



SVEIKI ATVYKĘ Į "COOK IT FORWARD"

Mokymosi darbo vietoje programa
įgalinti kulinarinio verslo darbdavius
bendradarbiauti su profesinio
mokymo mokytojais ir mokiniais
ieškant novatoriškų būdų, kaip
puoselėti kulinarinį paveldą.



Apie ką šis kursas?

Kulinarijos įmonių savininkai nuolat spaudžiami būti novatoriškesni, efektyvesni ir produktyvesni. Mokymasis darbo vietoje gali būti veiksmingas atsakas į šį spaudimą. MVĮ studentų praktika, mokymasis darbo vietoje ir gilinimasis į pagrindines kulinarinio paveldo verslumo ir inovacijų mokymosi sritis gali duoti aiškia investicijų grąžą - remdamosi praeitimi, jos gali kurti naujus inovatyvius produktus ir paslaugas, kurių reikalauja nuolat besikeičiančios rinkos.

Mūsų profesinio mokymo įmonių bendradarbiavimo rinkinio tikslas ir mokymosi uždaviniai

- Įgalinti / pagerinti kulinarijos verslo savininkų įgūdžius, kad jie galėtų pasinaudoti studentų praktika ir mokymusi darbo vietoje - šis judėjimas įsibėgėja, nes kulinarijos verslas siekia atsigauti po "Covid-19" ir greitai reaguoti į pokyčius ir galimybes.
- Sužinoti apie kulinarinį paveldą mūsų regionuose ir Europoje bei jo teikiamas potencialias inovacijų galimybes.
- Kulinarinio kultūros paveldo teikiamų konkurencinio pranašumo galimybių įtraukimas į šiandienos ir ateities verslo modelį.
- Kurti mokymosi kultūrą ir laisvai keistis žiniomis bei idėjomis.
- Naudokitės praktinėmis studentų praktikos priemonėmis ir ištekliais, kad užtikrintumėte abipusiai naudingą mokymosi patirtį.
- pozicionuoti savo verslą kaip jaunų žmonių mokymosi centrą. Nuolatinio tobulėjimo kultūros, grindžiamos dėkingumu ir pagarba, puoselėjimas padės jūsų verslui siekti geresnių rezultatų su savo nedidele komanda.



Mūsu tikslas...

Šiame "Cook it Forward" kurse daugiausia dėmesio skiriame darbo vietoms profesinio rengimo ir mokymo organizacijose. Skirtingų šalių gyventojai gali skirtingai suprasti ir apibrėžti stažuotes ar praktiką ir nuolat painioti jas su oficialia pameistryste ar stažuotėmis.

Kad būtų aiškiau, mūsų kurse daugiausia dėmesio bus skiriama stažuotėms tik maitinimo paslaugų sektoriuje. Paaiškinsime, kaip mes suprantame jų galimybes, kuriomis tikimės pasidalyti per visą šį kursą.



5 Modulių kursų nauda

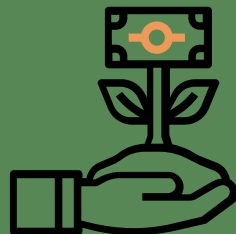
MODULIS 1

STUDENTŲ
PRAKTIKOS IR
MOKYMOSI
DARBO VIETOJE
GALIA



MODULIS 2

KULINARINIO
KULTŪROS
PAVELDO VERTĖ IR
MOKYMOSI
KULTŪROS
DIEGIMAS.



MODULIS 3

KŪRYBIŠKUMO
SKATINIMAS,
PRAKTINIAI
METODAI



MODULIS 4

TALENTŲ
GALIMYBĖS -
STUDENTŲ
PRAKTIKOS
POTENCIALAS



MODULIS 5

BENDRAVIMO IR
PASAKOJIMO
SVARBA
PROPAGUOJANT
KULINARINIO
PAVELDO
MEISTRIŠKUMĄ.





MODULIS 1

STUDENTŲ PRAKTIKOS IR MOKYMOSI DARBO VIETOJE GALIMYBĖS.

1 modulio turinys

Šiame modulyje sužinosime, kas yra darbo vietos arba stažuotės, ir išsiaiškinsime, kokią naudą jos gali atnešti mokiniams, maisto pramonės įmonėms ir (arba) darbdaviams. Taip pat sužinosime, kokią didelę įtaką jos gali turėti iš naujo atrandant mūsų kulinarinį paveldą tiek gyvenime, tiek versle.

