradnje s privatnim i javnim sektorom, osobito kad je riječ o provođenju programa redovitog strukovnog obrazovanja, stručnog usavršavanja i cjeloživotnog obrazovanja. Također, ostali oblici obrazovanja, bili formalni ili neformalni, ostvaruju ključan efekt u promociji samog akademisa i načina poslovanja koje ono posjeduje i provodi – uobičajeno učenje temeljeno na radu, natjecanja, radionice, prezentacije znanja i vještina i slično.

Horizontalna integracija za Akademis Čingrija značila bi snažan model uspostave mreže između drugih obrazovnih ustanova, posebno strukovnih srednjih škola koje imaju slične aspiracije, metode i ciljeve. To bi i za Akademis i za škole imalo izrazitu važnost i kvalitetu odnosa kad bi se učenici strukovnih škola koje su partneri RCK-a DU opredijelili za praktične

aktivnosti u Akademisu kroz pružanje turističkih usluga na licu mjesta.

Stvaranjem networkinga odnosno mreže s renomiranim hotelskim kućama, restoranima, OPG-ovima i ostalim gospodarskim subjektima u turizmu i ugostiteljstvu, ostvaruje se povezanost ljudskih resursa s tržištem rada te mogućnost primjene stečenih znanja i vještina. Vertikalnom integracijom Akademis Čingrija nastoji provesti uspješno učvršćivanje statusa izvrsnosti, postati sinonim za kvalitetno obrazovanje u području turizma i ugostiteljstva. Također, postiže se garancija preporuke i razmjene kadra izvrsnih zaposlenika po završetku školovanja ili tijekom prakse.

Osim toga, još je važno naglasiti da bi trebalo osigurati mrežnu distribuciju s lokalnim dobavljačima odnosno onim malim proizvođačima (OPG-ovima, ribarima, školjkarima, poljoprivrednicima i sl.) koji su se u svom poslovanju opredijelili za ekoproizvod, tradicionalan pristup, autohtonost. To bi, svakaako, podiglo razinu kvalitete pružene usluge hrane u Akademisu Čingrija što bi stvorilo jednu jedinstvenu priču (od polja do stola) kvalitetnog poslovanja i prepoznatljivosti po lokalnim i tradicijskim načelima. Usluga bi bila vrlo cijenjena, profinjena, visokokvalitetna i specifična za goste koji bi željeli doživjeti nešto drukčije, ali iskonski i kvalitetno. Naravno, sama uspostava HUB-a ovdje bi odigrala snažnu ulogu jer je zapravo ona temelj dobre povezanosti s lokalnim proizvođačima i sinergije koja bi se ostvarivala ovom suradnjom i umrežavanjem. Zbog toga je HUB izravno važan za kvalitetnije i prepoznatljivije poslovanje objekta i Centra u cjelini.

### 3.8. STRUKTURA TROŠKOVA

**A** akademis Čingrija koristi zgradu „Vila Čingrija“ koju je ustupio Grad Dubrovnik jer je i sam vlasnik zgrade. Grad je prenio pravo na Županiju te je ona dala u podnajam Vilu Čingrija Turističkoj i ugostiteljskoj školi Dubrovnik koja podmiruje troškove najma u iznosu od 1,00 HRK godišnje. S izvođačem radova dogovoren je posao reizgradnje infrastrukture Akademisa Čingrija što se odnosi na rušenje određenih dijelova zgrade, izgradnju novih dijelova te obnovu postojećih dijelova u svrhu dobi-



vanja što ljepše vizure same zgrade i unutarnjih prostorija Vile Čingrija.

Cjelokupnu nabavu svih materijala, opreme, namirnica, inventara te ostalih potrepština namijenjenih poslovanju Akademisa Čingrija obavlja TUŠ DU u svojstvu Regionalnog centra kompetentnosti.

Turistička i ugostiteljska škola koristi dio svojih sredstava za usavršavanje i modernizaciju sustava Regionalnog centra kompetentnosti kroz komponentu – akademisi.

Također, unutar strukture troškova jednu od važnijih komponenti u poslovanju Akademisa Čingrija čine plaće zaposlenika. Budući da TUŠ DU u sustavu posjeduje nastavnike za strukovne predmete, jedan dio zaposlenika Akademisa Čingrija će moći dragovoljno obavljati aktivnosti i djelatnosti izobrazbe samih učenika kroz poslovanje Akademisa Čingrija što se odnosi na pružanje usluga smještaja i prehrane. Na osnovi obavljene djelatnosti oni će dobivati naknadu za takvu vrstu radne aktivnosti. Drugi dio zaposlenika Akademisa bit će zaposlenici koji nisu izravno povezani s nastavom te nisu u sustavu TUŠ-a DU, već su zaposleni zbog potrebe za radom u Akademisu Čingrija.

Ovim pristupom nastoji se formirati ustaljen i organiziran sustav rada koji će biti kombiniran zaposlenicima unutar sustava TUŠ-a DU koji dragovoljno i dodatno rade u Akademisu (strukovni nastavnici, mentori, predavači) te zaposlenika Akademisa koji nemaju veze sa sustavom Škole, tj. zaposleni su samo u Akademisu (mogu biti zaposleni u odjelima smještaja, kuhinje, restorana ili na bilo kojoj poziciji unutar Akademisa).

