

# رفد القطاع السياحي

يساهم المعهد الوطني للضيافة في توفير العديد من البرامج التدريبية والتأهيلية للشباب العماني لتلبية احتياجات قطاع الضيافة والسياحة الذي يشهد نمواً متواصلاً. وتركز البرامج على تعزيز الكفاءة حيث يضم المعهد مرافق على أعلى مستوى وفق ما يؤكد عميد المعهد روبرت مكلارين.



المعهد بسمعة قوية في التواصل مع قطاع الضيافة والتعرف على احتياجاته ومن ثم تصميم البرامج التي تلبي هذه الاحتياجات.

## ما هي أهم التحديات التي تواجه المعهد فيما يتعلق ببرامج التعليم والتدريب في هذا القطاع؟

من بين أبرز التحديات التي تواجه المعهد نقص الوعي بالفرص الموجودة للشباب في قطاع الضيافة الذي يشهد نمواً متواصلاً ولذلك نحن بحاجة إلى قيام الحكومة بتكثيف جهودها في هذا الجانب والعمل على رفع مستوى الوعي بين كافة فئات المجتمع لأن ذلك يشجع الطلبة على الالتحاق ببرامجنا والالتحاق بهذا المجال. التحدي الأكبر الآخر بالنسبة لنا هو أن عملية احاق الشباب ببرامج التدريب صعبة وبطيئة وهو الأمر الذي يؤدي إلى ابتعاد الشباب عن هذا المجال. الشيء المنير في هذا الأمر هو أنه ومع الانتهاء من العديد من المشاريع الجديدة في مجال الضيافة في مسقط، ستكون هناك آلاف فرص العمل أمام الشباب الذين يجب عليهم العمل على استغلالها والاستفادة منها بشكل كامل.

يتابع أصحاب العمل أداء الطلبة المدربين وهو ما يعني أن المعهد الوطني للضيافة يعتبر مركز مهني نشط يقوم بتنظيم العديد من الأنشطة التفاعلية بشكل مستمر وهي الأنشطة التي يتم تصميمها بشكل يجذب الطلبة ويشجعهم على الالتحاق بهذا المجال والعمل على تطوير أنفسهم مهنيًا.

## ما هي البرامج والدورات التي يقدمها المعهد؟

يقدم المعهد العديد من الدورات في مجال الطهي والضيافة والسياحة والأغذية والسلامة واللغة والصحة والأمن والعديد من الجوانب الأخرى المتعلقة بهذا القطاع. كافة المعلومات الخاصة بهذه الدورات موجودة على موقع المعهد ويمكن للراغبين في الاستفادة منها الإطلاع على كافة التفاصيل عنها من خلال هذا الموقع ولكن ما يجب التأكيد عليه في هذا الصدد هو أنها جميعاً مصممة بحيث تلبي احتياجات الطلبة الذين أنهوا تعليمهم مؤخرًا والذين يعملون حاليًا في المجال ويرغبون في تطوير قدراتهم وكذلك المقبلون على العمل في هذا القطاع الحيوي.

## كيف يتم الموازنة بين البرامج التعليمية وبين الاحتياجات الفعلية في سوق العمل؟

في إطار الجهود المبذولة لمواءمة برامج الدراسة مع الاحتياجات الفعلية لسوق العمل يركز المعهد على التدريب المهني الذين يحقق تطلعات الجانبين فصاحب العمل بحاجة إلى موظفين أكفاء لديهم المعارف والمهارات المطلوبة لأداء العمل بشكل فاعل. انطلاقاً من هذا الفهم يتم تصميم دورات تحقق الهدف المطلوب للطلبة ولأصحاب العمل. كذلك يعمل المعهد على توفير مرافق وبيئة عمل واقعية لتدريب الطلبة ومن الأمثلة على ذلك وجود مطعم الصف وهو مفتوح لأي شخص يرغب في تناول الطعام لدينا ودفع قيمته ولدينا كذلك أجنحة الدلة التي يتم تأجيرها للعامّة. علاوة على ذلك يتمتع

## ما هي الخدمات التي يقدمها المعهد في مجال التدريب؟

يوفر المعهد العديد من الدورات المهنية المتخصصة المصممة لتلبية احتياجات قطاع الضيافة والسفر والسياحة في سلطنة عمان. هناك دورات تحتاج إلى تفرغ كامل ودورات أخرى تحتاج إلى وقت جزئي ودورات لمدة يوم. في المعهد الوطني للضيافة لدينا مدرسة لتخريج كبار الطهاة من الخليجيين. كذلك توفر المدرسة دورات في الطهي للمحبين لهذا المجال ويحضر هذه الدورات اطفال ومرافقين من عشاق الطهي. يتركز جزء كبير من النشاط في المعهد على تدريب الشباب العماني على برامج التدريب المقرونة بالتشغيل مثل البرنامج الذي تموله وزارة القوى العاملة. تم تصميم هذه البرامج لتعريف الطلبة الذين أنهوا تعليمهم مؤخرًا بأسس الطهي والنظافة في مرافق النظافة. علاوة على ذلك هناك مدرسة طهي الخليج والتي تعتبر نشطة جداً في هذا المجال كما أنها تقوم بتنظيم مسابقات في الأكل بين الفنادق كل ثلاثة شهور كما تقوم بتنظيم أمسيات خاصة في المعهد الوطني للضيافة كل شهرين في فندق بندر الروضة وأمسيات خاصة في المعهد الوطني للضيافة كل شهرين أيضاً. تجذب هذه الفعاليات لها العديد من الزبائن وتعتبر معياراً يعمل الطلبة على تحقيقه.

## كيف يمكن للطلبة الاستفادة من الخدمات التي يقدمها المعهد؟

يدرس الطلبة في المعهد للحصول على شهادة دولية تضمن لهم الاعتراف في كل مكان بجودة التعليم الذي حصلوا عليه في هذا المجال. في الوقت ذاته، يحصل الطلبة من السلطنة الذين يكملون برامجنا التدريبية على وظائف فعلية بينما يحصل آخرون على تدريب عملي في مرافق ضيافة لمدة ثلاث أو ست شهور وهو ما يزود الطلبة بالمعارف المطلوبة التي تمكنهم من فهم هذا المجال. خلال فترة الدورات