1

Mokymosi darbo vietoje pagrindai

2

Kokia nauda darbdaviui ar įmonei

3

Kokią naudą gauna studentas

4

Kartų atotrūkio mažinimas


5

Atvirkštinė mentorystė

01

Mokymosi darbo vietoje pagrindai





Studentų praktika - tai reali darbo patirtis, įgyta realioje darbo aplinkoje, kuri papildo ir palaiko studento studijas ir kvalifikaciją, o darbdavys ir studentas gauna abipusę naudą.

11

Kas yra stažuotės?

Stazuotės - tai patyriminio mokymosi forma, kuri sujungia klasėje įgytas žinias ir teoriją su praktiniu pritaikymu ir įgūdžių tobulinimu profesinėje ar praktinėje aplinkoje. Stazuotės suteikia studentams galimybę įgyti vertingos taikomosios patirties ir užmegzti ryšius profesinėje maisto pramonės srityje, kurioje jie svarsto savo būsimą karjerą.

Praktikos darbdaviams suteikia galimybę ne tik nukreipti ir įvertinti talentus, bet ir mokytis iš studentų bei naujausių metodų, kuriuos jie atsineša iš savo koledžų ar mokyklų.

Paprastai stazuotėse dalyvauja studentas, darbdavys ir mokymo įstaiga, kurioje studentas mokosi.



Kas yra profesinė/darbinė stažuotė

Profesinė praktika - tai struktūruota mokymosi darbo vietoje patirtis, kurios metu studentas patenka į norimą profesinės praktikos organizaciją (mūsų atveju - kulinarijos ir (arba) maisto verslą), kur gauna praktinio mokymo ir patirties, kuri derinama su dabartinėmis akademinėmis studijomis. Profesinės praktikos tikslas - suteikti studentams galimybę atlikti užduotis, susijusias su jų konkrečiu studijų kursu, kurias atlikę jie galės įrodyti savo kompetencijos lygį. Stažuotės laikotarpiu taip pat yra galimybių priimančiam kulinarijos verslui ar organizacijai, o šis kursas padeda jums, darbdaviui, jas giliau išnagrinėti.

‘Stažuotė’ ir ‘Darbo vieta’

Deja, kai kuriems darbdaviams žodis "stažuotojas" gali kelti neigiamų minčių.

Daugelyje pramonės šakų stažuotojai laikomi ribotų įgūdžių žmonėmis, kuriems reikia daug laiko prižiūrėti, kad pasiektų minimalių rezultatų.

Vyrauja nuomonė, kad stažuotojai priimami tik tam, kad atliktų labai paprastas užduotis ir (arba) darbus, kurių niekas kitas nenori atlikti. Darbdavių ir stažuotojo lūkesčiai gali būti maži, tikimasi, kad bus pasiekta nedaug ir neįspūdingų rezultatų.

Vis dėlto, laikantis struktūruoto požiūrio, stažuotės gali būti labai teigiama patirtis visiems dalyviams. Kursas padės darbdaviams pasinaudoti šiais teigiamais aspektais





Laimei, yra daug darbdavių, kurie į praktiką atliekančius studentus žiūri kaip į kūrybingus, talentingus žmones, kurie praplečia savo organizacijų pajėgumus nauju požiūriu ir išmoksta atlikti darbus.

Darbo praktika gali būti labai reikšminga mažoms kulinarijos įmonėms, ir mes jums parodysime, kodėl!

Įmonės nenori praleisti galimybės pasinaudoti daugybe studentų teikiamos naudos.

Pagrindinis stažuotės tikslas yra:

- praktinio darbo metu įtvirtinti ir pagilinti klasėje įgytas žinias.
- parengti studentą darbui profesinėje aplinkoje.
- Bet ar žinojote, kad kulinarijos pasaulyje mokiniai gali prisidėti prie naujovių, konkurencingumo ir tvarumo?

Kiti tikslai...

Stažuotės kulinarijos ir maisto pramonėje yra labai svarbios jos tvarumui užtikrinti. Jos ne tik užtikrina puikų ryšį tarp pramonės ir švietimo įstaigų, bet ir skatina bendruomenės dalyvavimą. Tinkamai atlikta stažuotė gali būti naudinga mokiniams, įmonėms, pedagogams ir visuomenei.



02

Kokia nauda darbdaviui ar įmonei



Kodėl kulinarinio maisto verslas turėtų priimti praktiką atliekančius studentus

Norėdami gauti skubią pagalbą dabartiniams projektams

Studentai į verslą įneša naujų idėjų ir naujovių

Išsaugoti kulinarinį paveldą dalijantis receptais ir metodais.