Svakako je važno naglasiti i marketinške troškove koje će Akademis Čingrija imati kroz svoje poslovanje jer izlazi na tržište, najviše u vidu promocije i oglašavanja smještajnih kapaciteta, usluga hrane i pića u restoranu te raznih obrazovnih programa, edukacija i radionica koje se budu odvijale u Akademisu Čingrija.

Djelatnosti i poslovi vezani za tehničku službu unutar Akademisa Čingrija bit će odrađeni outsourcingom odnosno za sve tehničke potrebne aktivnosti bit će angažiran vanjski suradnik namijenjen za tu vrstu posla.

### 3.9. IZVORI PRIHODA

Primarna svrha postojanja, pa tako i poslovanja Akademisa Čingrija je obrazovna te se time na prvom mjestu nastoje istaknuti edukativni elementi kroz učenje temeljeno na poslovnim zadacima koje će stvarati dodanu vrijednost u obrazovanju učenika i ostalih polaznika različitih programa i edukativnih sadržaja. Na taj način, kao popratna aktivnost takvoj obrazovnoj komponenti, ističe se stavljanje na tržište jednog dijela poslovanja pružanjem usluge smještaja i prehrane što je dozvoljeno prema Zakonu o gospodarskoj djelatnosti (vidjeti definiciju akademisa prema zakonu navedenu ranije). Ključna stvar je model po kojem će Akademis kao gospodarski objekt moći funkcionirati na tržištu i u kojoj mjeri, ali bit će zadržana primarna edukativna komponenta kroz učenje temeljeno na radu. Svi prostori u Akademisu namijenjeni su učenju temeljenom na radu, a sve dodatno i popratno što se zakonski može organizirati na način da se u određenim aktivnostima poslovanja bude kompetitivan na tržištu moći će donositi prihod koji će se distribuirati unutar sustava RCK-a DU.

S tržišnog aspekta glavni prihod Akademisa Čingrija bit će prihod od pružanja usluga smještaja i prehrane u pojavnom obliku konzumiranja usluge gostiju unutar objekta. Prihod koji je jednako važan u sustavu Akademisa Čingrija jest prihod od različitih obrazovnih programa unutar komponente Obrazovanje odraslih u vidu ponude radionica, edukacija, tečaja i ostalih interaktivno inovativnih sadržaja ciljnim segmentima koji će ih upisivati i biti njihovi polaznici u prostorijama i učionicama Akademisa Čingrija. U svojoj ponudi usluga Akademis Čingrija nudi mogućnost iznajmljivanja prostora u skladu s dogovorom i organizacije *eventova* za određenu skupinu događanja, primjerice za svadbe, kongrese, svečane večere, domjenke, izložbe i ostale društveno-kulturne manifestacije. Na taj način Akademis izravno ostvaruje prihod od takve vrste usluga, ali primarno kroz događanja poboljšava kvalitetu obuke i učenja polaznika i samih zaposlenika.

Prihodi koji dolaze od Županije kao osnivača projekta „Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti Dubrovnik u turizmu i ugostiteljstvu“ za samo funkcioniranje Škole sa statusom regionalnog centra



relativno su skromni te samo postojeće i buduće poslovanje unutar sustava centra kompetentnosti u suradnji s određenim javnim institucijama kako Grada Dubrovnika pa tako i Županije trebaju biti posti-

gnuti po dogovoru u adekvatnoj mjeri da ne budu na uštrb statusu Regionalnog centra kompetentnosti Dubrovnik.

### 3.10. PLATNO-POSLOVNI MODEL AKADEMISA ČINGRIJA

Tablica 1. Prikaz platno-poslovnog modela Akademisa Čingrija

Ključni partneri (KP)	Ključne aktivnosti (KA)	Ponuda vrijednosti (VP)	Odnosi s kupcima (CR)	Segmenti kupaca (TP)
<ul style="list-style-type: none"> <li>BCC</li> <li>hotelske kuće</li> <li>partnerske strukovne škole</li> <li>OPG-i</li> <li>Grad Dubrovnik</li> <li>DNŽ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>promicanje turizma na lokalnoj i regionalnoj razini djelovanjem Centra</li> <li>razvoj novih proizvoda i trendova u turizmu i ugostiteljstvu</li> <li>visoka kvaliteta izobrazbe mladih kadrova i ostalih polaznika</li> <li>održivo i kontrolirano poslovanje sustava</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pružanje usluga smještaja</li> <li>pružanje usluga hrane, pića i napitaka</li> <li>izvođenje edukativnih sadržaja</li> <li>prepoznatljivost u DNŽ-u</li> <li>novi proizvodi</li> <li>pružanje usluge eventova</li> <li>Iznajmljivanje prostorija</li> <li>licence</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>polaznici edukacija i programa</li> <li>razvijanje mreže sa studentima i učenicima</li> <li>lansiranje novih proizvoda na tržište</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>učenici redovnog strukovnog obrazovanja</li> <li>polaznici Obrazovanja odraslih</li> <li>turisti</li> </ul>
	<b>Ključni resursi (KR)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>fizički prostori</li> <li>radna snaga</li> <li>programska podrška</li> <li>proizvodi lokalnih proizvođača</li> <li>materijali, namirnice i ostale potrepštine</li> <li>strojevi i oprema</li> <li>ljudski resursi</li> <li>financijski resursi potrebni za neometano poslovanje sustava</li> </ul>		<b>Kanali (C)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prostorije Akademisa na atraktivnoj lokaciji</li> <li>marketing i promocija</li> <li>tradicija i ekoproizvodi</li> <li>web-mjesta za sve potrebne informacije</li> <li>oglašavanje i objavljivanje postova na društvenim mrežama</li> </ul>	



