**Munkakártya 4**

Egy példa a munkavállalóknak szóló képzési igényekre vonatkozó kérdőívre

A képzési igény kérdőív

A vendéglátóhelyek munkavállalói számára

A képzés és a szolgáltatások minőségének javítása terén

 A tesztet a Hotgatroz cég a Horeca szektorban végzi. Ez a vállalat a vezetői és vendéglátó-ipari munkatársak képzésének szervezésében és lebonyolításában tevékenykedik. A képzést szakértők és a gasztronómia szakemberei végzik. A Hotgatroz egy kezdeményezéseket és szakmai fejlődést támogató cég. További információ: www.hotgatroz.com.pl

A tanulmány a vendéglátó-ipari létesítmények munkatársainak szól. Célja az alkalmazottak szakmai fejlődésének jelenlegi igényeinek beazonosítása és vonzó képzés kialakítása.

Reméljük, hogy kutatásaink eredményei lehetővé teszik számunkra, hogy képzési ajánlatot készítsünk, amely magában foglalja a munkavállaló és a gasztronómia különböző szintjeit is. Az eredmények segítenek a tudás közvetítésében és megszilárdításában is.

A tisztességes eredmények megszerzéséhez rendkívül fontosak az őszinte és átgondolt válaszok. Csak azok teszik lehetővé a javulás szükségleteiről való valós képet és az érdekeltek elvárásait.

Köszönjük a kérdőív kitöltését. Ez segít azonosítani a vállalat tevékenységeinek helyes irányait, a legfontosabb előnyöket megszerezni az Ön munkájában, hozzájárul az étkezéshez kapcsolódó szolgáltatások minőségének javításához, és ezáltal annak értékeléséhez, hogy milyen az étterem a fogyasztók véleménye szerint.

Kérjük, válaszoljon az alábbi kérdésekre úgy, hogy az X mezőbe beilleszti a megfelelő mezőbe, és adja hozzá saját javaslatait a kijelölt helyeken.

1. Mennyire értékeli Ön jelenleg a szakképesítéseit? (Kérjük, értékelje a szintet az 1-7 skálán, ahol 1 - a legalacsonyabbat jelenti, 7 - a legmagasabb).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | □ | □ | □ | □ | □ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

2. Kérjük, adja meg, hogy Önt milyen mértékben érdekelné az adott szakmai témájú képzéseken való részvétel? Ehhez kérjük, illessze be az „x” szót a választott válasz mezőbe.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Zöldség és gyümölcs ételek | Nagyon érdekel | □ | Nem túlságosan érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Alaptanfolyam | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Olasz főzés Workshops | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Francia főzés Workshop | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Profi bankett szolgáltatás | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| A sült hal filézése és felszolgálása a vendég asztalánál | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Sommelier kurzus | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
|   |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Barista kurzus -alap szint | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Barista kurzus – haladó szint | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Kulináris tanácsadó, pszichológia az értékesítésben  | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Angol nyelvű pincér | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |

3. Kérjük, adja meg, hogy milyen mértékben érdekelnék az alábbi képzések az alábbi interdiszciplináris témákban való részvétel? Ehhez kérjük, illessze be az x-et a megfelelő dobozba.

|  |  |
| --- | --- |
| Training | Level of interest |
| Idő-menedzsment | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Konfliktus megoldás | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Stressz kezelés | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| A tárgyalás és döntéshozatal művészete | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |
| Interjú | Nagyon érdekel | □ | Nem nagyon érdekel | □ |
| Inkább érdekel | □ | Nem érdekel | □ |

4. Ha más javaslata van, kérjük itt adja meg:

|  |
| --- |
| Javasolt képzési téma |
|  |
|  |
|  |
|  |

5. Milyen képzési idő lenne a legmegfelelőbb?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A hét során, reggel | □ | Szükség esetén adja meg más konkrét kifejezéseket, pl. A hét bizonyos napjaiban vagy bizonyos hónapokban...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................... |
| A hét során, délután | □ |
| Hétvégén | □ |

6. Milyen hosszú képzési idő lenne a legmegfelelőbb?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5 – 10 óra | □ | Kérjük, adjon meg más javaslatot:...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................... |
| 10 – 20 óra | □ |
| 20 – 50 óra | □ |
| 1. – 120 óra
 | □ |

7. Kérjük, adja meg a tanulás preferált módját és formáját.

□ Munkahely

□ Előadás

□ E-Learning ( távoktatás számítógépes technikákkal),

□ Egyénileg

8. Információ a válaszadóról

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Neme | Nő | Férfi |  |  |
| Kora |  25 év alatti | 25 – 49 év között | 50-65 éves |
| Gasztronómiai gyakorlat | 0-5 év | 6 – 10 év | 11 – 20 év | Több, mint20 év |
| Munkakör (speciális terület) |  |

Köszönjük a kérdésekre adott válaszait!

Development of a survey based on [www.opzl.pl](http://www.opzl.pl), [www.inlab.byd.pl](http://www.inlab.byd.pl)