

ohma
by winsed.swiss

Academia 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.)

A conduce și a învăța nu sunt dissociabile!
Cu ohma, learning by doing devine learning by leading!



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)



Hotel Administration

18 luni – 3 certificate – o diplomă

Participând la acest program vei dobândi competențele și cunoștințele necesare pentru a activa, în condiții de deplină operativitate, în diferite funcții, în cadrul unui hotel, respectând standardele asociate unei ospitalități de primă clasă.

La finalul programului, vei cunoaște modul de funcționare a ~~tuturor~~ departamentelor hoteliere.

După absolvirea celor trei module ale programului, îți vei putea asuma roluri de management în departamentul de recepție și housekeeping din orice hotel.

Metodologia de învățare

Modul de predare

Accesul la informație va fi facilitat prin intermediul platformei Learning Management System. Cunoștințele de bază obținute în format digital vor fi apoi consolidate prin activități de învățare activă, organizate de trainer/instructor. Sesiunile practice din școală și/sau dintr-un hotel/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 Hotel Administration

Competențe

Obținerea acestui prim certificat atestă că ai competențele de bază în recepție, stăpânești tehnici necesare pentru servirea în restaurant, precum și că ai dobândit deprinderile general necesare pentru a lucra într-un hotel.

Toate acestea vor fi consolidate în cadrul unui stagiu de practică de 3 luni.

Durata cursului

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

Cursuri

- ✓ Introducere în front-office – Introduction to Front-office
- ✓ Operațiuni de housekeeping – Housekeeping Operations
- ✓ Operațiuni de gestionare a inventarului moale - Laundry Operations
- ✓ Tehnici de servire Food & Beverage – F&B Service Techniques
- ✓ Noțiuni de igienă și sănătate în muncă – Hygiene & Occupational Health Practices
- ✓ Noțiuni elementare de Office – Introduction to Office Tools
- ✓ Introducere în operațiunile hoteliere – Introduction to Hospitality Operations
- ✓ Operațiuni matematice esențiale aplicabile în ospitalitate – Mathematics Fundamentals for Hospitality Use

Resurse, echipamente și spații de lucru

- ✓ Săli de clasă moderne
- ✓ Cameră de hotel pentru exerciții
- ✓ Practică într-un hotel 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
1325 €

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 Intermedie Hotel Administration

Competențe

Odată ce ai obținut noțiunile generale despre operațiunile hoteliere, vei aprofunda subiecte dedicate domeniului administrării unui hotel. Aceste cursuri vor fi apoi consolidate prin intermediul unui stagiu de practică de 3 luni în cadrul unui departament hotelier.

Durata cursului

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

Cursuri

- ♥ Operațiuni front-office (I), incluzând Opera – Front-Office Operations (I) - including Opera
- ♥ Bazele artei culinare – Basics of Culinary Art
- ♥ Operațiuni de housekeeping (II) – Housekeeping Operations (II)
- ♥ Comunicare verbală și non-verbală - Verbal and Non-verbal Communication
- ♥ Operațiuni esențiale Excel – Excel Fundamentals
- ♥ Gestionarea mărfurilor și practici de mediu - Goods Management & Environmental Practices
- ♥ Operațiuni Rooms Division - Rooms Division Operations
- ♥ Excelența în Customer Service - Customer Service Excellence

Resurse, echipamente și spații de lucru

- ♥ Săli de clasă moderne
- ♥ Spațiu de recepție pentru exerciții
- ♥ Cameră de hotel pentru exerciții
- ♥ Practică într-un hotel 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 modului
Certificat de finalizare a ciclului inferior al liceului
Modulul VET by EHL Foundation sau minimum un an de experiență în domeniu

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*



Certificatul Advanced Hotel Administration

Competențe

Vei dobândi competențele necesare pentru a-ți asuma un rol de administrare a unui hotel, inclusiv aspecte contabile și juridice de bază. 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 comercială

Cursuri

- ✓ Operațiuni front-office II - Front Office Operations II
- ✓ Arta „Butler Service” – The Art of Butler Service
- ✓ Formarea și specializarea staff-ului - People Training and Development
- ✓ Principiile bugetării și contabilității în ospitalitate – Principles of Hotel Accounting and Budgeting
- ✓ Principii ale Marketingului în Ospitalitate – Principles of Hospitality Marketing
- ✓ Concept Creație F&B Pop-up - F&B Pop-Up Concept Creation
- ✓ Administrare hotelieră și Cadru legislativ – Hospitality Administration & Law
- ✓ Tendințe hoteliere și de inovare – Hotel Trends and Innovations
- ✓ Tipologii culturale culturale – Cultural Awareness

Resurse, echipamente și spații de lucru

- ✓ Săli de clasă moderne
- ✓ Cameră de hotel pentru exerciții
- ✓ Spațiu de recepție pentru exerciții
- ✓ Practică într-un hotel 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 Bacalaureat

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

Tarif curs

2250 €

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

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 sau vei putea efectua stagiul de practică la locul tău de muncă, dacă activezi deja în industrie.

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