**Struktura troškova (CS)**

- nabava namirnica, materijala, opreme, potrepština za odjel hrane i pića
- sanitarije, oprema, sredstva za odjel smještaja
- plaće i naknade za zaposlenike
- licence za softverske sustave
- održavanje i tehnička služba
- marketing i promocija
- najamnina zgrade Vila Čingrija prema DNŽ-u

**Izvori prihoda (R)**

- prihod od usluge smještaja u smještajnim jedinicama Akademisa Čingrija
- prihod od pružanja usluge posluživanja hrane i pića u bistrou
- prihod od obrazovnih programa Obrazovanja odraslih
- najam dvorane za organizaciju različite vrste eventova

*Izvor: Izrada Sveučilišta u Dubrovniku*



# 04

Plan provođenja prakse

**P**raktična nastava u Akademisu Čingrija provodit će se u skladu s nastavnim planom i programom. Cilj provođenja prakse jest učenje temeljeno na radu, povećanje razina znanja i vještina i spremnosti za tržište rada. Naši nastavnici i mentori će uz pomoć modernih alata podučavati učenike i pratiti njihova dostignuća. Jedan od alata koji će se izraditi za potrebe Akademisa jest i mobilna aplikacija i dva sustava za rezervacije.

Kako bi se povećala informiranost i vidljivost te lakoća korištenja, a s ciljem aktivnog uključivanja polaznika u aktivnosti kroz informiranje, edukaciju, prijavu na radionice, promociju, ocjenjivanje kvalitete, natjecanja itd. potrebno je napraviti jedinstvenu mobilnu aplikaciju za Android i iOS operacijske sustave koja će objedinjavati sve informacije za Akademis Čingrija te s web-sjedišta <https://rckdu.hr/>, a kojom će se upravljati preko zasebnog sustava. Pozadinski sustav za upravljanje sadržajem mobilne aplikacije mora biti u oblaku, mora imati adekvatnu razinu zaštite pristupa, mora mu se moći pristupiti preko svih modernih preglednika te mora biti prilagođen upotrebi na mobilnim uređajima.

Promjena sadržaja ili funkcionalnosti kroz sustav na oblaku je automatski vidljiva na mobilnoj aplikaciji, tj. nije potrebno raditi ažuriranje postojeće aplikacije nego aplikacija sama dinamički dohvaća podatke. Mobilna aplikacija omogućuje „push“ notifikacije za sve novosti koje se objavljuju, a koje su najbolji izravni način dolaženja do ciljane publike te će agregirati sav sadržaj te biti medij putem kojeg će dugoročno biti omogućen pristup svim informacijama rada RCK-a DU.

U svrhu operativnog upravljanja dijelom redovitog poslovanja Akademisa Čingrija potrebno je napraviti aplikaciju u oblaku koja bi osigurala adekvatno upravljanje pristiglim i trenutnim rezervacijama, obvezama konobara te koja bi mogla, kroz statističke izvještaje, omogućiti podlogu za donošenje zaključaka i upravljačkih odluka o provođenju praktične nastave u Akademisu Čingrija za učenike smjerova turističko-hotelijerski komercijalist, konobar, kuhar i slastičar.

Praktična nastava (tjedna) za navedene smjerove provodit će se u Akademisu Čingrija prema nastavnom planu i programu u razdoblju od početka do kraja nastavne godine (rujan – lipanj). Ljetna praktična nastava provodit će se od kraja nastavne godine do kraja školske godine (lipanj – kolovoz). Planirano je da će u objektu praktičnu nastavu obavljati učenici viših razreda (2. i 3. razredi).

Učenici navedenih smjerova bit će raspoređeni u terminima u skladu s potrebama objekta u kuhinjski i poslužni odjel. Učenici će steći vrijedna znanja, vještine i iskustva koja će im nakon završetka srednjoškolskog obrazovanja olakšati pristup tržištu rada. Tijekom obavljanja praktične nastave u Akademisu Čingrija učenici će osim strukovnih vještina razvijati komunikacijske vještine i timski rad. U procesu strukovnog osposobljavanja učenika nužna je kvalitetna suradnja mentora u Akademisu Čingrija s nastavnicima praktične nastave u TUŠ-u DU.



