



Bu proje Avrupa Birliği tarafından finanse edilmektedir.
This project is financed by the European Union.



MESEM Mesleki Sınav ve
Sertifikasyon Merkezi

KEY TO EMPLOYMENT: ACCI VOCATIONAL TESTING AND CERTIFICATION CENTER



***“Yeterliyim,
Belgeliyim,
Sektörde Öncelikliyim”***





KEY TO EMPLOYMENT: ACCI VOCATIONAL TESTING AND CERTIFICATION CENTER

**İSTİHDAMIN ANAHTARI:
ATSO MESLEKİ SINAV VE SERTİFİKASYON MERKEZİ PROJESİ**

MART 2012

Proje Hakkında

Merkezi Finans ve İhale Birimi (MFİB) tarafından VOC-TEST Merkezleri Hibe Programı çerçevesinde kabul edilen “İstihdamın Anahtarı: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Mesleki Sınav ve Sertifikasyon Merkezi Projesi” (ATSOMESEM), ülkedeki 26 projeden biri olup, bölge ve ülke açısından yiyecek içecek sektöründe tek olma özelliğine sahiptir. %90’ı Avrupa Birliği fonlarından, %10’u da Antalya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanacak olan 270.989 Avro toplam bütçeli AT SOMESEM projesi 23 Mart 2011 tarihinde başlamış 2 yıl sürecek bir projedir.

ATSOMESEM projesi kapsamında turizmin alt sektörü olan ve turizm sektörü çalışanlarının yaklaşık %60’ını tek başına oluşturan yiyecek ve içecek sektöründe, servis yöneticisi (seviye 5), bar görevlisi (seviye 4), servis görevlisi (seviye 2-3-4) mesleklerinde, ulusal meslek standartları doğrultusunda ulusal yeterlilikler hazırlanacak olup, öncelikle Akdeniz ve Ege Bölgesi’nde daha sonra tüm Türkiye’de etkin ve sürdürülebilir bir ölçme, değerlendirme ve belgelendirme merkezi kurulacak ve işletilecektir.

Projenin Genel Amacı

- Öncelikle Akdeniz ve Ege Bölgeleri'nde, daha sonra tüm Türkiye'de eğitim ve istihdam arasındaki ilişkiyi güçlendirmek
- Mesleki eğitim kapsamında örgün ve yaygın eğitim kurumlarında iş piyasası ihtiyaçlarına uygun öğretimin verilmesini sağlamak amacıyla ilgili eğitim kurumları ve işyerleri arasında koordinasyonu gerçekleştirmek.
- Hayat boyu öğrenmeyi desteklemek.



Projenin Özel Amacı

- Turizm sektörü altında yer alan yiyecek ve içecek hizmetlerinde, Avrupa Yeterlilik Çerçevesi ile uyumlu ölçme değerlendirme ve belgelendirme sistemi oluşturarak etkin ve sürdürülebilir Ulusal Yeterlilik Sistemi'nin kurulmasını desteklemek.
- ATSO bünyesinde yiyecek ve içecek alt sektör grubuna hizmet verecek ATSO Mesleki Sınav ve Sertifikasyon Merkezi'ni (ATSOMESEM) kurmak ve proje kapsamında belirlenen servis yöneticisi (seviye 5), bar görevlisi (seviye 4) ve servis görevlisi (seviye 2-3-4) meslek gruplarında Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından yetkilendirilmiş ve Türk Akreditasyon Kurumu tarafından akredite olmuş belgelendirme kuruluşu olmak.

Projenin Hedef Grupları

Öncelikle Akdeniz ve Ege bölgesinde, projenin sürdürülebilirliğinde ise ülke genelinde;

- Yiyecek ve içecek sektöründe (oteller, restoranlar, barlar ve eğlence mekanları) çalışanlar,
- İlgili okullardan mezun olarak sektörde işgücüne dahil olacak potansiyel servis yöneticileri (seviye 5), servis görevlileri (seviye 2-3 ve 4), bar görevlileri (seviye 4),
- Antalya, Manavgat, Fethiye, Alanya Ticaret ve Sanayi Odaları ve Bodrum Ticaret Odası bünyesinde mesleki eğitim konusunda çalışan uzmanlar projenin hedef grubunu oluşturmaktadır.



Projenin İşgörenler için Önemi

- Turizm sektörü, çok çeşitli mesleklerin yer aldığı ve alaylı dediğimiz, örgün eğitim almamış ancak sektörde uzun yıllar çalışarak belli yeterliliklere sahip bireylerin istihdam edildiği bir sektördür. Belgelendirme merkezinin kurulması ile birlikte alaylı çalışan kişiler meslek standartları ve yeterliliklerine göre niteliklerini belgelendirme fırsatı bulabileceklerdir.
- ATSOMESEM'den alınacak “Mesleki Yeterlilik Belgesi” ve ilgili kurumdan alınacak “Europass Pasaportu” ile birlikte AB ülkelerinde niteliklerine uygun işlerde istihdam fırsatı elde etmeleri kolaylaşacaktır.
- Sektörde yatay ve dikey mesleki kariyer hareketlilikleri kolaylaşacaktır.