Įkvėpti mokiniams kūrybiškumo ir paskatinti juos

Pasinaudoti studentų energija ir entuziazmu darbo vietoje

Įsitvirtina kartų darbo praktika

Perduoti žinias ir įgūdžius kitai kartai – padidinti susidomėjimą kulinarine karjera

Atrinkti ir ugdyti būsimus talentus

PAMAŠTYKITE - KAIP JŪS VERTINATE ŠIAS PRIEŽASTIS, DĖL KURIŲ VERTA DALYVAUTI STUDENTŲ DARBO PRAKTIKOJE?

Išklausykime darbdavio pasakojimą apie tai, kas vyksta.

Susipažinkite su
Adriaanu Bartelsu
([LinkedIn](#)),

Generalinis Direktorius,
the [Cashel Palace](#)
[Viešbučio](#) ir [Mikey](#)
[Ryan's Baro & Virtuvės](#)

Cashel, Co. Tipperary,
Airija.



[Gaminkite maistą j priekj: Profesinio mokymo įmonių bendradarbiavimo rinkinys \(darbdavio požiūris\) - "YouTube](#)

Neatidėliotina pagalba

Studentai teikia tiesioginę praktinę pagalbą virtuvėje ir svetingumo įstaigose. Daugelyje Europos šalių šiuo metu dėl Kovid pandemijos maitinimo ir svetingumo sektoriuje patiriama personalo krizė. Darbdaviai gali gauti studentų pagalbą, kad suteiktų papildomų darbuotojų ir išvengtų darbo valandų sutrumpinimo ar net uždarymo.

Airijoje - Airijos restoranų asociacijos duomenimis, vien nuo pandemijos pradžios restoranų sektorių paliko 70 000 žmonių. Šiuo metu taip pat trūksta 7 000 virėjų.

SKAITYKITE Darbuotojų trūkumas daro įtaką svetingumo pramonei (rte.ie)



Idėjų generavimas ir inovacijos

Kulinarijos mokymo įstaigos ir profesinio rengimo mokyklos paprastai glaudžiai bendradarbiauja su naujausiais pokyčiais ir siekia užmegzti glaudžius ryšius su pramonės atstovais ir absolventais, taip užtikrindamos, kad absolventai pradėtų dirbti su naujomis ir novatoriškomis teorijomis ir praktika. Studentai yra pasirengę pasidalyti šiais įgūdžiais su praktikos šeimininkais ir taip prisidėti prie šios įmonės naujovių diegimo.



Tarpgeneracinė darbo praktika

Beth Johnson fondo (2001 m. balandžio mėn.) pateikiamas bendras darbo tarp kartų apibrėžimas:
"Tarpgeneracinės praktikos tikslas - suburti žmones tikslingai, abipusiai naudingai veiklai, kuri skatintų didesnę kartų supratimą ir pagarbą ir prisidėtų prie darnesnių bendruomenių kūrimo.
Tarpgeneracinė praktika yra įtrauki, grindžiama teigiamais ištekliais, kuriuos jauni ir seni žmonės gali pasiūlyti vieni kitiems ir aplinkiniams."



Perduoti žinias ir įgūdžius

Kulinarijos įmonių savininkai, vadovai, jų virėjai ir komandos kaupia patirtį visą savo karjerą.

Jie yra sukaupę daug patirties ir žinių, todėl gali būti mokytojai ir mentoriai, perduodantys šias žinias - tradicinius receptus, techniką ar metodus - mokiniams, kurie yra ateities darbo jėga. Tai gali būti laikoma kulinarinio verslo socialine atsakomybe (gražinimas bendruomenei), tačiau tai taip pat labai praturtins studentų patirtį.



Kulinarinis paveldas

Pagrindinis mūsų ES projekto tikslas - puoselėti kulinarinį paveldą. Su restoranais ir vietomis dažnai siejami patiekalai, kurie yra "vieta lėkštėje", o jei receptai neperduodami, tradicija nutrūksta. Dalijimasis receptais ir metodais įstaigose leidžia išsaugoti receptus ir tradicijas bei saugo mūsų kultūrinį ir kulinarinį paveldą. Mokiniai gali išmokti ir atkurti šiuos patiekalus ir taip užtikrinti, kad kulinarinis paveldas išliktų ir kartu būtų novatoriškas.



"COOK IT FORWARD" mokiniai jau sukūrė receptų, realaus gyvenimo užduočių banką, priartinantį juos prie darbo pasaulio.