## 4.1. PLAN PROVOĐENJA PRAKTIČNE NASTAVE U TUŠ-u DU ZA SMJEROVE KONOBAR I TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST (UGOSTITELJSKO POSLUŽIVANJE)

Tablica 2. – Praktična nastava smjer konobar

KONOBAR		
BROJ SATI tjedno / godišnje	OKVIRNI PLAN – Nastavne cjeline i teme	ISHODI UČENJA
Praktična nastava tjedna 8/280	1. Konobar – posebnost zanimanja (izgled, radna odjeća, osobine, pravovremenost)	1. Prepoznati posebnosti zanimanja
Praktična nastava ljetna 7/182	2. Kultura rada (obrazovanje, etički aspekt, estetika, kultura komuniciranja, bonton)	2. Objasniti i primijeniti elemente kulture rada
	3. Rad na siguran način – Zaštita na radu	3. Primijeniti pravila zaštite na radu
	4. Osobna higijena, higijena radnog mjesta i prostora	4. Primijeniti pravila higijene rada
	5. Temeljne osobine ugostiteljskih usluga	5. Razlikovati ugostiteljske usluge
	6. Međusobna suradnja djelatnika odjela u hotelu	6. Prepoznati važnost međusobne suradnje zaposlenika u različitim odjelima u objektu
	7. Organizacijski oblici rada poslužnog osoblja, kategorije zaposlenika i njihove dužnosti i ovlasti	7. Razlikovati organizacijske oblike rada i usporediti zaduženja zaposlenika
	8. Sustavi poslovanja u restoranu	8. Razlikovati i usporediti poslovanje u pansionskom i a la carte sustavu
	9. Oprema i inventar u ugostiteljskom objektu	9. Razlikovati i rukovati inventarom i opremom
	10. Obroci u ugostiteljstvu – vrste i sastav	10. Razlikovati vrste i sastav obroka
	11. Pripremni radovi – u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici; Pravila i postavljanje postava	11. Razlikovati i obaviti pripreme radove za dnevne obroke
	12. Opća pravila posluživanja	12. Primijeniti opća pravila posluživanja
	13. Tehnologija (faze) poslužnog procesa	13. Nabrojiti i prepoznati faze poslužnog procesa
	14. Tehnika posluživanja jela; osnovni načini posluživanja jela (bečki)	14. Dočekati i smjestiti gosta, primijeniti osnovne komunikacijske vještine
	15. Završni radovi	15. Razlikovati i primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki način)
	16. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih pića (vode, sokovi)	15. Provesti završne radove
	17. Pripremanje i posluživanje osnovnih toplih napitaka: kava, čaj	16. Pripremiti i poslužiti bezalkoholna pića
		17. Pripremiti i poslužiti osnovne tople napitke





<p>Praktična nastava tjedna 8/280</p>	<p>1. Poznavanje i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića</p>	<p>1. Razlikovati alkoholna i bezalkoholna pića</p>
<p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<p>2. Podjela, vrste i posluživanje aperitivnih i dižestivnih pića</p>	<p>2. Pripremiti i poslužiti alkoholna i bezalkoholna pića</p>
	<p>3. Enologija s gastronomijom</p>	<p>3. Prepoznati ulogu enologije u gastronomiji</p>
	<p>4. Osnove sommelierstva</p>	<p>4. Primijeniti pravila posluživanja vina</p>
	<p>5. Posluživanje bijelih, crnih i pjenušavih vina</p>	<p>5. Poslužiti bijela, crna i pjenušava vina</p>
	<p>6. Sljubljivanje vina i jela</p>	<p>6. Primijeniti pravila sljubljivanja vina i jela</p>
	<p>7. Sredstva ponude pića i napitaka – cjenik pića i vinska karta</p>	<p>7. Opisati i koristiti vinsku kartu</p>
	<p>8. Sredstva ponude jela – jelovnik, meni, dnevna karta jela</p>	<p>8. Opisati i koristiti sredstva ponude jela</p>
	<p>9. Poznavanje ponude objekta uz proučavanje sredstava ponude</p>	<p>9. Nabrojiti i objasniti izbor u sredstvima ponude jela</p>
	<p>10. Osnove primanja narudžbe i boniranje usluga prema određenim odjelima</p>	<p>10. Primijeniti pravila primanja narudžbe i boniranja usluga</p>
	<p>11. Posluživanje dnevnih obroka uz primjenu različitih načina posluživanja jela (bečki, francuski, engleski)</p>	<p>11. Primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki, francuski i engleski)</p>
	<p>12. Posluživanje dnevnih obroka u pansionском sustavu poslovanja</p>	<p>12. Poslužiti dnevne obroke u pansionском poslovanju</p>
	<p>13. Posluživanje dnevnih obroka u a la carte sustavu poslovanja</p>	<p>13. Poslužiti dnevne obroke u a la carte poslovanju</p>
	<p>14. Poznavanje, pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka</p>	<p>14. Pripremiti i poslužiti tople i hladne napitke</p>
	<p>15. Posluživanje dnevnih obroka u sobama (Room service)</p>	<p>15. Poslužiti dnevne obroke u sobi</p>
	<p>16. Posluživanje dnevnih obroka na terasama</p>	<p>16. Poslužiti dnevne obroke na terasi</p>



