

ohma
by winsed.swiss

Oradea



Academia Ospitalității

ohma by winsed.swiss este promotorul excelenței educaționale în ospitalitate. Formăm profesioniști de excepție, îmbinând calitatea elvețiană cu talentul și vocația tinerilor români.

Programele vocaționale, de formare profesională, desfășurate sub marca ohma sunt asigurate de Winsed.swiss Education Group (WEG) și licențiate Vocational Education and Training by EHL – Hospitality Business School (École hôtelière de Lausanne - EHL), universitatea de ospitalitate nr. 1 din lume.

VET
BY EHL

Dacă ai ajuns aici, probabil că știi deja de ce este ohma unică printre școlile din România și cum te poate ajuta nu doar să profesezi în industria ospitalității, ci și să îți dezvolti competențe din fiecare “cameră” a industriei, de la recepție, la bucătărie, la organizare de evenimente F&B, până la administrarea hotelieră.



Beneficiile tale, ca student ohma



Traineri, profesioniști cu experiență din industrie, certificați prin programul EHL Train-The-Trainer



Învățare de tip learning-by-doing, 75% din timpul alocat aplicațiilor practice și stagiilor de practică



Diplomă profesională internațională VET by EHL



Posibilitatea achitării taxelor de școlarizare în rate lunare



Sprijin activ în găsirea locurilor de muncă și a stagiilor de practică

(Experiența practică în unitățile partenere se va desfășura conform legislației în vigoare. Condițiile desfășurării acestei activități, inclusiv a eventualei remunerații, aparțin companiei și sunt subiect de înțelegere între părți.)

Acestea au fost doar aperitivele!
Urmează specialitățile!



Descrierea generală a programului

Programele VET (Vocational Education & Training) by EHL urmează filosofia EHL de a îmbina teoria cu practica, printr-o învățare experiențială. Ceea ce înseamnă că trainerii te vor stimula să gândești și să sintetizezi cunoștințele, într-un mediu real care îți va permite să aplici noțiunile teoretice și să-ți consolidezi abilitățile.

De ce VET by EHL?

- ✓ Pentru că vei dezvolta competențele și cunoștințele necesare în hotelurile și restaurantele cu înalte standarde din industria ospitalității.
- ✓ Pentru că vei dezvolta abilități, înțelegere și pricepere care te vor ajuta să desfășori o activitate profesională în siguranță și cu competență.

Programele VET by EHL ce pot fi parcurse la ohma by winsed.swiss

Hotel Administration

Professional Diploma



Administrare Hotelieră

Începător | Intermediar | Avansat

Culinary

Professional Diploma



Artă Culinară

Începător | Intermediar | Avansat

Fiecare nivel de certificare adaugă abilități nivelurilor anterioare, ce vor fi recunoscute prin Certificat VET by EHL, iar absolvirea celor trei module este atestată prin obținerea Diplomei VET by EHL. Admiterea în program poate avea loc la orice modul, în funcție de experiența și cunoștințele dobândite anterior, în baza criteriilor specifice, publicate în descrierea individuală a modului și specializării de interes. (ce se regăsesc mai jos)



Culinary

18 luni – 3 certificate – o diplomă

Participând la acest program, vei dobândi competențele și cunoștințele necesare unui chef, în condiții de deplină operativitate, respectând standardele asociate operațiunilor culinare de primă clasă.

La finalul programului, vei putea gestiona o bucătărie și echipamentele care sunt folosite de profesioniștii din domeniu.

La finalizarea, cu succes, a celor trei niveluri ale programului îți vei putea asuma roluri de gestionare a operațiunilor în bucătărie sau vei putea activa independent.

Conținutul cursului este raportat la cadrul de competențe profesionale pentru bucătari din Elveția.

Metodologia de învățare Modul de predare

Accesul la informație va fi facilitat prin intermediul platformei LMS - Learning Management System. Cunoștințele de bază obținute în format digital vor fi apoi consolidate prin activități de învățare activă, organizate de traineri. Sesiunile practice din bucătăria-școală și/sau dintr-un restaurant partener vor transforma dobândirea competențelor într-o activitate simplă și plăcută. De asemenea, materialele didactice vor fi distribuite digital, astfel încât să ai acces permanent la acestea pentru învățare și revizuire.



Certificatul Foundation Culinary

Competențe

Obținerea acestui prim certificat atestă că ți-ai dezvoltat competențele de bază necesare pentru a lucra într-o bucătărie, în condiții de deplină operativitate, care vor fi apoi consolidate într-un stagiu de practică de 3 luni.

Durata cursului

- ✓ 3 luni teorie și aplicații practice în școală
- ✓ 3 luni practică într-o unitate comercială

Cursuri

- ✓ Tehnici culinare de bază (teorie) - Basic Culinary Techniques (Theory)
- ✓ Tehnici culinare de bază (aplicații practice) - Basic Culinary Techniques (Application)
- ✓ Introducere în nutriție și dietetică - Introduction to Nutrition & Dietetics
- ✓ Rolul departamentului de stewarding - Stewarding Theory
- ✓ Practici de igienă și sănătate în muncă - Hygiene & Occupational Health Practices
- ✓ Gestiunea bunurilor - Goods Management
- ✓ Introducere în operațiunile hoteliere - Introduction to Hospitality Operations
- ✓ Noțiuni de bază matematică - Mathematics Fundamentals
- ✓ Operațiuni matematice esențiale aplicabile în ospitalitate – Mathematics Fundamentals for Hospitality Use

Resurse, echipamente și spații de lucru

- ✓ Săli de clasă moderne
- ✓ Spații de depozitare și zonă de recepție
- ✓ Bucătărie-școală interactivă
- ✓ Practică într-un hotel/restaurant partener

Resurse educaționale

Toate materialele didactice sunt create de EHL în baza manualelor de referință. Materialele sunt accesibile în format digital, prin accesarea platformei de învățare.

