

2023.09.25.

## SAJTÓKÖZLEMÉNY

### TÁJÉKOZTATÁS A SIÓFOKI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM PÁLYÁZAT BEFEJEZÉSÉRŐL

**2021. 08. 26.-án a Siófoki Szakképzési Centrum szerződést kötött a Pénzügyminisztérium a GINOP-6.2.7-20 számú Ágazati Képzőközpontok Infrastrukturális és szakmai felkészítése az új szakképzési struktúrára című pályázatában. Az elnyert támogatás összege amely 100 %-ban vissza nem térítendő: 280 mFt.**

**A projekt neve: Balatoni Kulináris Műhely Ágazati Képzőközpont létrehozása (GINOP-6.2.7-20-2021-00023)**

A statisztikai adatok és a megye gazdasági-társadalmi környezetének ismeretében indokolt, hogy a Siófoki Szakképzési Centrum és a közreműködő gazdasági társaság(ok) a megye meghatározó gazdasági ágához kapcsolódóan, Turizmus-vendéglátás ágazatban, Ágazati Képző Központot hozzanak létre, melynek feladata szakirányú oktatás szervezése, megvalósítása, a duális képzéssel kapcsolatos adminisztrációs feladatok ellátása (szakképzési munkaszerződés, elszámolás). A Felhívás céljaival összhangban a Siófoki Szakképzési Centrum törekvése, hogy az Ágazati Képző Központ megalakításával biztosítsa azt, hogy a vállalkozásoknál versenyképes, a gazdaság igényeinek megfelelő képzettséggel és kompetenciákkal rendelkező munkaerő álljon rendelkezésre. A tanműhely falai között megismert alapokat, a professzionálisan működő vendégterekben és szálláshelyeken fejleszthetik tovább a tanulók, valós munkakörülmények között sajátíthatják el a vendégközpontú szolgáltatás részleteit. A szakképzett munkaerő-utánpótlás biztosítása az Ágazat fejlődésének is elengedhetetlen feltétele. A Siófoki Szakképzési Centrum célja továbbá: - a képzési kínálat a munkaerőpiaci kereslet alapján kerüljön meghatározásra ezzel párhuzamosan - KKV-k munkaerőpiaci problémái csökkenjenek - ÁKK képzéseiben résztvevők motivációja és a szakma iránti elkötelezettsége megerősödjön, csökkenjen a lemorzsolódás, pályaelhagyás mértéke. - a szakképzési centrum aktív vállalati kapcsolatainak fejlesztése és a KKV-k szerepvállalásának erősítése a gyakorlati képzésben a szakképzési centrumok meglévő tanműhelyeire, infrastruktúrájára és eszközeire alapozva - a duális képzéssel kapcsolatos adminisztrációs terhek racionalizálása.

A projekt megvalósításának elengedhetetlen feltétele volt, hogy bejegyzésre kerüljön egy olyan Nonprofit Kft amely magába tömöríti azokat a tagokat (vállalkozások, centrum) akik a pályázat elnyerése óta együtt tevékenykednek az előre meghatározott szakmai cél érdekében. A Balatoni Kulináris Műhely alapító tagjai olyan cégek, amelyek vendéglátásban meghatározó szerepet töltenek be, nevesül: Siófoki Szakképzési Centrum, Balla Gastro Kft. (Port Étterem & Panzió Balatonmáriafürdő), Bistro Bella Kft (Bella Bistro Siófok), CE Family Hotel Kft. (CE Pláza Hotel Siófok), Gastrogold Kft. (Kis Tücsök Étterem Food & Room Balatonszemes). A projekt elengedhetetlen részét képezték azok a pályázatot segítő tevékenységek, amelyek mind az előkészítést mind pedig a majdani munkát támogatták. A Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnáziumban található

Szindbád tankonyha átalakítása olyan módon, hogy az alkalmas legyen a diákok gyakorlati képzését magas színvonalon biztosítani. Ez az építkezés a meglévő helyszínen, de a belső szerkezeti elemek átalakításával, teljesen új eszközökkel felszerelve biztosítja a tárgyi feltételeket. Ezt támogatva minden alapító arra vállalt kötelezettséget, hogy olyan szakmai munkában vesz részt, amely a saját infrastruktúráját is biztosítja a képzés érdekében. Ezzel a közös munkával a duális partnerségnek egy új szintjére emeli az együttműködést. Kiemelt hangsúlyt kapott az a feladat, hogy olyan információkkal lássuk el a jelenlegi, illetve a későbbi időszakban érintett személyeket, illetve cégek képviselőit, amelyek segítik a könnyebb eligazodást az ÁKK működésének folyamatában. Ennek okán 18 workshopot, illetve 16 képzést szerveztünk, amelyen közel 250 fő kaphatott tájékoztatást az említett témakörben. A projekt szakmai és pénzügyi megvalósításának biztosítása érdekében a projekt teljes időtartama alatt minőségbiztosítási tevékenységre került sor külső szakmai szolgáltató igénybevételével.

Összegezve a pályázat lehetőséget biztosított arra, hogy olyan infrastrukturális fejlesztés és eszközbeszerzés valósulhasson meg, amely alkalmas az ott tanuló diákok magas színvonalon történő oktatására. Ez a lehetőség csökkenti a képzés és a piaci környezet közötti távolságot, így az ott tanuló diákok könnyebben találhatják meg helyüket a munkaerő-piacon. A működtetésben résztvevő vállalkozások a déli part méltán elismert vendéglátó helyei, amely garanciát jelenthet a pályázatból kialakított fejlesztések továbbvitelére. Olyan együttműködés alakulhat ki, amely más szakmai területen történő bővítésben is példát jelenthet.

A projektről bővebb információt a [www.siofokiszc.hu](http://www.siofokiszc.hu) oldalon olvashatnak.

További információ kérhető:

Zádori Zoltán szakmai vezető  
Elérhetőség: [zoltan.zadori@siofokiszc.hu](mailto:zoltan.zadori@siofokiszc.hu)