<p>Praktična nastava tjedna 8/256</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posluživanje dnevnih obroka u a la carte sustavu</li> <li>2. Naplata usluga</li> <li>3. Osnove komunikacije i stručna terminologija na više stranih jezika</li> <li>4. Svjetske gastronomske kulture i običaji u gastronomiji</li> <li>5. Barsko poslovanje – inventar u baru</li> <li>6. Svojstva, vrste miješanih pića i mjera u baru</li> <li>7. Obavljanje pripremnih radova u baru za barskim točionikom i u prostoriji za posluživanje gostiju</li> <li>8. Pripremanje miješanih pića gradnjom, u čaši za miješanje, šejkeru i električnoj miješalici</li> <li>9. Poznavanje i pripremanje svjetski poznatih koktela</li> <li>10. Rad u hotelskom baru</li> <li>11. Prigodni obroci u ugostiteljstvu</li> <li>12. Dogotovljavanje jela kod stola gosta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pripremanje hladnih predjela</li> <li>• Filiranje ribe</li> <li>• Rasijecanje mesa</li> <li>• Rasijecanje rakova</li> <li>• Flambiranje slanih i slatkih jela</li> <li>• Jela koja gosti sami pripremaju</li> </ul> </li> <li>13. Administracija u poslužnom odjelu, financijsko planiranje i vođenje: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upoznavanje s budžetiranjem</li> <li>• Izrada kalkulacija</li> <li>• Vođenje zaliha i naručivanje</li> <li>• Evidencija rada zaposlenika</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poslužiti dnevne obroke u a la carte poslovanju</li> <li>2. Poznavati rad na naplatnim uređajima i naplatu usluga</li> <li>3. Primijeniti komunikacijske vještine na stranim jezicima</li> <li>4. Razlikovati svjetsku gastronomsku kulturu i običaje</li> <li>5. Razlikovati i rukovati inventarom u baru</li> <li>6. Razlikovati vrste miješanih pića i izračunati mjere u baru</li> <li>7. Obaviti pripreme radove u baru</li> <li>8. Pripremiti i poslužiti miješana pića različitim tehnikama rada</li> <li>9. Pripremiti i poslužiti svjetski poznate koktele</li> <li>10. Demonstrirati rad u hotelskom baru</li> <li>11. Razlikovati vrste prigodnih obroka – jednostavnih i svečanih; prepoznati rad banketnog odjela u hotelu, obaviti pripreme radove i poslužiti prigodne obroke</li> <li>12. Demonstrirati pripreme radove i dogotovljavanje jela pred gostom različitim postupcima</li> <li>13. Objasniti administrativne poslove u poslužnom odjelu</li> </ol>
---------------------------------------	--	---

Izvor: Izrada RCK DU



Tablica 3. – Praktična nastava smjer THK

KONOBAR		
BROJ SATI tjedno / godišnje	OKVIRNI PLAN – Nastavne cjeline i teme	ISHODI UČENJA
<p>Praktična nastava tjedna 3/105</p> <p>Praktična nastava ljetna 7/182</p>	<p><b>Kuhinja:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konobar – posebnost zanimanja (izgled, radna odjeća, osobine, pravovremenost)</li> <li>2. Kultura rada (obrazovanje, etički aspekt, estetika, kultura komuniciranja, bonton)</li> <li>3. Rad na siguran način – Zaštita na radu</li> <li>4. Osobna higijena, higijena radnog mjesta i prostora</li> <li>5. Temeljne osobine ugostiteljskih usluga</li> <li>6. Međusobna suradnja djelatnika odjela u hotelu</li> <li>7. Organizacijski oblici rada poslužnog osoblja, kategorije zaposlenika i njihove dužnosti i ovlasti</li> <li>8. Sustavi poslovanja u restoranu</li> <li>9. Oprema i inventar u ugostiteljskom objektu</li> <li>10. Obroci u ugostiteljstvu – vrste i sastav</li> <li>11. Pripremni radovi – u konobarskoj pripremnici, točionici pića i blagovaonici; Pravila i postavljanje postava</li> <li>12. Opća pravila posluživanja</li> <li>13. Tehnologija (faze) poslužnog procesa</li> <li>14. Tehnika posluživanja jela; osnovni načini posluživanja jela (bečki)</li> <li>15. Završni radovi</li> <li>16. Posluživanje dnevnih obroka u pansionskom sustavu poslovanja</li> <li>17. Prigodni obroci u ugostiteljstvu</li> <li>18. Pripremanje i posluživanje bezalkoholnih pića (vode, sokovi)</li> <li>19. Pripremanje i posluživanje osnovnih toplih napitaka: kava, čaj</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prepoznati posebnosti zanimanja</li> <li>2. Objasniti i primijeniti elemente kulture rada</li> <li>3. Primijeniti pravila zaštite na radu</li> <li>4. Primijeniti pravila higijene rada</li> <li>5. Razlikovati ugostiteljske usluge</li> <li>6. Prepoznati važnost međusobne suradnje zaposlenika u različitim odjelima u objektu</li> <li>7. Razlikovati organizacijske oblike rada i usporediti zaduženja zaposlenika</li> <li>8. Razlikovati i usporediti poslovanje u pansionskom i a la carte sustavu</li> <li>9. Razlikovati i rukovati inventarom i opremom</li> <li>10. Razlikovati vrste i sastav obroka</li> <li>11. Razlikovati i demonstrirati obavljanje pripremnih radova za dnevne obroke</li> <li>12. Primijeniti opća pravila posluživanja</li> <li>13. Nabrojiti i prepoznati faze poslužnog procesa</li> <li>14. Razlikovati i demonstrirati tehnike i načine posluživanja jela (bečki način)</li> <li>15. Provesti završne radove</li> <li>16. Poslužiti dnevne obroke u pansionskom poslovanju; Dočekati i smjestiti gosta, primijeniti osnovne komunikacijske vještine</li> <li>17. Poslužiti prigodne obroke</li> <li>18. Pripremiti i poslužiti bezalkoholna pića</li> <li>19. Pripremiti i poslužiti osnovne tople napitke</li> </ol>