Nauja energija & entuziasmas

Darbovietėse gali kilti sąstingis, todėl dažnai reikia energijos ir entuziazmo postūmio, kad visi vėl grįžtų į darbą. Mokytis trokštantys jaunaatviški studentai gali sukurti šį pozityvumą darbo vietoje.

Pasak Harvardo verslo apžvalgos, energijos suteikimas bendradarbiams lemia geresnius darbo rezultatus.



Ateities talentų atranka ir ugdymas

Kaip jau minėta, maisto ir svetingumo pramonė išgyvena kvalifikuotų darbuotojų trūkumo krizę, ypač po Kovido pandemijos, kurią lėmė valstybės įvesti uždarymai ir apribojimai. Galimybė susipažinti su naujais talentais ir įgyti informacijos apie juos yra didžiulis privalumas priimančioms įmonėms. Jos turi tiesioginį kontaktą, mažiau pradinio mokymo ir jau esamus santykius su būsimais absolventais.



Santrauka:

Kulinarijos įmonių savininkai nuolat spaudžiami būti novatoriškesni, efektyvesni ir produktyvesni. Mokymasis darbo vietoje gali būti veiksmingas atsakas į šį spaudimą. MVĮ studentų praktika, mokymasis darbo vietoje ir gilinimasis į svarbiausias kulinarinio paveldo, verslumo ir inovacijų mokymosi sritis gali duoti aiškia investicijų gražą - remdamosi praeitimi, jos gali kurti naujus, į nuolat besikeičiančių rinkų poreikius atitinkančius produktus ir paslaugas.



03

Kaip studentas gauna naudos



Studentų stažuočių nauda:

- Jie įgyja praktinių žinių ir patirties.
- iš praktikos vadovų jie sužino apie savo kulinarinį paveldą.
- Jie gali praktiškai pritaikyti teoriją ir kūrybiškai padirbėti virtuvėje.
- Mokiniai tobulina darbo grupėse ar bendradarbiavimo įgūdžius.
- Didina pasitikėjimą savo jėgomis
- gerina mokinių bendravimo įgūdžius
- Inicijuoja jų maisto produktų tinklo kūrimą ir plėtrą.
- Tai galimybė iširti karjeros galimybes.
- tai padeda papildyti jų gyvenimo aprašymą (CV).
- suteikia galimybę įsidarbinti, kai baigs studijas.

Praktinės žinios

Moksleiviai apie virtuvės darbą daugiausia sužino iš televizijos laidų, kurios gali būti sensacingos ir sudaryti labai klaidingą įspūdį apie šį sektorių, pvz., "Virtuvės košmarai" - "YouTube".

Atlikdami darbo praktiką viešojo maitinimo ar svetingumo įstaigose mokiniai iš pirmų lūpų susipažįsta su virtuvės ir svetingumo vadybos praktika. Jie sužino, kokios svarbios yra sistemos ir kaip svarbu dirbti laikantis nustatytų terminų ir griežtų standartų.



Kaip kulinarinis paveldas papildo šiandienos įgūdžius

Prižiūrimi kulinarijos profesionalų, mokiniai mokosi naujų ir senų receptų. Kiekviena kulinarų komanda ir (arba) restoranas turi savo darbo metodus, o receptai dažnai perduodami iš kartos į kartą. Šis kultūrinio ir kulinarinio paveldo pažinimas yra unikalus kiekvienai vietai ir dažnai lemia "vietą lėkštėse".



Teorijos pritaikymas praktikoje

Teorija klasėje yra svarbi, tačiau praktinė patirtis virtuvėje ar svetingumo srityje yra būtina. Dalyvaudami praktinėje veikloje, mokiniai greitai išmoksta valdyti laiką, būti kūrybiškesni, savarankiškesni ir naudotis įranga bei technologijomis, apie kurias sužinojo klasėje. Tie, kurie dirba restorano priekyje, įgyja bendravimo įgūdžių, o tai yra įgūdžiai visam gyvenimui.



Bendradarbiavimo įgūdžiai

Komandinis darbas ir bendradarbiavimas yra labai svarbūs minkštieji įgūdžiai darbo vietoje, nes niekas nedirba vakuume, o vieni galime pasiekti tik tiek.

Bendradarbiaudami su kitais studentai gali pasinaudoti daugelio žmonių talentais ir mokytis iš labiau patyrusių šios srities specialistų.

Kai studentai tampa komandos nariais, jie, palaikydami kitus komandos narius, užmezga tvirtus santykius, o tai gerina bendrą moralę ir didina produktyvumą.