Condiții de înscriere

Vârsta minimă de 16 ani la începerea modulului
Certificat de finalizare a ciclului inferior al liceului

Tarif curs
1250 €

Înscrieri
Deschise

Taxă admitere
75 €

**Plata se va efectua la cursul valutar afișat de Banca Națională a României în ziua tranzacției și este nerambursabilă*



Certificatul Intermedieate Culinary

Competențe

Odată ce ai dobândit abilitățile necesare pentru a activa în mod independent în bucătărie, vei descoperi diferite tipuri de gastronomii și operațiuni aferente. Acestea vor fi apoi consolidate în cadrul unui stagiu de practică de 3 luni.

Durata cursului

- ♥ 3 luni teorie și aplicații practice în școală
- ♥ 3 luni practică într-o unitate comercială

Cursuri

- ♥ Tehnici culinare intermediare (teorie) - Intermediate Culinary Techniques (Theory)
- ♥ Tehnici culinare intermediare (aplicații practice) - Intermediate Culinary Techniques - (Applications)
- ♥ Gestiunea și achiziția bunurilor - Goods Management & Purchasing
- ♥ Operațiuni departamentale F&B - F&B Department Operations
- ♥ Tehnici de servire de bază în restaurant- F&B Restaurant Service Basics
- ♥ Introducere în Customer service pentru personalul din bucătărie - Introduction to Customer Service for Culinary Staff
- ♥ Operațiuni specifice de bucătărie - Kitchen Department Operations
- ♥ Noțiuni elementare Office - Introduction to Office Tools

Resurse, echipamente și spații de lucru

- ♥ Săli de clasă moderne
- ♥ Spații de depozitare și zonă de recepție
- ♥ Bucătărie-școală interactivă
- ♥ Practică într-un hotel/restaurant partener

Resurse educaționale

Toate materialele didactice sunt create de EHL în baza manualelor de referință. Materialele sunt accesibile în format digital, prin accesarea platformei de învățare.

Condiții de înscriere

Vârsta minimă de 18 ani la începerea modulului
Certificat de finalizare a ciclului inferior al liceului
Modulul VET by EHL Foundation sau minimum un an de experiență în domeniu

Tarif curs
1500 €

Înscrieri
Deschise

Taxă admitere
75 €

**Plata se va efectua la cursul valutar afișat de Banca Națională a României în ziua tranzacției și este nerambursabilă*



Certificatul Advanced Culinary

Competențe

Vei dobândi competențele necesare pentru a-ți asuma un rol de management al bucătăriei. Acest program se va încheia cu un stagiu de practică de 3 luni.

Durata cursului

- ✓ 3 luni teorie și aplicații practice în școală
- ✓ 3 luni practică într-o unitate de producție

Cursuri

- ✓ Tehnici culinare avansate (teorie) - Advanced Culinary Techniques (Theory)
- ✓ Tehnici culinare avansate (aplicații practice) - Advanced Culinary Techniques (Applications)
- ✓ Tendințe gastronomice și inovație - Gastronomic Trends & Innovation
- ✓ Concepte F&B hoteluri și restaurante - F&B Pop-up Concept Creation
- ✓ Excelența în servirea clienților - Customer Service Excellence
- ✓ Principii de administrare a bucătăriei - Kitchen Administration Principles
- ✓ Ingineria meniului și controlul costurilor - Menu Engineering & Cost Control
- ✓ Știința artei culinare - Kitchen Science

Resurse, echipamente și spații de lucru

- ✓ Săli de clasă moderne
- ✓ Spații de depozitare și zonă de recepție
- ✓ Bucătărie-școală interactivă
- ✓ Stagiu practică într-un hotel/restaurant partener

Resurse educaționale

Toate materialele didactice sunt create de EHL în baza manualelor de referință. Materialele sunt accesibile în format digital, prin accesarea platformei de învățare.

Condiții de înscriere

Diplomă de Bacalaureat

Modulul VET by EHL Intermediate sau minimum cinci ani de experiență în domeniu

Dovada cunoștințelor de limba engleză

Tarif curs
1750 €

Înscrieri
Deschise

Taxă admitere
75 €

**Plata se va efectua la cursul valutar afișat de Banca Națională a României în ziua tranzacției și este nerambursabilă*



Informații suplimentare

Planificarea studiului în școală

Pe durata lunilor pe care le vei petrece în școală, pe parcursul fiecărui modul, vei participa la orele de teorie și aplicații practice, care vor avea loc simultan.

Diplome și certificate

Diplomă profesională **VET by EHL** recunoscută internațional la absolvirea celor trei module și certificat profesional la absolvirea fiecărui modul.

Opțional, se certifică prin certificat de calificare cu recunoaștere națională de către **Ministerul Muncii și Solidarității Sociale**, cât și de către **Ministerul Educației**.

Practica

Pe perioada de practică, vei lucra cu profesioniști din ospitalitate urmând îndrumările noastre, care respectă în întregime curriculumul, în așa fel încât să petreci timp în toate secțiunile relevante.

Vei putea alege din hotelurile și restaurantele noastre partenere locul unde vei efectua practica.

Experiența practică în unitățile partenere se va desfășura conform legislației în vigoare. Condițiile desfășurării acestei activități, inclusiv a eventualei remunerații, aparțin companiei și sunt subiect de înțelegere între părți.

Evaluarea

Evaluările sunt de mai multe tipuri și urmăresc să dezvolte abilitățile practice și cunoștințele teoretice.

Evaluările pot fi:

- ✓ examene individuale scrise, susținute online pe platformă
- ✓ examene practice
- ✓ prezentări individuale sau de grup