<p>Praktična nastava tjedna 3/105</p>	<p><b>Prijemni odjel i domaćinstvo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poznavanje i posluživanje alkoholnih i bezalkoholnih pića</li> <li>2. Podjela, vrste i posluživanje aperitivnih i dižestivnih pića</li> <li>3. Osnove sommelierstva</li> <li>4. Posluživanje pjenušavih, bijelih i crnih vina</li> <li>5. Sljubljivanje vina i jela</li> <li>6. Sredstva ponude pića i napitaka – cjenik pića i vinska karta</li> <li>7. Sredstva ponude jela – jelovnik, meni, dnevna karta jela</li> <li>8. Poznavanje ponude objekta uz proučavanje sredstava ponude</li> <li>9. Osnove primanja narudžbe i pravilno boniranje usluga prema određenim odjelima</li> <li>10. Posluživanje dnevnih obroka uz primjenu različitih načina posluživanja jela (bečki, francuski, engleski)</li> <li>11. Posluživanje dnevnih obroka u a la carte sustavu poslovanja</li> <li>12. Poznavanje, pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka</li> <li>13. Posluživanje dnevnih obroka u sobama (Room service)</li> <li>14. Posluživanje dnevnih obroka na terasama</li> <li>15. Rad u hotelskom baru; obavljanje pripremnih radova , miješanje pića u baru</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Razlikovati alkoholna i bezalkoholna pića</li> <li>2. Pripremiti i poslužiti alkoholna i bezalkoholna pića</li> <li>3. Primijeniti pravila posluživanja vina</li> <li>4. Poslužiti bijela, crna i pjenušava vina</li> <li>5. Primijeniti pravila sljubljivanja vina i jela</li> <li>6. Opisati i koristiti vinsku kartu</li> <li>7. Opisati i koristiti sredstva ponude jela</li> <li>8. Nabrojiti i objasniti izbor u sredstvima ponude jela</li> <li>9. Primijeniti pravila primanja narudžbe i boniranja usluga</li> <li>10. Primijeniti tehnike i načine posluživanja jela (bečki, francuski i engleski)</li> <li>11. Poslužiti dnevne obroke u a la carte poslovanju</li> <li>12. Pripremiti i poslužiti tople i hladne napitke</li> <li>13. Poslužiti dnevne obroke u sobi</li> <li>14. Poslužiti dnevne obroke na terasi</li> <li>15. Demonstrirati rad u hotelskom baru</li> </ol>
---------------------------------------	--	--

Izvor: Izrada RCK DU





**05**

Planirane aktivnosti Akademisa Čingrija

**R**egionalni centar kompetentnosti Dubrovnik treba dovršiti dogradnju postojeće infrastrukture na lokacijama Akademisa Čingrija gdje je naglasak na poboljšanju izgleda unutarnjih prostorija kao što su učionice, kabineti, dvorane, uredi, laboratoriji i sl. Na taj način će se podignuti razina opremljenosti ustanova i sustava te stvoriti izrazito kvalitetniji temelji za unapređenje provođenja svih obrazovnih aktivnosti. Regionalni centar kompetentnosti će tijekom 2023. godine odraditi potrebne planske akcije poslovanja Akademisa Čingrija u cilju uspostavljanja kadrovske, materijalne, organizacijske i financijske projekcije za operativno-tehnički plan rada:

- kalkulacija broja zaposlenih u Akademisu
- kalkulacija nabavne količine materijala, namirnica, trgovačke robe, sitnog i krupnog inventara i sl.
- kalkulacija cijena proizvoda i usluga smještaja, hrane, pića i napitaka koje će se pružati u objektu
- kalkulacija razine opremljenosti unutarnjih prostorija
- kalkulacija broja učenika koji će obavljati praktičnu nastavu u Akademisu Čingrija.