Pasitikėjimas

Pasak Oksfordo žodyno, "pasitikėjimas savimi - tai įsitikinimas, kad galite viską atlikti gerai ir kad kiti žmonės jus gerbia".

Pasitikėjimas savimi daugiausia grindžiamas ankstesne patirtimi ir palaipsniui stiprinamas įvairaus pobūdžio sėkmėmis - socialinėmis, emocinėmis, intelektinėmis ir kitomis. Darbo praktika suteikia galimybę ne tik susipažinti su šiais laimėjimais, bet ir su "naudingomis nesėkmėmis" (jos moko, kas neveikia).

Ypač kulinarijos pasaulyje klaidos dažnai yra užmaskuotos galimybės. Keletą pavyzdžių rasite čia



Bendravimo įgūdžiai

Šiuolaikiniame konkurencingame pasaulyje bendravimo įgūdžiai yra paklausiausia išsilavinusio žmogaus savybė. Praktikos maisto ir svetingumo įmonėse suteikia studentams galimybę efektyviai tobulinti bendravimo įgūdžius darbo pasaulyje.

Bendravimas - tai procesas, kurio metu tam tikru laiku ir tam tikroje vietoje dalijamasi idėjomis, informacija ir pranešimais su kitais žmonėmis. Jis apima rašymą ir kalbėjimą, taip pat neverbalinį, vizualinį ir elektroninį bendravimą - visa tai labai svarbu sėkmingai būsimai studento karjerai.



Tinklų kūrimas

Tinklai veikia kaip platforma, leidžianti užmegzti ryšius ir bendradarbiauti tarp bendraamžių, todėl jie gali įgalinti mokinius kurti teigiamus pokyčius savo gyvenime ir būsimuose karjeros planuose.

Darbo stažuotės gali paskatinti kulinarijos studentų ryšių užmezgimą ir tinklų plėtrą, todėl gali būti sukurtos galimybės jų būsimai karjerai. 3 modulyje aptariame sąjungų svarbą ir kaip forumų ir grupių naudojimas gali būti naudojamas kaip priemonė studentams, ieškantiems ryšių ir tinklų.

Giliau – Įdomūs straipsniai ir bendruomenės, kuriais gali naudotis mokiniai:

[Ar turėčiau užmegzti ryšius?](#)
[Tinklaveikos svarbos studentams tyrimas](#)

[15 Esminių tinklų kūrimo privalumų](#)

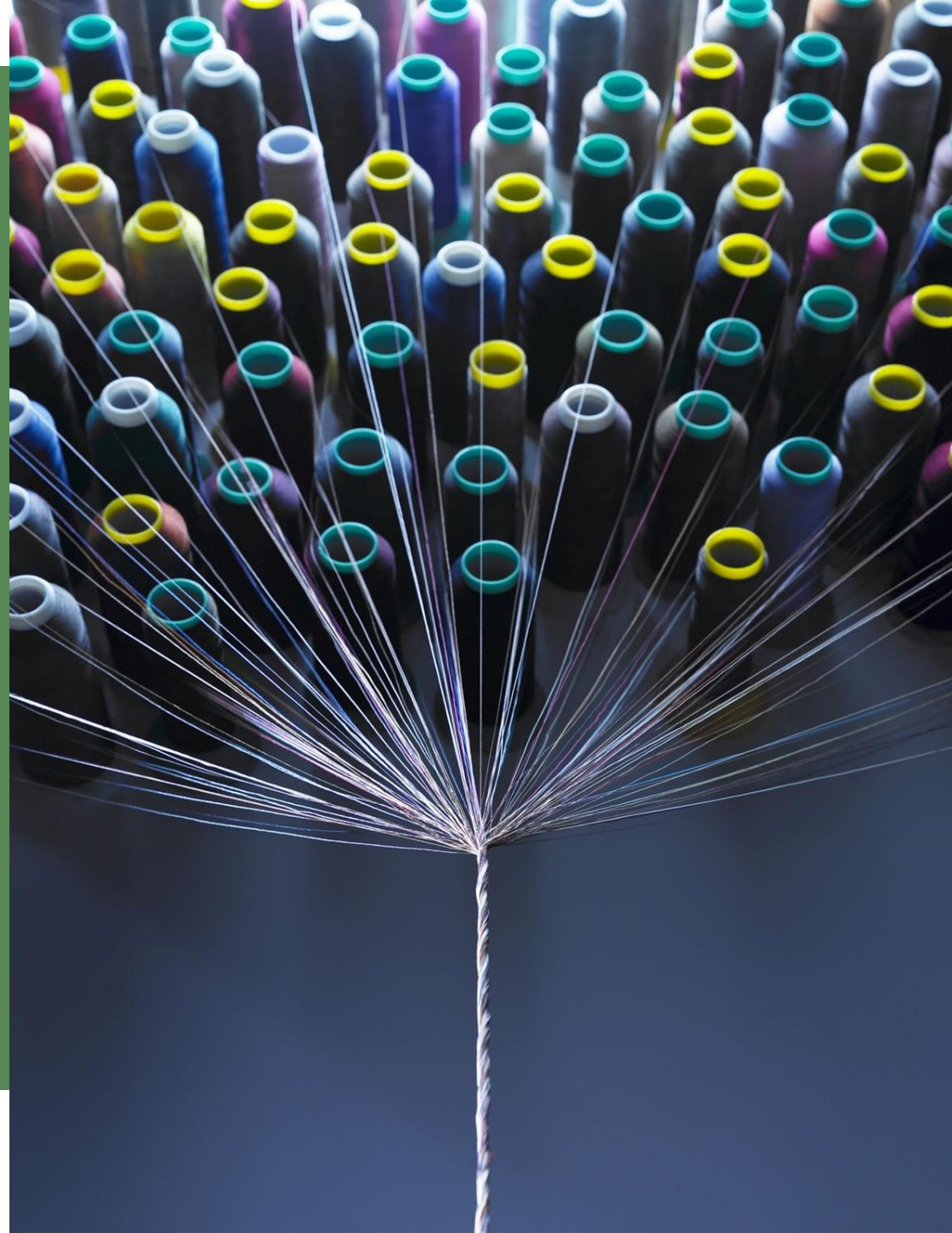
[Apie – Virėjų tinklą](#)

