

Cuestionario para entrevistas a grupos de interés (stakeholders) del sector turismo en el marco del proyecto europeo ECVET-TOUR

(Profesiones de Cocinero y Recepcionista)

Lugar: Hotel Levante Club

Fecha:

Función: Jefe de Recepción

Formación: Diplomada Turismo

Identificación de competencias profesionales de cocinero y recepcionista

- ¿Cuál es tu relación profesional con el sector turismo?
- En tu opinión, ¿qué competencias (características para desarrollar el trabajo) deben poseer los cocineros y recepcionistas?
- ¿Cuáles destacarías por ser las más importantes?
- Por tu experiencia, ¿piensas que nuestros profesionales cumplen las características requeridas?
- ¿A que desafíos profesionales dentro del sector turismo se van a tener que enfrentar los cocineros y recepcionistas?
- ¿Qué condiciones profesionales necesitan los cocineros y recepcionistas para hacer frente a estos desafíos?
- En tu opinión, ¿Cuáles son las labores más importantes a desempeñar por cocineros y recepcionistas?
- Como cliente, ¿qué competencias profesionales son las que más valoras (las más importantes) de estas profesiones?
- En general, ¿se satisfacen tus expectativas? ¿de que forma? (in-/correctamente)

Formación para el desarrollo de competencias

- ¿Qué sistemas/ programas de formación conoces para estas dos profesiones? (reglada y no reglada)

- En tu opinión, ¿estos programas formativos preparan bien a las personas que se van a convertir en profesionales?
- En el desempeño de su trabajo, ¿notas diferencia entre profesionales (cocineros y recepcionistas) que han participado en programas formativos y los que no?
- ¿Qué sistemas de control de la profesionalidad de cocineros y recepcionistas conoces? (exámenes, carnés, certificaciones de calidad)
- En base a tu experiencia, ¿qué cambios deberían hacerse para mejorar los programas formativos de estas dos profesiones?
- Como profesional vinculada al sector turismo, al comienzo de tu carrera ¿qué pasos han sido clave para el desarrollo de la misma?

Formación adicional para el desarrollo continuo de competencias

- ¿Qué tipos de formación complementaria conoces para estas dos profesiones? (cursillos especializados, preparación para acceso a módulos profesionales de F. P. o educación superior – p. e. diplomatura turismo)
- ¿En qué programas de formación complementaria (formación continua) participan más los profesionales en cuestión? ¿y por qué motivos piensas que lo hacen? (ampliar currículum, adquirir competencias, etc)
- ¿Consideras que la formación complementaria es de utilidad? ¿qué opinión de merece? ¿cómo la valoras?
- En tu opinión, ¿qué tipo de formación adicional o continua es la más adecuada para el desarrollo de competencias de estas profesiones? ¿Cuales son tus recomendaciones al respecto?
- En tu opinión, ¿sobre qué competencias de estas dos profesiones deberían incidirse más en los diferentes esquemas formativos?
- ¿Qué competencias profesionales piensas que solamente pueden obtenerse a través de la experiencia profesional?

Movilidad

- ¿Cuáles han sido tus experiencias con cocineros y recepcionistas de otros países o que han obtenido títulos en el extranjero?

- ¿Qué medidas o esquemas para facilitar la movilidad de estudiantes o trabajadores de estas áreas profesionales conoces?
- ¿Qué puede estar dificultando la existencia de más y mejores esquemas o programas de movilidad de trabajadores o estudiantes de cocinero y recepcionista?
- ¿Cómo se podría fomentar la movilidad de trabajadores y estudiantes de este sector?

Resumen

Por favor, como resumen de la entrevista, identifica brevemente cuales son las competencias clave (key competences) para estas dos profesiones y por que las consideras importantes.