Za potrebe organizacije poslovnih procesa i aktivnosti te kadrovske projekcije, Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik obaviti će detaljan plan kadroviranja u tekućoj godini koji treba sadržavati:

- kalkulaciju broja zaposlenih s obzirom na obujam poslovanja objekta
- testiranje radne razine stručnosti i znanja za određeni opis poslovnih zadataka
- potencijalnu obuku određenih zaposlenika.

Da bi došlo do pružanja ugostiteljskih usluga u Akademisu Čingrija, Regionalni centar kompetentnosti će poduzeti i osigurati sve materijalne potrebe:

- osigurati dostupnost usluga svim ciljnim segmentima usluga

- omogućiti adekvatan pristup lokacijama Akademisa Čingrija
- nabaviti sva potrebna dobra i opremu
- ostvariti higijenski minimum i tehničke zahtjeve za sve prostorije objekta
- poštivati ambijent lokacija unutar i oko objekta
- držati se načela održivosti ekosustava na vanjskim površinama.

Što se tiče financijskih projekcija, Regionalni centar kompetentnosti će sukladno početku pružanja usluga smještaja i prehrane unutar Akademisa Čingrija kontinuirano odrađivati sve potrebne analize kojima se mjerljivo mogu dobiti željeni financijski pokazatelji da bi se utvrdili rezultati poslovanja i možebitne projekcije za buduća poslovanja. Svakako će Centar nastaviti stalno:

- ulagati u strojeve, materijale, namještaj, inventar i sl.
- ulagati u modernizaciju opreme
- ulagati u obrazovanje svojih stručnih nastavnika, mentora
- ulagati u marketinške i promocijske aktivnosti.

## 5.1. AKTIVNOSTI SUSTAVA KVALITETE

**T**ako se i od same usluge koju pruža Akademisa Čingrija očekuje da bude kvalitetna i da zadovolji očekivanja segmenata. Sve navedeno bit će osigurano visokom razinom kvalitete nastavnog kadra kojim Centar raspolaže ne samo u ugostiteljstvu, već u cjelini te koji su motivirani razvijati i poticati učenike i polaznike. Veliko iskustvo u ugostiteljstvu i turizmu djelatnika Centra kompetentnosti, brojni odrađeni projekti, natjecanja i edukacije svakako su velika vrijednost koju sam Centar posjeduje,



a daljnji cilj je razvijati ga i poticati da bude dodana vrijednost turizmu i ugostiteljstvu Grada Dubrovnika i Dubrovačko-neretvanske županije.

U provođenju prakse njegovat će suvremeni stručni pristup prema učenicima koji budu izvršavali svoja zaduženja i aktivnosti tijekom samog obavljanja, naročito kod primjene stečenih znanja i vještina za više razrede strukovnih škola čime se nastoji steći prepoznatljivost u vidu jačanja kompetencija učenika koji pohađaju određena strukovna zvanja i programe. Najbolji način da se to dokaže i primijeni je kroz poslovanje koje su bude ostvarivalo u objektu, pri čemu se misli na pružanje turističkih proizvoda i usluga turistima i lokalnom stanovništvu. Za određene edukacije osigurana je provedba putem online platformi što omogućuje višu razinu fleksibilnosti potencijalnim polaznicima, a postoji i mogućnost hibridnog provođenja edukacija. To mogu biti edukacije u kojima se određeni programi pohađaju online dok se praktična provjera zadataka odvija na licu mjesta u laboratoriju ili dvorani.

Kroz društveno odgovorno poslovanje RCK DU ostvarivat će veću promociju ugostiteljstva kao lanca vrijednosti koji potiče razvoj lokalne zajednice i u ekonomskom i u društvenom smislu. Time bi se lokalno stanovništvo kroz konzumaciju usluga koje pruža Akademis Čingrija izravno uključilo i u kreiranje ponude. Poboljšali bi se uvjeti rada jačom odgovornosti prema zaposlenicima. Prihvatanjem različitih društvenih normi i raznolikosti pruža se ugodnije iskustvo za turiste koji će se na taj način više željeti asimilirati s lokalnom kulturom i tradicijom. Sam Centar imat će multiplikativno važnu ulogu u lokalnoj zajednici jer će svojim poslovanjem uvelike doprinosti samom imidžu destinacije te razvoju stručnosti i izobrazbe mladih kadrova u turizmu koji je toliko važan kotač gospodarskog razvoja Dubrovnika i regije u cjelini.