Projenin İşverenler için Önemi

- Mesleki Yeterlik Belgesine sahip bireyler istihdam edildiğinde, 6111 sayılı Torba Kanun kapsamındaki şartlara göre 12 aydan 54 aya varan süreyle sigorta primi işveren teşviğinden yararlanabileceklerdir.
- İşe alınacak işgörenin taşınması gereken bilgi, beceri ve yetkinliklerini, seviyesi doğrultusunda belgelendirilmesi sektörde nitelikli işgörenlerin istihdam edilmesini sağlayacaktır. Bunun sonucunda ise, işveren açısından para, zaman ve emek kaybı minimum düzeye inecektir.
- Mesleki yeterlilik belgesine sahip nitelikli işgücü istihdamının yaygınlaştırılması ile daha kaliteli hizmet sunumu sağlanacaktır.



Avrupa Yeterlilik Çerçevesi

Avrupa Yeterlilik Çerçevesi (AYÇ), hayat boyu öğrenme için Avrupa Konseyi tarafından kabul edilerek, 2008 yılında Avrupa çapında uygulamaya konulmuştur. Sistem, ülkelerin ulusal yeterliliklerini AYÇ ile ilişkilendirerek, 2012'den sonra düzenlenecek bütün yeterliliklerin uygun AYÇ seviyesini taşımasını öngörmektedir.

AYÇ'nin temelini sekiz ana yeterlilik seviyesi oluşturmaktadır. Bu seviyeler en temel öğrenme seviyesinden (seviye 1) en üst düzey öğrenme seviyesine (seviye 8) kadar geniş bir alanı kapsamaktadır. Genel olarak seviye ne kadar artarsa kişiden beklenen bilgi, beceri ve yetkinlikler de artmaktadır. Vatandaşların hayat boyu öğrenmeyi takip edebilmeleri için AYÇ'de geçerli olan sistemler Türkiye'de de kurulacak, Avrupa Yeterlilikler Çerçevesi (AYÇ) ile uyumlu, yapı ve ilkeleri ile tutarlı bir Ulusal Yeterlilik Sistemi (UYS) 8 referans seviyede AYÇ ile ilişkilendirilecektir.

Her ülkede bir AYÇ koordinasyon merkezi belirlenmiştir. Türkiye'de ulusal koordinasyon merkezi, Mesleki Yeterlilik Kurumu'dur. Mesleki Yeterlilik Kurumu'nun amacı, Avrupa Birliği ile uyumlu Ulusal Yeterlilik Sistemini kurmak ve işletmektir.

Ulusal Meslek Standartları (UMS)

Ulusal Meslek Standardı (UMS) bir mesleğin başarı ile icra edilebilmesi için Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından kabul edilen gerekli bilgi, beceri, tavır ve tutumların neler olduğunu gösteren asgari normdur.

Standardı hazırlanacak meslekler, iş piyasasının ve eğitim kurumlarının öncelikli ihtiyaçları ve sektör komitelerinin önerileri dikkate alınarak MYK Yönetim Kurulu'nca belirlenmektedir.

2012 yılı Mart ayı itibariyle, 225 mesleğin ulusal meslek standardı hazırlanmış ve Resmi Gazete'de yayınlanmıştır.

Ulusal Mesleki Yeterlilikler

Yeterlilikler, Mesleki Yeterlilik Kurumu tarafından onaylanan ve Ulusal Yeterlilik Çerçevesi'ne yerleştirilen bireyin sahip olması gereken bilgi, beceri ve yetkinlikler ile ölçme ve değerlendirme kriterlerini içeren belgelerdir. Ulusal yeterlilikler ulusal meslek standartları ya da standartları oluşturan alt birimler kullanılarak geliştirilebilmekte olup; yeterlilik seviyeleri ve yeterlilik birimlerinden oluşmaktadır.

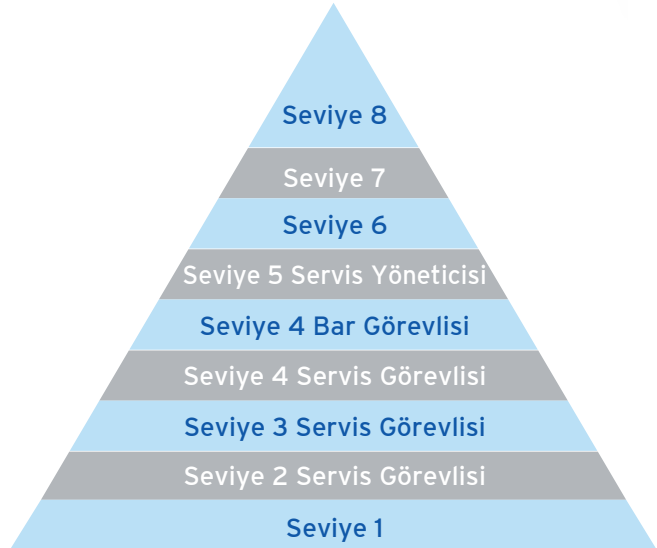
2012 yılı Mart ayı itibariyle, MYK'nin yetkilendirmiş olduğu kurum, kuruluş ve STK'lar tarafından 53 adet mesleki yeterlilik hazırlanmış ve MYK Yönetim Kurulu tarafından onaylanarak yürürlüğe girmiştir.