Reikšmingų tinklų kūrimo galia

Andrew Griffithsas pasakoja apie tai, kad tinklų kūrimas yra vienas svarbiausių įgūdžių, reikalingų sėkmei pasiekti. Tai taip pat yra viena iš sunkiausių užduočių įvairaus amžiaus žmonėms. Jis dalijasi patarimais, kaip profesiniame gyvenime galime išvengti tuščio sandorių mezgimo ir puoselėti nuoširdų žmogišką ryšį.



[The Power of Meaningful Networking | Andrew Griffiths | TEDxPCL - YouTube](#)



*"Ryšius apibrėšiu kaip energiją, kuri egzistuoja tarp žmonių, kai jie jaučiasi matomi, išgirsti ir vertinami, kai gali duoti ir gauti be nuoskaudų ir kai santykiškai juos palaiko ir stiprina."
Brené Brown.*

Išnagrinėti karjeros galimybes

Praktikos metu mokiniai gali išbandyti teoriją klasėje ir įgyti prasmingos patirties darbo vietoje, o stažuotė gali parodyti, kokiu karjeros keliu kulinarijos sektoriuje jie norėtų eiti ar siekti, arba atvirkščiai – parodyti, kad jiems netinka tam tikros pareigos ar kelias, apie kurį jie nebūtų žinoję iki stažuotės.



CV kūrimas

Iki šiol įgyta patirtis dažnai laikoma svarbiausia gyvenimo aprašymo dalimi, kartais net svarbesne už išsilavinimą ir pomėgius.

Praktikos metu studentai įgyja svarbios patirties, kurią jie gali plėtoti dirbdami būsimose pareigose ir kurią galima paminėti jų gyvenimo aprašymuose ar CV. Todėl stažuotė taip pat bus vertingas argumentas būsimoms pareigoms, jei į jas bus kreipiamasi.



04

Kartų atotrūkio mažinimas





“

Prieš paskelbiant COVID-19 pandemiją, viena iš opiausių žmogiškųjų išteklių problemų, su kuria susiduria organizacijos, buvo vis dažniau kelių kartų darbuotojų valdymas. Krizė suteikia galimybę ištirti, ar tradicinis segmentavimo pagal amžiaus grupes metodas tebėra aktualus tuo metu, kai darbo jėgos demografinis profilis smarkiai keičiasi.

”

Source

Kas yra karta?

Žmonės, gimę tuo pačiu metu, toje pačioje vietovėje, išgyvenę panašią gyvenimo patirtį, yra grupuojami į "kartas" ir paprastai turi panašias perspektyvas, požiūrį, pageidavimus, savybes ir vertybių sistemas. Taigi, priklausomai nuo amžiaus, gyvenimo būdo, įpročių ar tam tikrų savybių, galima patekti į tam tikrą "kartos" tipą. Kiekviena "kartos" kategorija, priklausomai nuo aplinkybių, turi savų bruožų, pavyzdžiui, elgesį, ideologiją, bendravimą, motyvaciją, pageidavimus, pomėgius, antipatijas, darbo ir asmeninio gyvenimo pusiausvyros strategiją ar finansinius poreikius. Tarp kartų yra didelių skirtumų.



