



**האגף להכשרה מקצועית
ופיתוח כח אדם**

משרד התמ"ת
פיקוח מקצועי פדגוגי
כ"ב באב תשע"ג
29/07/2013
מ/162

לכבוד וועדת המכרזים
משרד התמ"ת
כאן

(באמצעות מ"מ מנהל האגף-הגברת אנה גלוק)

הנדון: מיפוי מוסדות להכשרה מקצועית – ענף המלונאות

להלן מיפוי מוסדות להכשרה מקצועית בענף המלונאות, שלרשותם תשתיות להכשרה מקצועית בענף המלונאות, העומדים בתקן דרישות הסדנא של האגף.

שם המוסד	אזור ומיקום	תשתיות למקצוע	ביצוע הכשרות בשלוש השנים האחרונות	הערות
מכללת רימונים	טבריה (אזור 14)	טבחות קונדיטאות מלונאות פקידות/קבלה ניהול משק	טבחות קונדיטאות מלונאות	
דן גורמה	חיפה (אזור 10)	טבחות קונדיטאות מלונאות פקידות/קבלה ניהול משק	טבחות קונדיטאות מלונאות	עפ"י חוזה הפעלה, מועד אחרון לשהייה במתחם יוני 2014
תדמור	הרצליה (אזור 4)	טבחות קונדיטאות מלונאות פקידות/קבלה ניהול משק	טבחות קונדיטאות מלונאות	
מכללת הולידיי אין	אשקלון (16)	טבחות	טבחות	ביה"ס נסגר. קיימות בעיות בתשתיות
מכללה טכנולוגית באר שבע	באר שבע (15)	טבחות	טבחות	המגמה בהדממה זמנית בהיעדר פעילות
אוניברסיטת בן גוריון	אילת (17)	טבחות קונדיטאות מלונאות פקידות/קבלה ניהול משק	טבחות קונדיטאות מלונאות	
מכללת הדסה	ירושלים (5)	טבחות קונדיטאות מלונאות פקידות/קבלה ניהול משק	טבחות קונדיטאות פקידות/קבלה	ביה"ס נסגר
אורט-דן גורמה- שותפות מוגבלת	ת"א (4)	טבחות קונדיטאות	_____	בי"ס חדש נפתח במהלך 2012

הדואג לימים – זורע חיטה, הדואג לשנים – נוטע עצים, הדואג לדורות – מתנחל



האגף להכשרה מקצועית
ופיתוח כח אדם
משרד התמ"ח
פיקוח מקצועי פדגוגי

למיטב ידיעתי ומתוך היכרות מקצועית עם הענף, לא ידוע לי על מוסדות נוספים שלרשותם תשתיות בהתאם לתקן סדנא של האגף. הפעלת קורסים בתחום המלונאות והקולינריה, מצריכה תשתיות שעלותן מוערכת בכ-1.5 מיליון ₪ להצטיידות וזאת בנוסף להקצאת שטח של כ-150-200 מ"ר בהתאמת תשתיות של חשמל, ביוב ועוד. כנראה שבגלל עלויות גבוהות אלו, הגופים נרתעים מכניסה לתחום ההכשרה בתחומי המלונאות והקולינריה.

לידיעתכם, נפתח ב"ס חדש, מיזם משותף לרשת אורט ורשת מלונות דן בדרום תל אביב במתחם של ב"ס אורט יש שפירא, העומד בכל דרישות תקן סדנא של האגף לביצוע קורסים במקצועות הקונדיטאות והטבחות. במתחם החדש סדנא אחת לקונדיטאות וסדנא אחת לטבחות. אפשרות מרבית לביצוע הכשרות בכל אחד מהסדנאות עד 2 פעולות בכל תחום. כלומר 2 טבחות ו2 קונדיטאות. מכיוון שבמקום פעילות עסקית ענפה. לדעתי ניתן לשלב עד קורס אחד בכל תחום בשנה.

- אני ממליץ לשקול בחיוב הקצאת פעילות במקום מהסיבות הבאות:
- המתקן מצויד במיטב הציוד המודרני להכשרה בתחום הקולינארי.
 - סביבת ההכשרה ידידותית, נעימה ומשרה אקלים לימודי חיובי.
 - מיקומו במרכז יוצר פוטנציאל לגיוס מועמדים.
 - מכיוון ויש אי וודאות לגבי עתידו של "תדמור" הרצליה, המתקן ב"אורט-דן גורמה-שותפות מוגבלת" עשוי להוות מקום חלופי להכשרה קולינרית, למרות היקפי הפעילות המצומצמים.

אודה לוועדת המכרזים באם תבחנו בחיוב מתן הארכה או הכרה במוסדות אלו כספק יחיד ובכך להבטיח את המשך ההכשרה המקצועית לענף, שהינו בעל אחוזי השמה בעבודה מהגבוהים שבאגף.

בכבוד רב

משה כץ
ממונה פיקוח מקצועי פדגוגי

העתק גבי שרה פריזרוביץ – סגנית מנהל האגף

הדואג לימים – זורע חיטה, הדואג לשנים – נוטע עצים, הדואג לדורות – מחנך