Da bi se u budućnosti zadovoljili visoki zahtjevi različitih ciljnih segmenata, Regionalni centar kompetentnosti Dubrovnik u svom poslovanju osigurat će visoku razinu spremnosti i primjene digitalnih tehnologija koje će uvelike doprinijeti kvaliteti i konkurentnosti. Svim dionicima omogućit će se da budu involvirani u suvremene tehnike i alate koje će implementirana softverska podrška moći prikazati na

visokokvalitetnoj razini u turizmu i ugostiteljstvu. Postojat će brojne komponente Internet of Things tehnologija (pametne kuhinje, pametne ploče, senzori za sigurnost i sl.) koje će biti primjenjivane u nastavnim stručnim aktivnostima tijekom obavljanja različitih programa ili provođenja prakse. Potpomognutom digitalnom tehnologijom moći će se utjecati na stvaranje i razvoj inovacija u laboratorijima i kabinetima. Uvest će se novi ERP sustavi (moderna rezervacijski sustavi, sustavi kontrolinga, vođenja administracije, sustavi nabave i sl.) kojima će se moći umrežiti određene funkcionalne jedinice u objektu da bi se sve aktivnosti mogle kontrolirati i koordinirati te ovisno o poslovnim procesima pravovremeno donositi odluke. Kontinuirano će se nastojati prilagodavati svim novim tržišnim trendovima i disruptivnim modelima koji u zadnje vrijeme mijenjaju koncepte poslovanja, posebno u turizmu.

## 5.2. KONKURENTNOST NA TRŽIŠTU

**A** akademis Vila Čingrija, kao i drugi akademis, ima snažnu primarnu funkciju u obrazovanju učenika kroz prodaju turističkih usluga te će također naglasak biti na određivanju poslovanja za određeni period i za određene kapacitete. Vila Čingrija raspolaže većim kapacitetom i prostornom infrastrukturom pa će se u tom Akademisu moći više posvetiti samim obrazovnim programima i radionicama. Postojat će laboratoriji u kojima će se inovativnim pristupima i metodama moći dizajnirati vlastiti signifikantni proizvodi (jela, slastice, kokteli i sl.) te ih na taj način lansirati na tržište kao visokokvalitetne i jedinstvene, formirane kombinacijom iskustva stručnih nastavnika i praktičnog rada učenika. Akademis Čingrija unutar svog prostora posjedovat će smještajne jedinice u kojima će se osigurati pružanje usluga smještaja, restoran s jedinstvenom ponudom ekskluzivnih jela koja su dizajnirali stručni nastavnici, vrhunsku uslugu posluživanja pića i napitaka s vinskiom kartom renomiranih i tradicionalnih vinskih proizvođača. Svakako se nastoji kreirati sustav koji će učenicima osigurati dobivanje visokih stručnih znanja i vještina u području kulinarstva i posluživanja posebno kod sommelierstva i barmenstva.





Veliku konkurentnost Akademis Čingrija može postići na tržištu davanjem u najam dvorane za različite potrebe manifestacija. Dubrovnik je prepoznat kao jedna od cijenjenih i renomiranih destinacija po pitanju održavanja svadbi, kulturnih i društvenih even-tova za turiste i lokalno stanovništvo. Centar u svom planu ima za cilj uspostaviti i takvu vrstu usluge.

Za tržište na kojem će djelovati Obrazovanje odraslih u sklopu RCK-a DU identificirani su i osmišljeni programi i edukacije za koje se, sukladno analizama tržišta, pretpostavlja da će biti traženi i popularni za ciljne segmente polaznike. To se trogodišnji programi prekvalifikacije za konobara, kuhara i slastičara te četverogodišnji programi za turističko-hotelijerskog komercijalista i hotelijersko-turističkog tehničara; programi osposobljavanja za stjecanje niže stručne spreme za sobaricu te program osposobljavanja za

zanimanje hotelska domaćica i barmen. Programi specijalizacije su konobar specijalist, kuhar specijalist, sommelier, barmen, specijalist za pripremljavanje jela pred stolom gosta, kuhar specijalist za priloge, variva i garniture, kuhar specijalist za jela od tjestenine i riže, kuhar specijalist za dalmatinsku (dubrovačku) kuhinju, kuhar specijalist za topla predjela te kuhar specijalist za hladna predjela; programi Škole stranih jezika.

Privući će se svi oni pojedinci koji unutar gore navedenih djelatnosti smatraju da su njihovo znanje i stručnost nedovoljni ili ih uopće nemaju. S obzirom na iskusan i stručan kadar koji će provoditi navedene programe, polaznici će dobiti vrhunsku uslugu i edukaciju te će biti odmah spremni za implementaciju istih u svoju djelatnost i poslovne zadatke.





Regionalni centar kompetentnosti  
u turizmu i ugostiteljstvu  
Dubrovnik



Europska unija  
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI  
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF  
UČINKOVITI  
LJUDSKI  
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



#### **INFO**

**A:** Župska 2, 20000 Dubrovnik | **T:** +385(0)20/640-400  
**M:** +385(0)98/393-696 | **E:** [turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr](mailto:turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr)  
**OIB:** 17225827859 | **IBAN:** HR 98 2340 00911102 37573

#### **OBRAZOVANJE ODRASLIH CJELOŽIVOTNO OBRAZOVANJE**

**T:** +385(0)20/640-426 | **M:** +385(0)98/366-518  
**E:** [obrazovanje.odraslih@tusdu.hr](mailto:obrazovanje.odraslih@tusdu.hr)