Kartos

Metų grupės skiriasi priklausomai nuo šaltinio, tačiau čia pateiktos grupės yra orientacinės kartos kategorijos. Pirmą kartą istorijoje įmanoma, kad darbo jėgą sudaro penkios kartos.

Kaip manote, ar tai yra iššūkis ar galimybė šiuolaikiniams darbdaviams ir ar darbo jėgos kartų skirtumai turi įtakos mūsų gebėjimui veiksmingai valdyti žmones?

1925-
1945

Tradicionalistai

1946-
1964

Vaikų bumo karta

1965-
1976

X karta

1977-
1997

Tūkstantmečio (Y karta)

1997-
2021

Z karta

2022 m. penkios kartos dirbs viena šalia kitos



Tradiconalistai

- 2 pasaulinis karas
- Disciplina
- Lojalumas darbo vietai
- Persikėlimas į priemiesčius
- Vakcinos



'Boomeriai'

- Pilietinės/moteryų teisės
- Eksperimentiniai
- Novatoriai
- Sunkiai dirbantys
- Asmeniniai komputeriai



Generation X

- Berlyno sienos griuvimas
- Nepriklausomybė
- Laisvieji agentai
- Internetas, MTV, AIDS
- Mobilūs telefonai



Generation Y

- 9/11 ataka
- Bendruomenės
- Pasitikėjimas savimi
- Nedelsimas
- Įvairovė
- Socialiniai tinklai
- Google, FB



Gen-Z

- Žalioji darbotvarkė
- Optimizmas
- Dideli lūkesčiai
- Programėlės
- Socialiniai žaidimai
- Planšetės/išmanūs telefonai

X, Y IR Z KARTŲ CHARAKTERISTIKOS

WATCH
THIS

Pagrindinių mūsų daugiausiai gyventojų turinčių kartų bruožų santrauka

**Z karta: The Sistemos pertvarkymas -
YouTube**



Demografinio modelio keitimas

- Europos darbo jėga sensta
- Mažėjantis gimstamumas reiškia, kad mažėja jaunų talentų
- Didėja išėjimo į pensiją amžius
- 2010 m. 27 Europos Sąjungos šalyse ir Jungtinėje Karalystėje dirbo 58 mln. vyresnių nei 50 metų amžiaus darbuotojų. 2019 m. šis skaičius išaugo iki 77 milijonų (Deloitte Insights).
- COOK IT FORWARD mano, kad tai yra galimybė šiuolaikiniams darbdaviams, ypač kulinarijos versle, o dabar aptarsime, kuo kartų darbo jėga gali būti naudinga darbovietai!



Kartų atotrūkio mažinimas...

Kai kurie iš kartų darbo privalumų yra šie:
amžiui palankių bendruomenių kūrimas.
Visos kartos gali daug ko išmokyti ir išmokti viena iš kitos bei prisidėti prie mokymosi visą gyvenimą.
Saugoti mūsų kulinarinį paveldą
Spręsti problemas, susijusias su stereotipais ir senatvinėmis nuostatomis.



Iššūkiai ir bendradarbiavimas

Valdant vis didėjantį įvairių kartų darbuotojų skaičių kyla naujų iššūkių. Organizacijos turi ieškoti plonos ribos tarp galimybių jaunimui tobulėti (arba rizikuoti juos prarasti) ir užtikrinti, kad veteranų, kurių įgūdžiai reikalingi įtemptose darbo rinkose, įtrauktų į darbo rinką.

Norėdamos išlaikyti produktyvumą ir inovacijas, įmonės turi įtikinti skirtingo amžiaus ir patirties darbuotojus bendradarbiauti. Tam reikia gebėti nustatyti atskirų asmenų įgūdžius ir stipriąsias puses, pripažinti, kaip jie gali prisidėti, ir suprasti, kaip bendrauti su jais ir vieni su kitais.



Virk į priekį (Cook it forward)

Šis projektas nebūtų įmanomas, jei mes nesumažintume šio kartų atotrūkio. Be ankstesnių kartų neturėtume nei receptų, nei technikos, kurią galėtume perduoti.

Nežinotume istorijos ir tradicijų, susijusių su mūsų vietiniais maisto produktais.