Meslek Grupları ve Seviyeler

Yeterlilik seviyeleri, ulusal yeterlilik çerçevesinde yer alan, bireyin bilgi, beceri ve yetkinlik düzeyini gösteren sekiz seviyeden birini oluşturmaktadır. Yeterlilik birimleri ise, bir yeterliliği oluşturan anlamlı ve ölçülebilir bilgi, beceri ve yetkinliktir.

ATSO Mesleki Sınav ve Sertifikasyon Merkezi projesi kapsamında öncelikle belirlenen servis yöneticisi (seviye 5), bar görevlisi (seviye 4) ve servis görevlisi (seviye 2-3-4) meslek gruplarında 3 meslek ve 5 seviyede ulusal yeterlilikler hazırlanacak ve Ulusal Yeterlilik Sistemine dahil edilecektir.

- Servis Yöneticisi (Seviye 5)
- Bar Görevlisi (Seviye 4)
- Servis Görevlisi (Seviye 4)
- Servis Görevlisi (Seviye 3)
- Servis Görevlisi (Seviye 2)





Servis Yöneticisi (Seviye 5)

Servis alanındaki hizmetlerin planlamasını ve koordinasyonunu yapan, verdiği görevler ve sorumluluklar doğrultusunda astlarını denetleyip yönlendirerek hizmetlerin işletme standartlarına uygun sunulmasını sağlayan, konuk memnuniyetini ve işletmenin genel bütçesine uygun bütçe hazırlayarak bölümün kârlılığını en yüksek seviyeye çıkaran, yönetme bilgi ve becerisine sahip kişidir.

Bar Görevlisi (Seviye 4)

Konaklama, eğlence ve yeme-içme işletmelerinde işletme politika ve izlekleri doğrultusunda barda, ön hazırlıkları yapma, alkollü ve alkolsüz sıcak ve soğuk içecekleri, atıştırmalık yiyecekleri hazırlayıp konuklara sunma, hesap alma ve kapama işlemlerini gerçekleştirme bilgi ve becerisine sahip kişidir.



Servis Görevlisi (Seviye 4)



Konaklama, eğlence ve yeme-içme işletmelerinde işletme politika ve izlekleri doğrultusunda salon ve masa düzenlemesi, misafir karşılama, rezervasyon alma, yiyecek ve içecek siparişi alma, özel teknikler kullanarak çeşitli yiyecek ve içecekleri servise hazırlama ve servis yapma, sorumlu olduğu servis istasyonları, barlar ve mutfak arasında koordinasyonu sağlama, servis alanına ilişkin aktivitelerin (düğün, ziyafet, kokteyl gibi) yürütülmesinde Servis Yöneticisine (Seviye 5) yardımcı olma, hesap alma ve kapama işlemlerini gerçekleştirme bilgi ve becerisine sahip kişidir.

Servis Görevlisi (Seviye 3):

Konaklama, eğlence ve yeme-içme işletmelerinde işletme politika ve izlekleri doğrultusunda salon ve masa düzenlemesi, misafir karşılama, yiyecek ve içecek siparişi alma, çeşitli yiyecek ve içecekleri servis etme, hesap alma ve kapama işlemlerini gerçekleştirme bilgi ve becerisine sahip kişidir.



Servis Görevlisi (Seviye 2)

Konaklama, eğlence ve yeme-içme işletmelerinde, işletme politika ve izlekleri doğrultusunda servis öncesi ve sonrası servis alanlarının ve servis araçlarının temizlik ve düzenini sağlama, salon ve servis araçlarını servis esnasında salon, bar, mutfak, bulaşıkthane arasında taşıma bilgi ve becerisine sahip kişidir.







KEY TO EMPLOYMENT: ACCI VOCATIONAL TESTING AND CERTIFICATION CENTER

Bu yayın Avrupa Birliği'nin mali desteği ile hazırlanmıştır. Yayının içeriğinden yalnız Antalya Ticaret ve Sanayi Odası sorumlu olup, hibir şekilde Avrupa Birliği'nin grşlerini yansıtmamaktadır.

This publication is funded by the European Union, The contents of this publication are the sole responsibility of the Antalya Chamber of Commerce and Industry and can in no way be taken to reflect the views of the European Union.





KEY TO EMPLOYMENT: ACCI VOCATIONAL TESTING AND CERTIFICATION CENTER

Göksu Mahallesi Gazi Bulvarı No. 531
07310 ANTALYA / TÜRKİYE
T: +90 242 314 37 47 - 48 - 49 - 50
F: +90 242 314 37 38 - 39 - 40
info@atsomesem.org.tr
www.atsomesem.org.tr