Neturėtume ką išradinėti ar diegti naujovių.



05

Atvirkštinė mentorystė






"Atvirkštinė
mentorystė, dar
vadinama
"mentoryste
aukštyn", apverčia
tradicinį hierarchinį
požiūrį į mentorystę.
Vietoj to, kad
vyresnysis žaidėjas
paimtų mažiau
patyrusį žaidėją "po
savo sparnu",
atvirkštinės
mentorystės
santykiuose
vyresnysis asmuo
yra pagrindinis
besimokantysis
ir pabrėžia
jaunesniojo
asmens patirtį.

||

Privalumai.....

Atvirkštinės mentorystės tikslas visų pirma yra suteikti vadovams ir vadybininkams galimybę palaikyti ryšį su savo verslu ir išoriniu pasauliu per šiuos studentus, kurie gali pristatyti naujus metodus ir receptus. Tačiau nauda yra abipusė, nes jaunesni darbuotojai turi galimybę suprasti ir būti išklaustyti vyresnių ir labiau patyrusių žmonių, taip įgauna pasitikėjimo savimi ir gali teoriją pritaikyti praktiškai.






Paprastai tikimasi, kad mentorius bus vyresnis ir labiau patyręs nei jo globotinis. Tačiau atvirkštinėje mentorystėje pripažįstama, kad abiem pusėms trūksta įgūdžių ir kad kiekvienas asmuo gali šalinti savo trūkumus, naudodamasis kito asmens stipriosiomis pusėmis.

Šviežia perspektyva...



Jaunesni darbuotojai, kurie dar tik pradeda dirbti, dažnai turi naujų įgūdžių ir patirties, todėl jie gali pasiūlyti naujų perspektyvų ir darbo būdų, kurie gali būti naudingi labiau patyrusiems kolegoms.

“Profesionali draugystė”



Atvirkštinės mentorystės atveju jaunesnysis komandos narys arba praktikos studentas užmezga "profesinę draugystę" su vyresniuoju ir keičiasi įgūdžiais, žiniomis ir supratimu.

Kas yra atvirkštinė mentorystė:

1. Visi darbdaviai stengiasi labiau atsižvelgti į darbuotojų įvairovę, o tai padeda plėtoti kokybiškus santykius ir ryšius visais lygmenimis.
2. Kulinarijos įmonėms ir darbdaviams vis dažniau tenka prisitaikyti ir neatsilikti nuo technologinės pažangos ir skaitmeninimo. Jauni žmonės gali įnešti skaitmeninių įgūdžių ir kompetencijų, o dažnai pasitaiko, kad darbo praktikos studentai turi daugiau patirties naujausių technologijų ar technikos srityje.
3. Tai padeda tobulinti vyresniųjų maitinimo ar svetingumo įstaigų darbuotojų ir (arba) vadovų techninius įgūdžius ir dalijimąsi žiniomis.
4. Šie abipusiai naudingi santykiai ne tik suteikia saugią vietą mokytis vyresniesiems ar labiau patyrusiems darbuotojams, bet ir suteikia studentams tikslo ir priklausymo jausmą.

Atvirkštinė Mentorystė versle: 1 dalis

Pasakojama, kad atvirkštinė mentorystė gimė, kai Jackas Welchas, į pensiją išėjęs "General Electric" generalinis direktorius, sugalvojo pirminę koncepciją, kai 1999 m. grįžęs iš kelionės paprašė savo aukščiausio lygio vadovų surasti jaunesnio lygio mentorių, kuris juos išmokytų dirbti kompiuteriu.



[Jack Welch and Reverse Mentoring in Business - Part 1 - YouTube](#)

Atvirkštinė mentorystė versle: 2 dalis



[Reverse Mentoring in Business - Part 2](#)
[- YouTube](#)

Iš pradžių tai gali atrodyti neįprasta, tačiau atvirkštinė mentorystė yra puikus būdas dalytis žiniomis versle.

Tačiau kaip jį įgyvendinti? Šiame animaciniame filmuke pateikiamos trumpos bendros gairės, koks metodas geriausiai tiktų skirtingoms įmonėms.

Darbdavio pratybos:

Kaip kulinarijos įmonė, išvardykite 3 metodus, receptus ar įgūdžius, kuriuos jūs arba jūsų vyresnieji darbuotojai galėtumėte perduoti jaunesniam darbuotojui (studentui), atliekančiam praktiką jūsų maitinimo ar svetingumo versle.





COOK IT FORWARD

www.cookitforward.eu

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

